

Your 2nd Home

Dani šparoga
Asparagus Days
Spargeltage
Dnevi špargljev
Le giornate degli asparagi

<i>Gin - tonic s mediteranskim biljem</i>	9,00 €
<i>Gin - tonic infused with Mediterranean herbs</i>	
<i>Gin - Tonic mit mediterranen Kräutern</i>	
<i>Gin - tonik z mediteranskimi zelišči</i>	
<i>Gin - tonic alle erbe mediterranee</i>	
<i>Bezalkoholni mojito od jagode</i>	7,00 €
<i>Non-alcoholic strawberry Mojito</i>	
<i>Alkoholfreier Erdbeer-Mojito</i>	
<i>Brezalkoholni jagodni mojito</i>	
<i>Mojito analcolico alla fragola</i>	
<i>Poseban koktel od lavande s potpisom KuSsh</i>	7,00 €
<i>Signature lavender cocktail from KuSsh</i>	
<i>Signature Lavendel-Cocktail KuSsh</i>	
<i>Hišni sivkin koktajl KuSsh</i>	
<i>Cocktail alla lavanda by KuSsh</i>	
<i>Krem juha od šparoga</i>	7,00 €
<i>Creamy asparagus soup</i>	
<i>Cremige Spargelsuppe</i>	
<i>Kremna juha s šparglji</i>	
<i>Vellutata di asparagi</i>	
<i>Bruschetta sa šparogama, pršutom, svježim sirom i medom</i>	8,00 €
<i>Asparagus bruschetta with prosciutto, curd, and honey</i>	
<i>Spargel-Bruschetta mit Prosciutto, Käsebruch und Honig</i>	
<i>Špargljeva bruschetta s pršutom, skuto in medom</i>	
<i>Bruschetta con asparagi, prosciutto crudo, cagliata e miele</i>	

Your 2nd Home

Dani šparoga
Asparagus Days
Spargeltage
Dnevi špargljev
Le giornate degli asparagi

<i>Rižoto s kozicama i šparogama</i>	22,00 €
<i>Risotto with shrimp and asparagus</i>	
<i>Risotto mit Garnelen und Spargel</i>	
<i>Rižota s kozicami in šparglji</i>	
<i>Risotto con gamberi e asparagi</i>	
<i>Domaći špageti s gorgonzolom, šparogama i medom</i>	19,00 €
<i>Homemade spaghetti with gorgonzola, asparagus, and honey</i>	
<i>Hausgemachte Spaghetti mit Gorgonzola, Spargel und Honig</i>	
<i>Domaći špageti z gorgonzolo, šparglji in medom</i>	
<i>Spaghetti freschi con gorgonzola, asparagi e miele</i>	
<i>Ravioli punjeni svježim sirom, šparogama i pršutom</i>	22,00 €
<i>Ravioli stuffed with curd, asparagus, and prosciutto</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit Käsebruch, Spargel und Prosciutto</i>	
<i>Ravioli, polnjeni s skuto, šparglji in pršutom</i>	
<i>Ravioli ripieni di cagliata, asparagi e prosciutto crudo</i>	
<i>Pileća tagliata sa šparogama i aromatiziranom palentom</i>	25,00 €
<i>Chicken tagliata with asparagus and flavoured polenta</i>	
<i>Hähnchen-Tagliata mit Spargel und aromatisierter Polenta</i>	
<i>Piščančja tagliata s šparglji in aromatizirano polento</i>	
<i>Tagliata di pollo con asparagi e polenta aromatizzata</i>	
<i>File ribe sa šparogama i aromatiziranom palentom</i>	35,00 €
<i>Fish fillet with asparagus and flavoured polenta</i>	
<i>Fischfilet mit Spargel und aromatisierter Polenta</i>	
<i>Ribji file s šparglji in aromatizirano polento</i>	
<i>Filetto di pesce con asparagi e polenta aromatizzata</i>	
