



DA SEMPRE I PIATTI DI LUBIANA
SONO FAMOSI...

→ STRELEC →
RESTAVRACIJA
LJUBLJANSKI GRAD

KAVAL  GROUP

CHEF IGOR JAGODIC
CASTELLO DI LUBIANA

PRIMAVERA STA FACENDO
L'INGRESSO NELL'ESTATE, NEI PRATI
E NEI GIARDINI VEDIAMO LE
INFIORATE... NUOVI GUSTI CI DAN FRESCHI
RITOCCHI, BUONI AL PALATO, E NON SOLO
PER GLI OCCHI!

MENÙ DEGUSTAZIONE

3 PORTATE (SOLO A PRANZO)	32,00 EUR
4 PORTATE	45,00 EUR
5 PORTATE	54,00 EUR
7 PORTATE	70,00 EUR
9 PORTATE	82,00 EUR

TORRE DEI TIRATORI: SI CUOCE E INFORNA,
E AGLI OSPITI QUEL MOTTO SEMPRE TORNA:
QUI, SÌ, SI SERVON DI LUBIANA I PIATTI,
UN GRAN MANGIARE: GUSTI, SÌ, DA MATTI!

COPERTO 3 EUR

**SAPORI DI LUBIANA,
UN TIPICO MANGIARE:
DI OGGI O DEL PASSATO,
È UN GUSTO PRELIBATO!**

PER SECOLI A LUBIANA LA CARNE HA PRIMEGGIATO
MANZO ARROSTO, MARINATO, TOPINAMBUR IN SALAMOIA, FRITTO E CRUDO O RAPA
PAPALE, SCALOGNO IN ACETO INVECCHIATO, CRESCIONE, NOCCIOLE

15,00 EUR

I PELLEGRINI LI PORTAVANO SUI VESTITI

CAPESANTE, CAVOLFIORRE AL FORNO, TARTUFO, SESAMO, AGRUMI,
MAIONESE CON OLIO DI LIMONE

15,00 EUR

ASPARAGI, E SEMPRE FRESCHI! GIÀ DAL XVIII SECOLO!

ASPARAGI, CREMA DI FORMAGGIO JAMAR, NOCI

13,00 EUR

**I SALAMI CITTADINI SONO BUONI; ACCOMPAGNATI
OPPURE ANCHE DA SOLI!**

SALUMI E LARDO BIOSING, VERDURE SOTTACETO IN SALAMOIA

17,00 EUR

**CHI FINO AL CASTELLO SI PRESTA,
SIA NUVOLO, FREDDO O SIA CALDO,
HA FAME DI BUONA MINESTRA!**

**SENZA UNA BUONA ZUPPA I TIRATORI
NON FANNO CENTRO**

ZUPPA CASTELLANA DEL GIORNO
7,00 EUR

**PATATE NOVELLE DA FUORI CITTÀ,
LA STRADA DI BOHINJ ALLA RICOTTA PORTA,
PER LA TRIESTINA AL MAR SI ARRIVERÀ,
E CARNE DI VITELLO, BUONA SCORTA...**

A LUBIANA ANDIAMO MATTI PER LE PATATE

PATATE NOVELLE CON RICOTTA ACIDA, CREMA DI BUCCE DI PATATE, PATATE FRITTE,
CIPOLLA GIOVANE, SPUMA DI RICOTTA E DI ROSMARINO

15,00 EUR

IL MARE SUI TAVOLI DI LUBIANA

PURÈ D'AGLIO E RICCI DI MARE, SEPPIA, PASTA PER TAGLIATELLE, AGLIO SOTTACETO,
MAIONESE D'AGLIO COTTO, SALSA DI CALAMARI

15,00 EUR

QUALCOSA DI ANCORA PIÙ DELIZIOSO

ANIMELLE DI VITELLO, ZUPPA DI VITELLO, OLIO DI LEVISTICO, ERBE, NOCI E ORTICA

15,00 EUR

QUEL CH'È IN TAVOLA A LUBIANA DI MANGIARE OGNUNO BRAMA!

MANZO - TRADIZIONE SUI TAVOLI DI LUBIANA

LOMBATA DI BOVINO ARROSTO, SALSA CON MIDOLLO OSSEO AFFUMICATO, CIPOLLA
GIOVANE COTTA, PATATE NOVELLE AL FORNO

30,00 EUR

RICORDO DEL CONIGLIETTO CITTADINO DI UNA VOLTA

LEPRE, FEGATO DI LEPRE, ASPARAGI, LARDO, SEMI DI SENAPE, ORTICA E AGLIO NERO

24,00 EUR

NEL FILETTO OSSO NON C'È - E NEMMENO NEL PURÈ!

FILETTO DI PESCE DI MARE BIANCO, PURÈ DI PISELLI E RAGÙ, EMULSIONE AFFUMICATA
DI BURRO CON MISO, PANGRATTATO, BURRO MARRONE, LIMONE E PINOLI

26,00 EUR

BEI FIORI GIALLI, MA SOLTANTO UNA SPECIE DI PATATA

TOPINAMBUR E CARCIOFO, OLIO D'OLIVA, FORMAGGIO DI CAPRA, NOCCIOLA,
ROSMARINO, TIMO E PEPE ROSSO

18,00 EUR

FUNICOLARE SALE SENZA INTOPPO... STRELEC? SORPRESE CE N'È ANCHE TROPPO...

LA BANANA - SENZA LA BUCCIA, MA NON DA SOLA!

PAN DI SPAGNA E GELATO DI BANANE COTTE, CREMA DI FRUTTO DELLA PASSIONE,
YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO, CAFFÈ, NOCCIOLE E PEPE

9,00 EUR

SCURO COME NELLE CANTINE DEL CASTELLO

CIOCCOLATO FONDENTE, TIMO E OLIO DI OLIVA

8,00 EUR

DAI PRATI E DAGLI ORTI

YOGURT, ZENZERO, RABBARO, MIELE E TRIFOGLIO

8,00 EUR

GELATO: È PRIMAVERA!

GELATO DELLA CASA E SORBETTO

3,00 EUR

PER TROVARE LA PACE, SU, CORAGGIO, MANCA SOL DEL CASTELLO UN BUON FORMAGGIO!

VARIETÀ DI FORMAGGI SLOVENI, MARMELLATE DELLA CASA

12,00 EUR

PIATTI FIRMATI DA
MODIFICATO

CHEF IGOR JAGODIC
DR. JANEZ BOGATAJ

➔ **STRELEC** ➔
RESTAVRACIJA
LJUBLJANSKI GRAD

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI SONO DISPONIBILI PRESSO LO STAFF.

BID D.O.O., TACENSKA 95, LJUBLJANA

ID ZA DDV: SI 11994576

TUTTI I PREZZI SONO IN EUR, IVA INCLUSA

PREZZI VALIDI DA 01.04.2019