



Gostilna Belšak na Slavkovem domu

MENU

Caro ospite, ben arrivato!

Ora siete qui per stare con noi al nostro tavolo. Siamo grati per averci concesso il vostro tempo per visitarci nella nostra osteria – gostilna Belšak, Slavkov dom. Il nostro dovere è di servirvi con la offerta vasta della nostra cucina nostrana. Sarremo contenti, se scelerete il vostro piatto preferito, che vi sarà anche di gusto. Offriamo anche il menu classico e stagionale di tutto l'anno. Con questa offerta vi possiamo servire veramente degli piatti stagionali specifiche. Con la scelta giusta, gusterete la vera squisita della nostra cucina. Della nostra offerta potrete chiedere al nostro oste.

Buon appetito!

Dušan

Antipasti freddi

- Panzetta nostrana con olive
- Fete di zucchini in insalata all'olio d'oliva dell'Istria slovena con formaggio stagionato
- Carpaccio di manzo

Zuppe

- Brodo con tagliatelle
- Zuppa del giorno
- Brodo di verdure biologiche o raccolte nella natura

Antipasti caldi

- Risotto con porcini
- Radicchio alla griglia con olio di oliva, panzetta e formaggio
- Verdura alla griglia con olio di oliva

Specialità tradizionali nostrane

- Coscetto di vitello al forno (desiderata l'ordinazione in anticipo)
- Costola di maiale al forno
- Fettine di tacchino e struccolo
- Pollo fritto ½
- Testicoli di toro
- Kranjska klobasa (salsiccia di maiale)
- Zlikrofi con bakalca (tradizionale slovena pasta con sugo di agnello)

Primi piatti di brodo

- Gulasch di selvaggina con martilli rossi
- Trippe alla triestina (di mercoledì e giovedì)

Pasti di manzo stagionato di pascola in mantagna schiena di manzo con verdura grigliata

- Tagliatela di manto con rucola
- Braciola di manzo con cipolla e struccolo di ricotta
- Costoletta di manzo alla griglia 100 gr (occasionalmente)
- Bistecca con pepe verde o alla griglia

Menu da coccolare (minimo per due persone)

- composto di cibi stagionali, secondo l'ispirazione dell'cuoco (dal martedì al sabato)

Contorni

- Patate dall'contadino
- Tagliatelle
- Riso
- Struccoli
- Salsa di funghi
- Insalate e salse fredde
- Insalata stagionale
- Insalata mista
- Insalata di barbabietola
- Rossa biologica
- Salsa tatarica

Dolci

- Struccoli di ricotta
- Struccoli di dragoncello
- Gibanica / solo d'inverno (stagliata di mele, semidi pataveri, Ricotta e noci)
- Torta di frutti
- Bacche
- Tiramisu
- Gelato / una pallina
- Sorbeto

CARTA DEI VINI

Vini ala spina

- Zeleni silvanec, Lendava, 11% alc., semisecco, Magdič
- Cviček, Trška gora, 10% alc., secco, Cvelbar

Vino della casa

- Merlot, Goriška brda, 12,5% alc., secco, Ronk

Vini inbottigliati

Vini bianchi

- Pinot grigio, Goriška brda, 12,5% alc., secco, Ronk
- Rebula, Goriška brda, 12% alc., secco, Ronk
- Pinot bianco, Lendava, 11% alc., semisecco, Magdič
- Sauvignon Verus, Štajerska Slovenija, 12% alc., secco, Šnajder, Grabovac, Žličar

Vini rossi

- Zweigelt, Lendava, 11% alc., secco, Magdič
- Cabernet sauvignon, Goriška brda, 12,5% alc., secco, Movia
- Merlot barrique capo d'istria, Istria slovena, 13,5% alc., secco, Vina Koper
- Tilia Rubido Merlot, Cabernet Sauvignon, Vipavska dolina, 14% alc., secco, Lemut
- Merlot barrique capo d' istria, Slovenska Istra, 13,5% alc., secco, Vina Koper

Vini da deserto (con dolce)

- Moscato dolce, Istria slovena, 9,5% alc., dolce, Vina Koper

Vino spumante

- Srebrna radgonska penina, Radgona, 12% alc., semisecco Radgonske Gorice

- Champagne, Roederer, Champagne, 12% alk. dry, brut

Vino aromatizzato

- Martini Bianco 15% alc.