

Istrska večerja

Cena istriana / Istrian dinner / Istrisches Abendessen

Istrska dilca (Različne mesnine z lokalnimi siri servirane na lesenih deskah)

Bakalarjev namaz na popečeni črni polenti

Hobotnica v solati z češnjevцем in olivno tapenado

Marinirane sardele z agrumi in gomoljno zelenjavo

Piščančja jetrna pašteta z suhimi figami in pršutom

Različna domača vložena zelenjava z zelišči

★★★

Istrski bobiči

Kokošja čista juha z parmezanovimi žličniki in zelenjavnimi rezanci

★★★

Petelinji žgvacet z njoki

Istrski fuži s tartufi in beluši

★★★

Svinjski ombolo v testu s sirom in pršutom

Puranja rolada z tartufovo sredico

Boškariinov golaž po istrsko z pečeno polento (serviramo v črne ponvice, ki jih grejemo nad ognjem)

Celi brancin na žaru z blitvo in krompirjem

Sipin brodet z gamberi in školjkami

Pečeni rustikalni krompir z istrskimi dišavnicami

Mešana zelenjava z žara z oljčnim oljem

Istrski zvitek z skuto, suhim paradiznikom in rukolo

Zabeljeni pljukanci z kozjim sirom

★★★

Izbor istrskih sladici

(jabolčni zavitek z suhim sadjem, ocvrte fritule, hroštote, izbor penzionskih sladici)



Istrian platter (various dried meats and local cheeses served on wooden boards)

Baccalà spread on seared black polenta

Octopus salad with cherry tomatoes and olive tapenade

Marinated sardines with citrus and root vegetables

Chicken liver pate with dried figs and prosciutto

Various homemade pickled vegetables with herbs

Istrian "bobiči" vegetable soup

Clear chicken soup with parmesan dumplings and vegetable noodles

Rooster stew with gnocchi

Istrian "fuži" pasta with truffles and asparagus

Pork tenderloin in pastry with cheese and prosciutto

Turkey roulade with a truffle centre

Boškariin goulash Istrian style with roasted polenta (served in black skillets heated over the fire)

Whole grilled sea bass with chard and potatoes

Cuttlefish stew with prawns and mussels

Roasted rustic potatoes with Istrian herbs

Mixed grilled vegetables with olive oil

Istrian roll with cottage cheese, dried potatoes and rocket

"Pljukanci" pasta with goat's cheese

★★★

A selection of Istrian desserts

(Apple strudel with dried fruit, fried "fritule" doughnut balls, "hroštote" fried pastry, various desserts)

Piatto istriano (affettati misti con formaggi locali serviti su tagliere di legno)

Baccalà mantecato su polenta nera grigliata

Insalata di polpo con pomodoro ciliegino e tapenade di olive

Sarde marinate con agrumi e tuberi

Pâtê di fegato di pollo con fichi secchi e prosciutto

Verdure caserecce sottaceto con erbe

★★★

Zuppa di mais istriana

Brodo di gallina con gnocchetti al Parmigiano Reggiano e tagliatelle alle verdure

★★★

Spezzatino di galletto istriano con gnocchi

Fusi istriani con tartufi e asparagi

★★★

Ombolo di maiale cotto nel pane con formaggio e prosciutto

Rotolo di tacchino con cuore di tartufo

Gulash di Boškariin all'istriana con polenta grigliata (servito in padelle nere riscaldate sul fuoco)

Branzino intero alla griglia con bietole e patate

Brodetto di seppie con gamberi e molluschi

Patate rustiche al forno con erbe aromatiche istriane

Verdure miste alla griglia con olio d'oliva

Strudel istriano con ricotta, pomodorini secchi e rucola

Pljukanci conditi con formaggio caprino

★★★

Selezione di dolci istriani

(Strudel di mele con frutta secca, frittelle, crostoli e selezione di dolci della casa)



Istrische Platte (verschiedene Fleischwaren mit lokalen Käsesorten, serviert auf Holzbrettern)

Kabeljau-Aufstrich auf gerösteter schwarzer Polenta

Oktopussalat mit Kirschtomaten und Oliven-Tapenade

Marinierte Sardinen mit Zitrusfrüchten und Knollengemüse

Hühnerleberpastete mit getrockneten Feigen und Prosciutto

Verschiedenes eingelegtes hausgemachtes Gemüse mit Kräutern

★★★

Istrische „bobiči“ (Eintopf)

Klare Hühnersuppe mit Parmesan-Nockerln und Gemüsenudeln

★★★

Hahn-Gulasch mit Gnocchi

Istrische Fusi (Pasta) mit Trüffeln und Spargeln

★★★

Ombolo vom Schwein im Teig mit Käse und Prosciutto

Putenroulade mit Trüffelkern

Boškariin-Gulasch auf istrische Art mit gebratener Polenta (serviert in schwarzen Pfannen, die über dem Feuer erhitzt werden)

Gegrillter ganzer Wolfsbarsch mit Mangold und Kartoffeln

Tintenfischsuppe mit Garnelen und Muscheln

Rustikale Bratkartoffeln mit istrischen Gewürzpflanzen

Gemischtes Gemüse vom Grill mit Olivenöl

Istrische Teigrolle mit Quark, getrockneten Tomaten und Rucola

Nockerln „Pljukanci“ mit Ziegenkäse

★★★

Auswahl an istrischen Desserts

(Apfelstrudel mit Dörrobst, frittierte Krapfen „fritule“, Strauben „hroštote“, Auswahl an Desserts des Hauses)

Slovenska večerja

Cena slovena / Slovenian dinner / Slowenisches Abendessen

Prekmurska deska z domačimi mesninami
(Prekmurska tunka z zaseko, domača suha salama)

Izbor slovenskih sirov z suhim sadjem in domačo marmelado

Lahek ribji namaz na popečeni polenti z domačimi olji

Ajda in jurčki z zeliščnim pestom v testeni posodici

Pršut z krasko v družbi istrskih oliv in domače belokranjske pogače

★★★

Štajerska kislina juha z kislino smetano in jetrnimi žličniki

Primorska enolončnica "Pašta fižol"

★★★

Idrijski žlikrofi z bakalco

Istrski pljukanci z tartufi in panceto

★★★

Ocvrte piščančje krače z praženim krompirjem in ocvrto čebulo

Dušeno kislino zelje z kranjsko klobaso in ajdovimi žganci

File piranskega brancina pečen na grobi soli z malvazijo in češnjevцем

Gorenjska prata na chefov način, pečena mlada zelenjava

Goveji medaljoni v čebulni omaki z dolenjskimi štruklji

★★★

Izbor Slovenskih sladice....

Prekmurska gibanica, jabolčni zavitek, makova potica, orehova potica, hroštole z domačo marmelado, izbor penzionskih sladice

Prekmurje platter of homemade meats

(Prekmurje "tünka" (meat preserved in lard), minced lard, homemade dried salami)

A selection of Slovenian cheeses with dried fruits and homemade jam

Light fish spread on seared polenta with local oil

Buckwheat and porcini with herb pesto in a pastry dish

Karst prosciutto with Istrian olives and homemade Bela Krajina "pogača" (traditional bread)

★★★

Štajerska sour soup with sour cream and liver dumplings

Primorska "pasta and beans" soup

★★★

Idrija "žlikrofi" dumplings with "bakalca" lamb ragout

Istria "pljukanci" pasta with truffles and pancetta

★★★

Fried chicken legs with sautéed potatoes and fried onions

Stewed sauerkraut with Carniolan sausage and buckwheat "žganci"

Piran sea bass fillet roasted on coarse salt with Malvasia and cherry tomatoes

The chef's Gorenjska "prata" meatloaf with roasted baby vegetables

Beef medallions in onion sauce with Dolenjska rolled dumplings

★★★

A selection of Slovenian desserts...

Prekmurje layer cake, apple strudel, poppyseed "potica" roll, walnut "potica" roll, "hroštole" fried pastry with homemade jam, various desserts



Tagliere del Prekmurje con salumi caserecci
(carne di suino e lardo tritato e salame stagionato)

Tagliere di formaggi sloveni con frutta secca e marmellata fatta in casa

Pâté di pesce con polenta grigliata e olio della casa

Grano saraceno e funghi porcini con pesto alle erbe in piatto di pane

Prosciutto del Carso con olive istriane e focacce della regione Bela Krajina

★★★

Zuppa acida stiriana con panna acida e gnocchetti di fegato

Minestrone del litorale "Pasta e fagioli"

★★★

Ravioli di Idria con stufato di carne e verdure

Pljukanci istriani con tartufi e pancetta

★★★

Coscette di pollo fritte con patate arrosto e cipolle fritte

Crauti stufati con salsiccia di Cragno e grumi di grano saraceno

Filetto di branzino di Pirano al forno cotto su sale grosso con Malvasia e pomodoro ciliegino

Farcito della Gorenjska alla maniera dello chef e verdure novelle al forno

Medaglioni di manzo in salsa di cipolle con strucoli della Dolenjska

★★★

Selezione di dolci sloveni

Prekmurska gibanica, strudel di mele, putizza con semi di papavero, putizza alle noci, crostoli con marmellata fatta in casa e selezione di dolci della casa

Prekmurje-Platte mit hausgemachten Fleischwaren
(Prekmurje-Tunka mit Verhackert, hausgemachte Trockensalami)

Auswahl slowenischer Käsesorten mit Trockenfrüchten und hausgemachter Marmelade

Leichter Fischauflauf auf gerösteter Polenta mit hausgemachten Ölen

Buchweizen und Steinpilze mit Kräuter-Pesto in einer Teigschüssel

Karst-Schinken in Begleitung von istrischen Oliven und hausgemachtem Bela Krajina-Kuchen

★★★

Steirische saure Suppe mit Sauerrahm und Leberknödeln

Primorska-Eintopf „Pasta-Bohnen“

★★★

Maultaschen aus Idrija („žlikrofi“) mit Bakalca

Istrische Nockerln „Pljukanci“ mit Trüffeln und Pancetta

★★★

Panierte Hähnchenschenkel mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln

Gedünstetes Sauerkraut mit Krainer Wurst und Buchweizen-Sterz

Piraner Wolfsbarsch-Filet, gebraten auf grobem Salz mit Malvasier und Kirschtomaten

Gorenjska prata (Gericht mit Brot, Fleisch und Eiern) nach Art des Chefkoches, gebratenes junges Gemüse

Rindfleisch-Medaillons in Zwiebelsauce mit Dolenjska-Štruklji (Teigtaschen)

★★★

Auswahl an slowenischen Desserts ...

Schichtkuchen „Prekmurska gibanica“, Apfelstrudel, Mohn-Potica, Walnuss-Potica, „Hroštole“ (Strauben) mit hausgemachter Marmelade, Auswahl an Desserts des Hauses