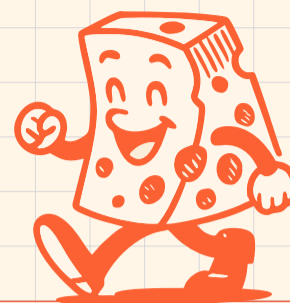


KOPER GOSTILNA PICOTEKA PIVNICA VINOTEKA



~ Jedilnik ~

Hladni in topli začetki —

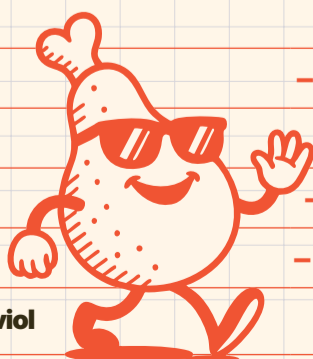
Hišna gosja pašteta s tartufi, tartufata z medom	– 16, ⁹⁰
Zapečen francoski sir Camembert z brusnično omako	– 13, ⁹⁰
Burrata z izbranimi češnjevimi paradižniki, olivno olje, kapre	– 13, ⁹⁰
Hobotnica v solati po mediteransko	– 19, ⁹⁰
Tatar jadranske tune z avokadom in sojino omako	– 17, ⁹⁰
Goveji tatar z domačim maslom, gorčičnimi semeni, rumenjaki	– 19, ⁹⁰
Škampji crudo v marinadi	– 12, ⁰⁰ / 100g
Kraški pršut (povprašajte osebje za različne pršute)	– 12, ⁰⁰ / 100g
Morski sexi krožnik za dve osebi (tuna, hobotnica, škampji, gamberi, hobotnica carpaccio, pašteta)	– 49, ⁰⁰
Sirna plošča s suhim sadjem	– 12, ⁹⁰ / 100g
Ocvrti repki gamberov, citrusna omaka, pommes, zelišča	– 16, ⁹⁰
Polnjeni pizza kruhki (tartufata, pršut, sir, česen...)	– 9, ⁹⁰
Marinirani gamberi v oljčnem olju, čili in česen	14, ⁹⁰ / osebo

Njokci, testenine, zloženske in ravioli

Domači njokci s piščančjim ragujem	– 14, ⁶⁰
Špageti bolognese	– 13, ⁶⁰
Špageti carbonara (rumenjaki, pecorino, črni poper, guanciale)	– 15, ⁸⁰
Domača pašta s paradižniki San Marzano, burrata, bazilika	– 16, ⁰⁰
Domača pašta v tartufovi omaki z rumenjaki, parmezan	– 15, ⁹⁰
Kremni pakeri z gamberi, češnjevci, baziliko in špinačo, parmezan	– 19, ⁹⁰
Mesna lasagna	– 13, ⁹⁰
Melancanova zloženska Parmiggiana	– 12, ⁹⁰
Gratinirani ravioli polnjeni z riccoto in baziliko, paradižnik, mozzarella	– 18, ⁰⁰
Vse testenine lahko dobite gratinirane z doplačilom	– 2, ⁵⁰

Glavne mesne jedi —

Celjski pohan piščanček, priloga	– 17, ⁰⁰
Ta prav telečji dunajski	– 19, ⁹⁰
Piščančji file na žaru v naravni omaki (pire ali riž, zelenjava)	– 16, ⁰⁰
Goveji biftek	– 33, ⁰⁰ / 250 g
Ličnice mangalice s sezonskim pirejem, zelenjava, omaka	– 26, ⁰⁰
Uležan ribeye steak	– 11, ⁹⁰ / 100 g
Počasi pečena BBQ svinjska rebrca, krompir, bbq omaka	– 18, ⁹⁰ / 500 g
Jelenčkov file s pirejem črnega tartufa, zelenjava, omaka, raviol	– 28, ⁹⁰



Juhe in jedi na žličo

Goveja ali kurja juha z domačimi rezanci	– 4, ⁹⁰
Goveja ali kurja juha z jetrnimi štrukeljčki	– 6, ⁰⁰
Dnevna juha Povprašajte natakarja kaj je na voljo.	4, ⁹⁰ – 6, ⁹⁰
Jedi na žličo Povprašajte natakarja kaj je na voljo.	9, ⁰⁰ – 14, ⁰⁰

Rižote —

Kremna rižota s sezonsko zelenjavo	– 12, ⁹⁰
Rižota s slovenskim piščancem in zelenjavo	– 14, ⁹⁰
Gobarska kremna rižota	– 13, ⁹⁰
Črna rižota s gamberi in ligenjčki	– 18, ⁹⁰
Rižota z morskimi sadeži	– 16, ⁹⁰
Rižota z govejim filejem in gobicami	– 19, ⁹⁰

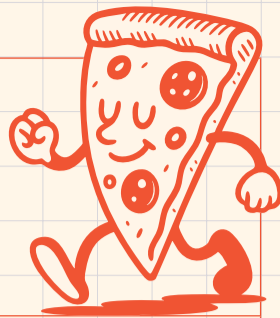
Jedi iz ponvice —

Fuži s tartufi in rezinami govejga fileja, parmezan	– 21, ⁹⁰
Pečena svinjska ribica s štruklji v gobovi omaki	– 19, ⁹⁰
Goveji biftek v gorgonzolni omaki, pommes	– 39, ⁰⁰

Morske jedi —

Ocvrti lignji s pomfrijem, tatarska omaka	– 17, ⁹⁰
Lignji na žaru s tržaško omako	– 16, ⁹⁰
Steak tune pečen na žaru	– 18, ⁵⁰
File lososa na žaru z rožmarinom	– 17, ⁵⁰
File brancina na žaru	– 14, ⁹⁰
Hobotnica v pečici s krompirjem in sezonsko zelenjavo	– 8, ⁵⁰ / 100 g
Dnevna riba v pečici s krompirjem in sezonsko zelenjavo	65, ⁰⁰ – 90, ⁰⁰ / 1 kg
Pečeni škampji na žaru	– 12, ⁰⁰ / 100 g

PICE —



Margarita

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveža bazilika, istrsko olivno olje

– 9,90

Klasika

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kuhan pršut, sveži šampinjoni, origano

– 11,90

Balkanska

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveža paprika, rdeča čebula, mleto meso, domača slanina, kajmak

– 14,80

Capricciosa

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kuhan pršut, sveži šampinjoni, rezine artičok, olive

– 13,90

Mortadella

Pesto bazilike, Fior di Latte, mortadella, burrata, pistacija

– 15,90

Celjska

Pelati San Marzano, Fior di Latte, domača panceta, rdeča čebula, tržaška omaka, črne olive

– 13,90

Kmečka

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kuhan pršut, domača panceta, rdeča čebulca, sveži šampinjoni

– 14,90

Morska

Pelati San Marzano, Fior di Latte, dagnje, kraljevi gamberi, česen, zelene olive

– 15,90

Vege

Pelati San Marzano, Fior di Latte, artičoke, sveži šampinjoni, rdeča paprika, vložen paradižnik

– 13,90

Tuna

Pelati San Marzano, Fior di Latte, tuna, rdeča čebula, tržaška omaka, črne olive

– 12,90

Funghi

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveži šampinjoni, dušena mešanica gob, tartufata

– 14,90

Kraška

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kraški pršut, rukola, zelene olive

– 16,90

Diavola

Pelati San Marzano, Fior di Latte, drobljen čili, jalapeno, domač kulen

– 14,90

Tartuf

Tartufata, Fior di Latte, burrata, bresaola, vložen tartuf

– 17,90

Mexico

Pelati San Marzano, Fior di Latte, mleto meso, jalapeno, domač kulen, nacho sir

– 14,90

Formaggi

Fior di Latte, camembert sir, gorgonzola, suho sadje in oreščki

– 15,90

Losos

Fior di Latte, rdeča čebulca, dimljen losos, rukola, istrsko olivno olje

– 16,90

Priloge in omake

Masleni pire krompir s tartufi	– 6,00
Pečen krompirček	– 4,50
Masleni pire krompir	– 5,00
Pommes	– 4,00
Pommes s pečeno slanino in nachom	– 5,90
Žar zelenjava	– 5,00
Riž arborio	– 5,00
Domači štruklji s slovensko skuto (2 kosa)	– 6,00
Omake (mesna, poprova, gorgonzolna, gobova, tartufova)	3,50 – 6,00

Solatni krožnik—

Cezarjeva solata s piščancem na žaru	– 13,50
Cezarjeva solata z ocvrtim piščancem	– 13,90
Solata z rezinami govejega fileja	– 17,90
Solata s pečenim olimskim sirom	– 13,00
Solata s pečenim lososom in parmezanom	– 18,90
Solata s popečenimi gamberi	– 16,90

OTROŠKI MENI

Otroški špageteki bolognese + lizika	– 9,90
Otroški ocvrti piščančji trakci, pommes + lizika	– 9,90
Otroški njokci s piščančkom + lizika	– 9,90
Otroška pizza margerita + lizika	– 8,90

Sladice

Koprov jabolčni štrudl	5,50
Tiramisu (različni okusi)	6,00 – 7,00
Čokoladni mousse s smetano, sladoledom in mandlji	– 7,60
Osvežilna jogurtova krema s pasijonko	– 7,50
Limonin sorbet (penina, vodka, sladoled)	– 6,00
Kavni sorbet – caffe cream	– 6,00

KOPER GOSTILNA

