



Teden mladega  
oljčnega olja

La settimana  
dell'olio nuovo

New olive oil  
week

[www.visitkoper.si](http://www.visitkoper.si)

25. 11. – 3. 12.  
2023

**Sodelujoči gostinski ponudniki v Tednu mladega oljčnega olja**  
**I ristoratori che partecipano alla Settimana dell'olio nuovo**  
**Participating food providers in the Week of new olive oil**



**Nagrana ekstra deviška oljčna olja izjemne kakovosti - TOP 10**  
**Oli extravergine di oliva di qualità eccezionale premiati - TOP 10**  
**Award-winning extra virgin olive oils of exceptional quality - TOP 10**



- Cuvée Sabadin, Danjel Sabadin
- Piransko zlato - Buga, Dario in Robi Glavina
- Sveti Kancijan - cuvee "B", Anej Rodica
- Morgan Blend, Franc Morgan
- Santomas - Buga, Ludvik Nazarij Glavina
- Belica Sabadin, Danjel Sabadin
- Jasa Pestige - sortno olje Maurino, Arsen Jurinčič
- Ojkarstvo Marancin - Belica, Marko Marancin
- OPG Marčelo Rioža Porečka Rosulja, Marčelo Rioža
- Ekološka kmetija Olea d'Istria, ekološko ekstra deviško oljčno olje "Maurino", Martina Veršnik



Olja je ocenil Nacionalni panel za senzorično ocenjevanje deviškega oljčnega olja.  
 Gli oli sono stati valutati dal Panel Nazionale per la valutazione sensoriale dell'olio vergine di oliva.  
 The oils were evaluated by a National Panel for sensory analysis.

**Mlado oljčno olje, kjer se tradicija in okus združujeta v edinstveno doživetje**

Na gričevnatih pobočjih slovenske Istre, ki se ponaša z bogato zgodovino in rodovitno zemljo, se odvija posebna zgodba - zgodba o mladem oljčnem olju. Dragoceni eliksir, pridobljen iz svežih sadežev, pooseblja dediščino in obljublja kulinarčno izkušnjo. Mlado oljčno olje izraža ljubezen do zemlje, trdega dela in spoštovanja do narave ter z vsemi svojimi lastnostmi plemeniti številne jedi.

V pričujoči brošuri boste odkrili, zakaj je oljčno olje slovenske Istre posebno in kako ta dragoceni sok oljčnih plodov plemeniti vsak grizljaj.

Pridružite se nam na potovanju skozi vonjave in okuse slovenske Istre, kjer mlado oljčno olje v sklopu Tedna mladega oljčnega olja postane glavna zvezda vaše kulinarčne izkušnje.

Spoznajte jih pobliže / Per conoscerli da vicino /  
 Get to know them closely

## Olio nuovo, dove la tradizione e il gusto si fondono in un'esperienza unica

Sulle pendici collinari dell'Istria slovena, conosciuta per la sua ricca storia ed il terreno fertile, ha luogo un evento speciale: la storia dell'olio nuovo. Il prezioso elisir estratto dal frutto fresco incarna la tradizione e promette un'esperienza culinaria unica.

L'olio nuovo esprime l'amore per la terra, il lavoro e il rispetto per la natura, e con tutte le sue proprietà esalta molti piatti.

## New olive oil, where tradition and taste come together in a unique experience

On the hilly slopes of Slovenian Istria, which boasts a rich history and fertile soil, a special story unfolds - the story of new olive oil. The precious elixir obtained from fresh fruit embodies heritage and promises a culinary experience.

New olive oil expresses love for the land, hard work and respect for nature, and with all its properties it exalts many dishes.

In this brochure, you will discover why the olive oil of Slovenian Istria is special and how this precious juice of olive fruits ennobles every bite.

Join us on a journey through the smells and tastes of Slovenian Istria, where new olive oil becomes the main star of your culinary experience as part of the New olive oil week.

In questo opuscolo scoprirete perché l'olio d'oliva dell'Istria slovena è così speciale e come questo prezioso succo di olive nobilita ogni boccone.

Unitevi a noi in un viaggio attraverso i profumi e i sapori dell'Istria slovena, dove l'olio d'oliva nuovo diventa il protagonista della vostra esperienza culinaria nell'ambito della Settimana dell'olio nuovo.



## Teden mladega oljčnega olja – kulinarčno popotovanje skozi raznolikost okusov

Dobrodošli na kulinarčnem doživetju, v sklopu katerega je 10 izbranih gostinskih ponudnikov destinacije Koper pripravilo posebne menije, ki slavijo mlado oljčno olje.

V tednu mladega oljčnega olja boste imeli priložnost raziskati in uživati v raznolikosti okusov, ki jih mlado oljčno olje prinaša v naše jedi.

Vsaka restavracija, ki sodeluje v Tednu mladega oljčnega olja, je sestavila poseben meni, ki združuje tradicijo, inovacijo in svežino mladega oljčnega olja.

Prepustite se vrhunski kulinarčni izkušnji, ki bo razvajala vaše brbončice in vas popeljala na nepozabno potovanje skozi okuse sredozemskega bogastva.

🍷 Slovenska Istra je eno najsevernejših območij, kjer še uspeva oljka. Oljčna olja tega območja nedvomno sodijo med najboljše na svetu, predvsem zaradi posebnega sredozemskega podnebja, v katerem uspevajo, in številnih nagrad, ki jih žanjejo na mednarodnih tekmovanjih. Poznana so kot olja izjemnih aromatičnih in zdravilnih lastnosti.

## La settimana dell'olio nuovo: un viaggio culinario attraverso la varietà dei sapori

Benvenuti in un'esperienza culinaria, nell'ambito della quale i 10 ristoratori selezionati di Capodistria hanno preparato menu speciali che esaltano l'olio nuovo.

Durante la settimana dell'olio nuovo avrete l'opportunità di esplorare e apprezzare la varietà di sapori che l'olio nuovo aggiunge ai nostri piatti.

Ogni ristorante che partecipa alla Settimana dell'olio nuovo ha creato un menu speciale che unisce tradizione e innovazione con la freschezza dell'olio nuovo.

Concedetevi un'esperienza culinaria eccezionale che coccolerà le vostre papille gustative e vi condurrà in un viaggio indimenticabile attraverso i sapori della ricchezza del Mediterraneo.

🍷 L'Istria slovena è una delle zone più settentrionali dove cresce l'olivo. Gli oli d'oliva di questa zona sono senza dubbio tra i migliori al mondo, soprattutto per lo speciale clima mediterraneo in cui crescono e per i numerosi premi che ricevono nei concorsi internazionali. Sono conosciuti come oli dalle eccezionali proprietà aromatiche e curative.




## The week of new olive oil - a culinary journey through the variety of flavors

Welcome to the culinary experience, as part of which 10 selected food providers of Koper have prepared special menus that celebrate new olive oil.

During the week of new olive oil, you will have the opportunity to explore and enjoy the variety of flavors that new olive oil brings to our dishes. Each food provider participating in the New olive oil week has put together a special menu that combines tradition and innovation with the freshness of new olive oil.

Indulge in a superb culinary experience that will pamper your taste buds and take you on an unforgettable journey through the flavors of Mediterranean wealth.

 Slovenian Istria is one of the northernmost areas where the olive tree still grows. The olive oils of this area are undoubtedly among the best in the world, mainly due to the special Mediterranean climate in which they thrive and the many awards they receive in international competitions. They are known as oils with exceptional aromatic and healing properties.



Oljčno olje je iztisnjen sok iz plodu oljke in je osnovna maščoba sredozemske prehrane ter simbol zdrave prehrane.

L'olio d'oliva è il succo spremuto dal frutto dell'olivo ed è la base della dieta mediterranea e simbolo di un'alimentazione sana.

Olive oil is the juice squeezed from the fruit of the olive tree and is the basic fat of the Mediterranean diet and a symbol of a healthy diet.





## Sardele na šavor

**Sestavine:** 3/4 kg očiščenih sardel, bela moka, oljčno olje, večja čebula, česen, 2 dcl vinskega kisa, 1/8 l belega vina (malvazija), sol, poper, lovorjev list in rožmarin

### Priprava

Sardele pomokamo in ocvremo na oljčnem olju. Ko so dobro ocvrte, jih zložimo v globlji krožnik ali kako drugo posodo (najbolje glineno, nikakor pa ne kovinsko!). Na ostanku olja popražimo na rezine narezano čebulo, sesekljan česen, dodamo lovorjeve liste, rožmarin, posolimo in popoprano, premešamo ter dolijemo vinsk kis in vino. Ko zavre, pustimo, da se še malce pokuha. To prelijemo na sardele, da jih prekrije. Damo jih v hladilnik, kjer naj stojijo nekaj ur ali dni.

Ponudimo s kruhom in polenta.

## Sarde in savor

**Ingredienti:** 3/4 kg di sarde pulite, farina bianca, olio d'oliva, una cipolla grande, aglio, 2 dl di aceto di vino, 1/8 l di vino bianco (malvasia), sale, pepe, una foglia d'alloro e rosmarino

### Preparazione

Infarinare le sarde e friggerle nell'olio d'oliva. Quando sono ben fritte, metterle in un piatto profondo o in un altro recipiente (meglio se d'argilla, in nessun caso di metallo!). Sull'olio rimanente, soffriggere la cipolla affettata, l'aglio sminuzzato, aggiungere la foglia d'alloro, il rosmarino, salare e pepare, mescolare e aggiungere l'aceto di vino e il vino. Far bollire e quindi lasciare evaporare un po'. A cottura terminata versare sopra le sarde in modo da coprirle. Metterle in frigorifero e lasciare riposare per ore o giorni.

Servire con pane o polenta.

## Sardines in "Šavor" (marinated sardines)

**Ingredients:** 3/4 kg cleaned sardines, flour, olive oil, a large onion, garlic, 2 dcl wine vinegar, 1/8 litre of white wine (Malvazija), salt, pepper, laurel, rosemary

### Preparation

Flour the sardines and fry in heated olive oil. Make layers in a deep plate or kitchenware (earthenware, not metal at all). Heat the rest of the olive oil and sauté the chopped onion, garlic and parsley. Add the laurel, rosemary, salt and pepper. Stir well and add the wine vinegar and wine. When it comes to a boil, leave it to cook for a while. Pour over the sardines till covered. Place into the fridge for a few days.

Serve with bread or polenta.

## Restavracija Brič Dekani

Dekani 3 b, 6000 Koper – Capodistria  
00386 31 679 479  
www.restaurantbric.si

🕒 Ponedeljek–nedelja | Lunedì–domenica | Monday–Sunday: 11.00–22.00  
Sreda zaprto | Mercoledì chiuso | Wednesday closed



Namaz morskega psa  
Beli jajčevci s timijanom in  
česnom v oljčnem olju  
Domače vložene oljke  
Oljčni prah  
Mlado oljčno olje  
\*\*\*

Domači fuži s škampi in  
bučkami  
\*\*\*

File brancina v pečici  
Glazirana rdeča pesa  
Ohrovt s krompirjem  
Rumeno in oranžno korenje s  
pomarančo  
(poskrbljeno bo tudi za vegane  
in mesojedce)  
\*\*\*

Borovničev mus z mangom in  
rožmarinom

Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 28 EUR



Paté di squalo  
Melanzane bianche con timo e  
aglio in olio d'oliva  
Olive in salamoia fatte in casa  
Polvere di olive  
Olio d'oliva nuovo  
\*\*\*

Fusi fatti in casa con gamberi  
e zucchine  
\*\*\*

Filetto di branzino al forno  
Barbabietola glassata  
Cavolo verza in padella con  
patate  
Carote gialle e arancioni con  
arancia  
(Saranno soddisfatti i vegani e  
gli amanti della carne)  
\*\*\*

Mousse di mirtilli con mango e  
rosmarino



Shark spread  
White eggplant with thyme  
and garlic in olive oil  
Homemade pickled olives  
Olive powder  
Young olive oil  
\*\*\*

Homemade Fusi with prawns  
and courgettes  
\*\*\*

Sea bass fillet baked in the  
oven  
Glazed beetroot  
Savoy cabbage with potatoes  
Yellow and orange carrots  
with orange  
(vegans and meat eaters will  
also be catered for)  
\*\*\*

Blueberry mousse with mango  
and rosemary

## Restavracija Al Mulin

Sermin 19, 6000 Koper – Capodistria  
00386 64 233 009  
al-mulin.business.site

🕒 Torek–nedelja | Martedì–domenica | Tuesday–Sunday: 12.00–22.00  
Ponedeljek zaprto | Lunedì chiuso | Monday closed



Česnova juha z bakalajem in  
mladim oljčnim oljem  
\*\*\*  
Popečene lovke hobotnice na  
cvetačnem pireju s kaprami in  
emulzijo oljčnega olja  
\*\*\*

Jogurtov mus z mlado belico

Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 30 EUR



Zuppa di aglio con baccalà e  
olio d'oliva nuovo  
\*\*\*  
Tentacoli di polpo arrostiti  
adagiati su purea di cavolfiore  
con capperi e emulsione di olio  
d'oliva  
\*\*\*

Mousse di yogurt con olio  
nuovo di Bianchera



Garlic soup with dried and  
salted cod, and virgin olive oil  
\*\*\*  
Roasted octopus tentacles in  
cauliflower puree with capers  
and olive oil emulsion  
\*\*\*

Yoghurt mousse with young  
Bianchera olive





## Restavracija Salicornia

Sermin 74, 6000 Koper – Capodistria  
00386 593 000 74/info@salicornia.si  
www.salicornia.si

🕒 Torek-sobota | Martedì-sabato | Tuesday-Saturday: 12.00–15.00 in 18.00–22.00  
Nedelja in ponedeljek zaprto | Domenica e lunedì chiuso | Sunday and Monday closed



### Pozdrav iz kuhinje

Pate črnih oljk, domač kruh,  
mlada oljčna olja  
\*\*\*

Carpaccio tigrastih kozic,  
emulzija mandarin, pražen  
lešnik, prah oljčnega olja  
\*\*\*

Ohrovtova kremna juha,  
dehidrirana rdeča pesa, veliki  
gavuni – friulano  
\*\*\*

Sipini črni pljukanci  
Jermanova moškatna  
hobotnica, burrata, suhi  
paradižnik, prah črnih oljk  
\*\*\*

Borovnice, marinirane v  
kostonjevem medu, mlečni  
cvet, karamelizirani oreški



### Saluti dalla cucina

Paté di olive nere, pane fatto  
in casa, oli d'oliva nuovi  
\*\*\*

Carpaccio di gamberi tigre,  
emulsione di mandarino,  
nocciola tostata, polvere di  
olio d'oliva  
\*\*\*

Vellutata di cavolo nero,  
barbabietola disidratata,  
latterino sardaro – friulano  
\*\*\*

Strozzaprete al nero di seppia,  
polpo al moscato alla Jerman,  
buratta, pomodori secchi,  
polvere di olive nere  
\*\*\*

Mirtilli marinati in miele di  
castagno, fior di latte, noci  
caramellate



### Greetings from the kitchen

Black olive paste, homemade  
bread, young olive oils  
\*\*\*

Tiger prawn carpaccio,  
tangerine emulsion, roasted  
hazelnut, olive oil powder  
\*\*\*

Kale cream soup, dehydrated  
beetroot, large Mediterranean  
sand smelt – friulano  
\*\*\*

Black cuttlefish “pljukanci”,  
Jerman’s musky octopus,  
burrata, sundried tomatoes,  
black olive powder  
\*\*\*

Blueberries marinated in  
chestnut honey, fior di latte,  
caramelised nuts

Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 30 EUR

Sladica | Dolce | Dessert: 5,50 EUR

Vinska spremljava | Vino di accompagnamento | Wine accompaniment: 12,50 EUR

## Gostilna Karjola Marezige

Marezige 24 - Dežela Refoška, 6273 Marezige  
00386 56 550 168  
karjola.si

🕒 Torek-nedelja | Martedì-domenica | Tuesday-Sunday: 12.00–22.00  
Ponedeljek zaprto | Lunedì chiuso | Monday closed



### Istrska mineštra/Bobiči

\*\*\*

Fuži s tartufi v sirovi skodelici  
Ombolo, popečen na gradeli,  
prelit z mladim oljčnim oljem  
Sezonska popečena zelenjava  
s porom

Polenta, prekrita s slanino in  
refoškovno kremo  
\*\*\*

Domača refoškova tortica



### Minestra istriana – Bobiči

\*\*\*

Fusi ai tartufi in coppa di  
formaggio  
Ombolo alla griglia, condito  
con olio d'oliva nuovo  
Verdure di stagione rosolate  
con porro

Polenta ricoperta di pancetta  
e crema al refosco  
\*\*\*

Torta di refosco fatta in casa



### Istrian minestrone/bobiči

\*\*\*

Truffle Fusi in a cheese cup  
Ombolo roasted and drizzled  
with young olive oil  
Seasonal roasted vegetables  
with leek

Polenta covered with bacon  
and Refosco cream  
\*\*\*

Homemade Refosco cake

Cena menuja / Prezzo del menù / Menu price: 26 EUR



## Okrepčevalnica Belvedur

Belvedur 1, 6272 Gračišče  
00386 56 574 022/00386 30 246 578  
Belvedur.si

🕒 Ponedeljek–petek | Lunedì–venerdì | Monday–Friday: 18.00–22.00  
Sobota–nedelja | Sabato–domenica | Saturday–Sunday: 13.00–22.00



Popečen kos domačega starega kruha z oljčnim oljem, mladim sirom in tartufom

\*\*\*

Popečena polenta ter skuta na žaru z oljčnim oljem in tartufi

\*\*\*

Debel kos ombola z oljčnim oljem in malvazijo ter pečen krompir v olupku

\*\*\*

Sladica: Korenčkova torta z oljčnim oljem



Pane casereccio tostato con olio d'oliva, formaggio giovane e tartufo

\*\*\*

Polenta rosolata e ricotta grigliata con olio d'oliva e tartufo

\*\*\*

Ombolo condito con olio d'oliva e malvasia e patate al forno con la buccia

\*\*\*

Dolce: torta di carote con olio d'oliva



Toasted slice of homemade bread with olive oil, young cheese, and truffle

\*\*\*

Grilled polenta and cottage cheese with olive oil and truffles

\*\*\*

Ombolo with olive oil and Malvasia and roast potatoes in the skin

\*\*\*

Dessert: carrot cake with olive oil

## Bistro Kavon

TPC Ogrlica, Ferrarska 8, 6000 Koper – Capodistria  
00386 40 424 034  
www.facebook.com/kavonfood

🕒 Ponedeljek–petek | Lunedì–venerdì | Monday–Friday: 9.00–17.00



Menu 1:  
Marinirani trevižanski radič s popečeno polento

\*\*\*

Menu 2:  
Goveja tagliata na mladi solatici oz. radiču, parmezanovi lističi, krompirček



Menù 1:  
Radicchio trevigiano marinato con polenta rosolata

\*\*\*

Menù 2:  
Tagliata di manzo su lattuga giovane o radicchio, scaglie di parmigiano, patatine fritte



Menu 1:  
Marinated radicchio trevigiano with roasted polenta

\*\*\*

Menu 2:  
Beef tagliata on baby lettuce or radicchio, parmesan cheese, fries

Cena menuja 1 | Prezzo del menù 1 | Menu 1 price: 9,90 EUR

Cena menuja 2 | Prezzo del menù 2 | Menu 2 price: 13 EUR

Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 30 EUR





## Restavracija Placito Risano

Bezovica 30, 6275 Črni Kal

placitorisano.superbexperience.com

placitorisano.eu



Sobota   Sabato   Saturday	25. 11.   19.00,
nedelja   domenica   Sunday	26. 11.   12.00; 15.30; 19.00,
Ponedeljek, torek in sreda   lunedì, martedì, mercoledì   Monday, Tuesday, Wednesday	27. 11.–29. 11.   zaprto   chiuso   closed
četrtek   giovedì   Thursday	30. 11.   19.00,
petek   venerdì   Friday	1. 12.   15.30, 19.00,
sobota in nedelja   sabato, domenica   Saturday, Sunday	2. 12. in 3. 12.   12.00, 16.30, 19.00.

Obvezna predhodna rezervacija. | La prenotazione è obbligatoria. | Advance reservations are required.



Pozdrav iz kuhinje na bazi oljčnega olja

\*\*\*

Tatar Angus govedine, variacije pastinaka, pena oljčnega olja, domač kruh z drožmi

\*\*\*

Postrv, poširana v oljčnem olju, holandska omaka z oljčnim oljem, ocvrtek kremne polente z zelišči, pire zelene in hruške, prezervirana hruška

\*\*\*

Biskvit oljk in oljčnega olja, lešnikov sladolead, mus temne čokolade in solnega cveta



Saluti dalla cucina a base di olio d'oliva

\*\*\*

Tartare di manzo Angus, variazioni di pastinaca, spuma d'olio d'oliva, pane fatto in casa con lievito madre

\*\*\*

Trota in camicia all'olio d'oliva, salsa olandese all'olio d'oliva, crema di polenta frita alle erbe, purè di sedano e pere, conserva di pere

\*\*\*

Pan di Spagna alle olive e all'olio d'oliva, gelato alla nocciola, mousse al cioccolato fondente e fiori di sale



Greetings from the olive oil-based kitchen

\*\*\*

Angus beef tartare, parsnip variations, olive oil foam, homemade bread with yeast

\*\*\*

Trout poached in olive oil, hollandaise sauce with olive oil, fried cream polenta with herbs, mashed celery and pear, preserved pear

\*\*\*

Olive and olive oil sponge cake, hazelnut ice cream, dark chocolate and fleur de sel mousse

## Kantina Romano

Popetre 7, 6272 Gračišče

00386 41 271 734

www.kantinaromano.si



Ponedeljek–petek | Lunedì–venerdì | Monday–Friday: 16.00–21.00,  
Sreda zaprto | Mercoledì chiuso | Wednesday closed  
Sobota | Sabato | Saturday: 12.00–22.00;  
Nedelja | Domenica | Sunday: 12.00–16.00



Sir, bakala, hišni namaz

\*\*\*

Pršut v vinu

\*\*\*

Ombolo in zelje

\*\*\*

Supa Istriana



Formaggio, baccalà, crema al formaggio della casa

\*\*\*

Prosciutto al vino

\*\*\*

ombolo e crauti

\*\*\*

Supa Istriana



Cheese, dried and salted cod, house spread

\*\*\*

Prosciutto in wine

\*\*\*

Ombolo and cabbage

\*\*\*

Supa Istriana

Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 25 EUR




Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 35 EUR

## Restavracija Capra

Pristaniška ulica 3, 6000 Koper – Capodistria

00386 41 602 030

www.grandkoper.com

 Ponedeljek–sobota | Lunedì–sabato | Monday–Saturday: 12.00–22.00  
Nedelja | Domenica | Sunday: 12.00–16.00



Pozdrav chefa kuhinje

\*\*\*

Marinirana hobotnica, cvetačna krema s kurkumo in limonino lupino, črna leča, kompresirana zelena

\*\*\*

File ombrine, črni riž z gomoljnicami, bučna krema

Ekskluzivna sladica

Pistacijev ganaš, bela čokolada, limonina krema, rožmarinov hrustljavček, biskvit, limonina lupinica

Vse jedi so zasnovane tako, da bodo pravi okus in dušo razkrile ob spajanju z zmagovalnimi mladimi olji.



Il benvenuto dello chef

\*\*\*

Polpo marinato, crema di cavolfiore con curcuma e scorza di limone, lenticchie nere, sedano compresso

\*\*\*

Filetto di ombrina, riso nero con tuberi, crema di zucca

Dessert esclusivo

Ganache al pistacchio, cioccolato bianco, crema al limone, croccante al rosmarino, pan di Spagna, scorza di limone

Tutti i piatti sono pensati per fondersi nel gusto e nell'anima con gli oli nuovi vincenti



Greetings from the Chef de Cuisine

\*\*\*

Marinated octopus, cauliflower cream with turmeric and lemon zest, black lentils, compressed celery

\*\*\*

Fillet of umbrina, black rice with tubers, pumpkin cream

Exclusive dessert

Pistachio ganache, white chocolate, lemon cream, rosemary crunch, sponge cake, lemon zest

All dishes are designed to reveal the true taste & soul when paired with the winning young oils.




Cena menuja | Prezzo del menù | Menu price: 34 EUR

## Gostilna Pod Slavnikom

Podgorje 1, 6216 Podgorje

00386 5 687 01 70, 041 321 379

podslavnikom@gmail.com

 Sreda–četrtek | Mercoledì–giovedì | Wednesday–Thursday: 19.00–22.00  
Petek–nedelja | Venerdì–domenica | Friday–Sunday: 12.00–22.00  
Ponedeljek in torek zaprto | Lunedì e martedì chiuso | Monday and Tuesday closed



Menu 1:

Lokalni izbor sira in oljčnega olja

\*\*\*

Tagliata na rukoli z oljčnim oljem in balzamičnim kisom

\*\*\*

Štrudel z gozdnimi sadeži

Menu 2:

Srnilni pate in tris divjačinskih salam

\*\*\*

Bis raviolov, jurčki in bel tartuf

\*\*\*

Medaljončki mladega jelena in popečena polenta s tartufom

\*\*\*

Orehova rolada z gozdnimi sadeži



Menu 1:

Selezione locale di formaggi e olio d'oliva

\*\*\*

Tagliata su rucola con olio d'oliva e aceto balsamico

\*\*\*

Strudel con frutti di bosco

Menu 2:

Paté di cervo e tris di salami di selvaggina

\*\*\*

Bis di ravioli con funghi porcini e tartufo bianco

\*\*\*

Medaglioni di cervo giovane e contorno di polenta al forno con tartufo

\*\*\*

Rotolo di noci con frutti di bosco



Menu 1:

Local selection of cheese and olive oil

\*\*\*

Tagliata on arugula with olive oil and balsamic vinegar

\*\*\*

Strudel with forest fruits

Menu 2:

Venison pate and three venison salamis

\*\*\*

Two varieties of ravioli with porcini mushrooms and white truffle

\*\*\*

Young deer medallions and a side dish of baked polenta with truffle

\*\*\*

Walnut roulade with forest fruits

Cena menuja 1 | Prezzo del menù 1 | Menu 1 price: 27 EUR

Cena menuja 2 | Prezzo del menù 2 | Menu 2 price: 44 EUR



**KOPER**  
**CAPODISTRIA**



MESTNA OBČINA KOPER  
COMUNE CITTA DI CAPODISTRIA



ZNANSTVENO-RAZISKOVNO SREDIŠČE KOPER  
CENTRO DI RICERCA BIOTECNOLOGICA CAPODISTRIA  
SCIENCE AND RESEARCH CENTRE KOPER

