



HLADNE PREDJEDI

Tatarski biftek (postrežen pri mizi, za dve osebi)
22

Jelenova salama z vložnimi jurčki, domači kruh
11

Prekajena postrv na hrustljavi koromačevi solati
z jogurtovim prelivom
10

Hobotnica v solati
12

Tunin tatar z avokadom
13

JUHE

Domača goveja juha z rezanci in poširanim prepeličjim jajcem
4,5

Domača gobova juha s kislo smetano, drobnjakom in hišnim ajdovim kruhom
5

Dnevna kremna zelenjavna juha s hišnim ajdovim kruhom
3,5



TOPLE PREDJEDI

Domači sirovi štruklji z drobtinami

9

Pljukanci s šparglji, panceto in jajcem

9

Široki rezanci z domačo šunko in smetano

9

Rižota z jurčki in kislo smetano

11

Fuži v žafranovi omaki s prekajeno postrvjo

10

Hrustljav krožnik
(piščanec, sir, zelenjava, rakci)

10



SOLATE

SOLATNI KROŽNIK CAPRESSE

(češnjev paradižnik, mozzarella buffalo, bazilični pesto, bazilika sveža)

11

SOLATA Z RAKCI

(solata, rakci, olive, kapre, češnjev paradižnik, limonin preliv, hišni kruhek)

12

SOLATA »CEZAR«

(solata, krutoni, ocvrt ali pečen piščanec, popečena slanina, češnjev paradižnik, parmezan, cezar preliv)

11

SESTAVLJENA SOLATA

(listnata solata, rukola, špinača, zelena, paradižnik, fižol,)

4



GLAVNE JEDI

Telečji file z jurčki in sirovim štrukljem
21,5

Ragu srne in jelena z Idrijskimi žlikrofi
16

File divjega prašiča v divjačinski omaki z aromo whiskey Jameson
s štrukljem
19

Goveji file na žaru z jajcem, omako s konjakom Hennessy in
julien zelenjavo s sladkim krompirjem
24

Piščančji file na špargljevi kremi s pire krompirjem in
dimljenim olivnim oljem
14

Jagenjčkovi kotleti v bučnem ovoju, pire krompir, podušena šalotka
in pečen češnjevec
21

Cvetača po vegansko s kurkumo,
pečen češnjevec, mlada špinača, žafranova omaka
12



GLAVNE JEDI

Hobotnica izpod peke s krompirjem, korenje in češnjivim paradižnikom
18

File lososa na žaru s praženo zelenjavo v paradižnikovi konzume omaki
16

File postvi s karamelizirano čebulo, ocvrtim paradižnikom in
sočnim krompirjem
14

Krožnik mešanih morskih sadežev, losos, lignji žar, rakci, limonina rižota
17

Ocvrti lignji in tatarska omaka
11

Burger dilca »Ejga«
Domača maslena bombetka, 100% goveji burger, cheder topljeni sir,
burger omaka, solata, paradižnik, karamelizirana čebula, ocvrti krompir, 2 x dip
11

Burger dilca »Special«
Domača maslena bombetka, pulled pork, cheder topljeni sir,
burger omaka, rukola, paradižnik, karamelizirana čebula, ocvrti krompir, 2 x dip
11



PRILOGE

Domač sirov štrukelj, Idrijski žlikrofi
3,8

Krompir
kuhan / pražen / pečen / pomfri
3,5

Fuži, Pljukanci, Rezanci, Pražena zelenjava
3,5

OTROŠKE JEDI

KEKEC – piščanec po dunajsko, pomfri
8

ROŽLE – špageti po bolonjsko
8

MOJCA – Ocvrt sir, pomfri
8

PIZZA otroška ROMANA
7



SLADICE

Alenkin zavoj
5,5

Edvinov plošček
5,5

Babičen štrudelj z jabolki in rozinami
4,5

Tris kvašenih štrukljev z drobtinami
5

Pesnikova torta
(mandljev biskvit, figov nadev in čokoladni mousse)
6

Kepica domačega sladoleda
2



PIZZE

EJGA

pelati, mozzarella fior di late, goveji carpaccio, rukola, parmezan, olivno olje

13

VEGETERIJANSKA

špargljeva krema, mozzarella fior di late, dušen por, bučke, paprika, šparglji, rukola, špinača, češnjev paradižnik

11

MORSKA

pelati, mozzarella fior di late, špinača, hobotnica, kraljevi rakci, lignji, kapre, olive, česen, pečen češnjev paradižnik, balzamična redukcija

13

CRUDO

pelati, bufalo mozzarella, rukola, pršut, olive, pečen češnjev paradižnik, origano

11

KLASIKA

pelati, mozzarella fior di late, kuhan pršut, šampinjoni, origano, oliva

10

NAPOLITANA

pelati, bufalo mozzarella, češnjev paradižnik, bazilični pesto, sveža bazilika

9

MORTADELA

Stracciatela sirni namaz, mozzarella fior di late, mortadella, buffalo, pistacije drobljene, sveža bazilika, olivno olje

11

JURČKI

Stracciatela sirni namaz, mozzarella fior di late, jurčki, česen, peteršilj

13

