



**С незапамятных времен уж
Люблянская кухня славилась ...**

STRELEC
RESTAVRACIJA
LJUBLJANSKI GRAD

KAVAL  GROUP

Шеф-повар ресторана Igor JAGODIC
Люблянский замок

**Весна почти в лето же вступает,
На газонах и в садах уже цветы процветают,
Ароматы новые дают нам свежую силу,
Все блюда прекрасные – выбирай на вкус!**

Дегустационное меню

3 тарелки (только во время обеда)	32,00 €BPO
4 тарелки	45,00 €BPO
5 тарелки	54,00 €BPO
7 тарелки	70,00 €BPO
9 тарелки	82,00 €BPO

**В Башне стрелков все готовится, выпекается,
И гостям всегда рекомендуется,
и так объясняется:
Мы подаем вам здесь блюда люблянской ниши,
Все вкусы той отменной градской пищи!**

Сервировка 3 €BPO

**Вкусы Любляны,
Типичной городской еды,
Еда из сегодняшнего дня и из истории,
Просто современная и точно совершенная!**

**На протяжении веков мясо в Любляне
всегда было на первом месте**

Запеченная, маринованная говядина, маринованный, обжаренный и свежий топинамбур или папский рапс, лук-шалот в выдержанном уксусе, жеруха, фундук

15,00 ЕВРО

Паломники носили их на одежде

Ракушки святого Иакова, цветная капуста запеченная, трюфели, солерос, цитрусовые, майонез с лимонным маслом

15,00 ЕВРО

**Однажды спаржа, во второй раз аспарагус, но всегда они
свежие! Уже с 18 века!**

Спаржа, сливочный сыр «Ямар», грецкие орехи

13,00 ЕВРО

Городские салами вкусные; в компании или в одиночку!

Салами и свиное сало BIOSING, маринованные кислые овощи

17,00 ЕВРО

**Кто бы ни поднялся на Град,
Принеси немного супа по дороге сюда,
Пусть будет солнце или прохлада туда!**

**Хороший суп является обязательным условием для
хорошего выстрела стрелков**

Ежедневный замковый суп

7,00 €

**Картофель молодой из городского предместья,
К моханту же ведет Бохиньская Цеста,
По Тржашкой Цесте вниз к морю,
Пусть немного телёнка а вот и ваша печёнка...**

В Любляне мы картошке привержены

Молодой картофель с «мохантом», крем из кожуры картофеля, жареный картофель,
молодой лук, пена из моханта и розмарина

15,00 €

Морское на люблянских столах

Пюре из чеснока и морского ежа, каракатица, тесто из лапши,
маринованные корни черемши, майонез из черемши, соус из кальмаров

15,00 €

Нечто самое вкусное

Телятина сладкое мясо, суп из телятины, масло любистока,
сельдерей, фундук и крапива

15,00 €

Что на столе есть в Любляне, То поразит всех втройне

Говядина – традиционно на люблянских столах

Созревшая говяжья спина, соус с копченым костным мозгом, выжженный молодой лук, в сене печёный молодой картофель

30,00 ЕВРО

Память о старых городских домиках для кроликов

Кролик, печень кролика, спаржа, вегетарианский бекон (лардо), семена горчицы, крапива и черный чеснок

24,00 ЕВРО

В филе нет костей, а не в пюре!

Филе белой рыбы, гороховый пюре и рагу, копченая маслянистая эмульсия с мисо, сухари, коричневое масло, лимоны и кедровые орехи

26,00 ЕВРО

Какие красивые желтые цветы, но просто вид картошки

Папский рапс или топинамбур и артишок, оливковое масло, козий сыр, фундук, розмарин, тимьян и красный перец

18,00 ЕВРО

Фуникулер на Град движется ровно И в Стрельце сладкий сюрприз ждет вас безусловно...

Банан – без кожуры, но не один!

Печенье и мороженое из жареных бананов, крем из маракуйи, крем из йогурта
и белого шоколада, кофе, фундук и перец

9,00 ЕВРО

Темно как в подвале замка

Темный шоколад, тимьян и оливковое масло

8,00 ЕВРО

С лугов и садов

Йогурт, имбирь, ревень, мед и клевер

8,00 ЕВРО

Мороженое ... поскольку это весна!

Домашнее мороженое и сорбет

3,00 ЕВРО

Для души и за мир, еще один хороший замковый сыр!

Выбор словенских сыров, домашнего мармелада

12,00 ЕВРО

Пластины, подписанные Chef Igor Jagodic
разработано Dr. Janez Bogataj

►STRELEC◄
RESTAVRACIJA
LJUBLJANSKI GRAD

Информация об аллергенах доступна в штате.

Bid d.o.o., Tacenska 95, Ljubljana

ID za DDV: SI 11994576

Все цены указаны в ЕВРО, включая НДС

Цены, действующие из 01.04.2019