

Your 2nd Home

ALERGIJE I INTOLERANCIJA NA HRANU: UKOLIKO SU VAM POTREBNE INFORMACIJE O SASTOJECIMA U HRANI KOJU POSLUŽUJEMO, MOLIMO PITAJTE NAŠE OSOBLJE.
• FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES: PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF IF YOU REQUIRE INFORMATION ON THE INGREDIENTS IN THE FOOD WE SERVE. •
LEBENSMITTELALLERGIEN UND – UNVERTRÄGLICHKEITEN: BITTE FRAGEN SIE EIN MITGLIED DES PERSONALS, WENN SIE WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIE
INHALTSSTOFFE DER VON UNS SERVIERTEN SPEISEN BENÖTIGEN. • PREHRANSKE ALERGIJE IN NEVZDRŽNOSTI: PROSIMO, VPRAŠAJTE ČLANA OSEBJA, ČE
POTREBUJETE VEČ INFORMACIJ O SESTAVINAH V HRANI, KI JO POSTRIŽEMO. • ALLERGIE ALIMENTARI E INTOLERANZE: SI PREGA DI CHIEDERE A UN MEMBRO DELLO
STAFF SE DESIDERA INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI DEL CIBO CHE SERVIAMO.

Dani bakalara Kebeljau-Tage Cod days Dnevi bakalarja

6 - 24. 12. 2025

Piće dobrodošlice
Willkommensgetränk
Pijača za dobrodošlico
Welcome drink

Bakalar na bijelo s crnim tartufom na domaćem hrskavom kruhu
Cremiger Kabeljau-Pâté mit schwarzem Trüffel, auf hausgemachtem Brot
Creamy cod pâté with black truffle, served on crispy homemade bread
Bakalar na belo z črnim tartufom in domačim hrustljivim kruhom

Pohane kuglice bakalara s pikantnom salsom
Knusprige Kabeljau-Häppchen mit pikanter Salsa
Golden fried cod bites with a spicy salsa
Pohane kroglice bakalarja s pikantno salso

Rižoto od kruške i bakalara
Risotto mit Kabeljau und Birne
Risotto with cod and pear
Rižota s hruško in bakalarjem

Bakalar „na padelu“ s povrćem
Gedünsteter Kabeljau mit Gemüse
Stewed cod with vegetables
Bakalar počasi dušen v ponvi z zelenjavo

Kruška u vinu
In Wein pochierte Birne
Pear poached in red wine
Hruška v vinu

68 € po osobi / pro Person / per person / na osebo

