



pinija

Dobrodošli v Piniji!

Naša restavracija je dobila ime po drevesih edinstvenega dvostranskega drevoreda 110 pinij, naravnega spomenika, ki izreka prijazno dobrodošlico vsem, ki prihajajo v Strunjan.

V njeno ponudbo smo zajeli najboljše okuse Sredozemlja: ribe in školjke iz slovenskega morja, paradižnike z južnih pobočij Vezuva, lokalno hladno stisnjeno oljčno olje, baziliko in origano, sir, solni cvet iz Sečoveljskih solin, pa tudi hišne testenine in istrske tartufe.

Istra ima na tem lepem koščku strunjanske obale, kjer je zrak bogat z zdravilnimi aerosoli in kjer se s Pinijine terase odpira čaroben pogled na veliko modrino in piransko veduto, pristen in bogat okus.

Okus, ki si ga boste zapomnili.

Welcome to Pinija!

Our restaurant is named after the trees of the unique avenue of 110 pines that line both sides of the road to Strunjan. It is a natural monument that gives a warm welcome to everyone who visits us here.

We have included all the very best flavours of the Mediterranean in our menu – fish and shellfish from the Slovenian sea, tomatoes from the southern slopes of Vesuvius, locally cold-pressed olive oil, basil and oregano, salt, fleur de sel from the Sečovlje salt pans, as well as homemade pasta and Istrian truffles.

Istria has an authentic and rich flavour from this beautiful slice of the Strunjan coast, where the air is rich in healing aerosols and where the terrace of the Pinija opens out into a stunning view of the blue waters and the Piran skyline.

A flavour that you will never forget.

Benvenuti a Pinija!

Il nome del nostro ristorante prende spunto dal viale dei 110 pini – un monumento naturale che accoglie gli ospiti che arrivano a Strignano.

Nella nostra offerta troverete tutto il meglio che il Mediterraneo ha da offrire: i pesci e i molluschi del mare sloveno, i pomodori dal versante meridionale del Vesuvio, l'olio d'oliva locale spremuto a freddo, il basilico e l'origano, il formaggio, il fior di sale delle saline di Sicciole, la pasta di casa e i tartufi istriani.

In questa meravigliosa parte della costa di Strignano, dove l'aria ha proprietà curative e dove dal terrazzo di Pinija si apre una magica vista sull'azzurro e sulla veduta di Pirano, l'Istria ha un sapore ricco e originale.

Il sapore che non dimenticherete mai.

Predjedi | Appetizers | Antipasti

Bruskete | Bruschette | Bruschette

Hišna brusketa, origano, paradižnik, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje 8,00 €
House bruschetta, oregano, tomato, fleur de sel, extra virgin olive oil
Bruschetta di casa, origano, pomodoro, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

Bruskete s paradižnikom in feta sirom | Bruschetta with tomatoes and feta

cheese | Bruschette con pomodorini e formaggio feta 8,50 €
Hišna brusketa, sir feta, češnjev paradižnik, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje
House bruschetta, feta cheese, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil
Bruschetta fatta in casa, formaggio feta, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

Paličice | Bread sticks | Scugnizzielli

Ocvrti trakci testa za pico, s češnjevim paradižnikom, origanom, solnim cvetom, ekstra deviškim oljčnim oljem, priporočamo za 2 osebi 7,50 €
Fried strips of pizza dough with cherry tomatoes, oregano, fleur de sel, extra virgin olive oil, recommended for 2 people
Pasta per pizza frita con pomodorini ciliegini, origano, fior di sale, olio extra vergine d'oliva, consigliato per 2 persone

Hobotnica v solati

Octopus salad 18,00 €
Insalata di polipo

Morski tris | Seafood Trio | Tris di mare

Tunin tatar, bakalar na belo, marinirani gamberi, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje 18,00 €
Tuna tartare, cod spread, marinated shrimp, fleur de sel, extra virgin olive oil
Tartare di tonno, baccalà mantecato, gamberi marinati, fior di sale, olio extravergine d'oliva

Istrska dilca | Istrian Platter | Tagliere Istriano

Istrski pršut, istrska klobasa, istrska panceta, kozji sir s tartufi, dimljena mocarela, mešane marinirane olive 24,00 €
Istrian prosciutto, Istrian sausage, Istrian pancetta, goat cheese with truffles, smoked mozzarella, mixed marinated olives
Prosciutto istriano, salsiccia istriana, pancetta istriana, formaggio di capra con tartufi, mozzarella affumicata, olive miste marinate

Paradižnikova juha z baziliko in sladko smetano | Tomato soup with basil and cream

Zuppa di pomodoro con basilico e panna dolce 7,00 €

Solate | Salads | Insalate

Solata s kozicami in avokadom | Prawn and avocado salad | Insalata di gamberetti e avocado

Kozice, avokado, mešana solata, rdeča redkvice, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje
Prawns, avocado, mixed salad, radishes, fleur de sel, extra virgin olive
Gamberetti, avocado, insalata mista, ravanelli, fior di sale e olio vergine

15,00 €

Grška solata s feta sirom (sezonska ponudba) | Greek salad with feta cheese (seasonal offer) | Insalata greca con formaggio Feta (offerta stagionale)

Paradižnik, sveža kumara, rdeča čebula, feta sir, paprike, črne olive, ekstra deviško oljčno olje
Tomatoes, cucumbers, red onion, feta cheese, peppers, black olives, extra virgin olive oil
Pomodoro, cetriolo fresco, cipolla rossa, formaggio Feta, peperoni, olive nere, olio extra vergine d'oliva

12,00 €

Cezarjeva solata s piščancem | Chicken Caesar salad | Insalata Caesar di pollo

Solata ledenka, trakci piščančjega mesa, čips pancete, kruhove kocke, parmezanovi lističi, preliv
Iceberg lettuce, strips of chicken, pancetta chips, croutons, parmesan shavings, dressing
Lattuga, straccetti di pollo, chips di pancetta, cubetti di pane, scaglie di parmigiano, condimento

14,50 €

Solata Caprese | Caprese salad | Insalata Caprese

Paradižnik, bivolja mocarela Campana, hišni pesto genovese, bazilika, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje
Tomatoes, Campana buffalo mozzarella, house basil pesto, basil, fleur de sel, extra virgin olive oil
Pomodoro, mozzarella buffala Campana, pesto al basilico fatto in casa, basilico, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

12,00 €

Solata z dimljenim tofujem in mandlji | Salad with Smoked Tofu and Almonds |

Insalata con tofu affumicato e mandorle

Mešana solata, mandlji, avokado, dimljen tofu, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje

Mixed salad, almonds, avocado, smoked tofu, fleur de sel, extra virgin olive oil

Insalata mista, mandorle, avocado, tofu affumicato, fior di sale, olio extravergine d'oliva

11,00 €

Solata z rukolo, orehi in hruškami | Arugula, walnut and pear salad | Insalata con rucola, noci e pere

Rukola, orehova jedrca, hruška, popečene kruhove kocke, lističi parmezana, krema iz balzamičnega kisa, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje

Arugula, walnuts, pears, toasted croutons, parmesan flakes, balsamic vinegar reduction, fleur de sel, extra virgin olive oil

Rucola, noci, pere, cubetti di pane tostato, scaglie di parmigiano, crema di aceto balsamico, fior di sale e olio vergine d'oliva

11,00 €

Košarica s hišnim kruhom | Bread basket | Cestino di pane casereccio

4 kosi | 4 pieces | 4 pezzi

1,50 €

Morsko | Sea | Pesce

Sipina črna rižota | Black cuttlefish risotto | Risotto al nero di seppia 19,00 €

Morsko mešano | Mixed fried sea food | Fritto misto
Lignji, girice, kozice 23,00 €
Calamari, whitebait, prawns
Calamari, menole, gamberetti

Jadranski lignji na žaru s špinačo in krompirjem | Grilled Adriatic squid with spinach and potatoes | Calamari dell'Adriatico alla griglia con spinaci e patate 28,00 €

Piranska orada na žaru s krompirjem in zelenjavo | Grilled Piran sea bream with potatoes and vegetables | Orata alla griglia con patate e verdure 26,00 €

Piranski brancin na žaru s krompirjem in zelenjavo | Grilled sea bass with potatoes and vegetables | Branzino alla griglia con patate e verdure 26,00 €

Hobotnica na žaru | Grilled octopus | Polpo alla griglia
Jadranska hobotnica, mediteranska polenta, črne olive, sezonska zelenjava, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje 32,00 €
Adriatic octopus, Mediterranean polenta, black olives, seasonal vegetables, fleur de sel, extra virgin olive oil
Polipo Adriatico, polenta Mediterranea, olive nere, verdure di stagione, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

Strunjanske klapavice na buzaro, na belo (sezonska ponudba)
Strunjan mussels in a traditional sauce "buzara", in white (seasonal offer) 18,00 €
Cozze di Strugnano alla "buzara", in bianco (offerta stagionale)

Sipin brodet s polento | Cuttlefish stew with polenta | Brodetto di seppie con polenta 15,50 €
Sipin ragu, zeliščna polenta
Cuttlefish ragù with herb polenta
Ragù di seppie con polenta alle erbe

Pečeno na oglju | Char-grilled | Alla brace

Rostbif argentinskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava
Argentinian roast beef, roast potatoes and seasonal vegetables 32,00 €
Roast beef di Angus Argentino, patate arrosto e verdura di stagione

"Ribeye Steak" argentinskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava
Argentinian angus ribeye steak with roasted potatoes and seasonal vegetables 32,00 €
"Bistecca Ribeye" di Angus Argentino, patate arrosto e verdura di stagione

Taljata iz rostbifa argentinskega goveda z rukolo, solnim cvetom, parmezanom in balzamičnim kisom
Roast beef tagliata made using Argentinian beef with arugula, fleur de sel, Parmesan and balsamic vinegar 31,50 €
Tagliata di manzo Argentino con rucola, fior di sale, parmigiano e aceto balsamico

Svinjska rebrca, BBQ omaka, pečen krompir, sezonska zelenjava
Spare ribs with BBQ sauce, roasted potatoes and seasonal vegetables 25,00 €
Costine di maiale, salsa BBQ, patate al forno, verdure di stagione

Marinirane piščančje prsi z zelenjavno rižoto
Marinated chicken breasts with vegetable risotto 20,00 €
Petto di pollo marinato con risotto alle verdure

Testenine | Pasta

Špageti s paradižnikovo omako

Spaghetti with tomato sauce

13,50 €

Spaghetti al pomodoro

Široki rezanci z bolonjsko omako | Tagliatelle Bolognese | Tagliatelle alla bolognese

Široki rezanci z omako iz mletega govejega mesa, pelatov, parmezana in ekstra deviškega olivnega olja

Tagliatelle with a sauce made using minced beef meat, tomatoes, parmesan and extra virgin olive oil

15,50 €

Tagliatelle al ragù di carne macinato, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva

Špageti z domačim pestom genovese | Spaghetti Genovese with housemade pesto |

Spaghetti con pesto alla genovese fatto in casa

Špageti in baziliskina omaka

15,50 €

Spaghetti in a basil sauce

Spaghetti e salsa al basilico

Svedrci/fusilloni z omako karbonara in slanino guanciale | Fusilloni pasta with a

carbonara sauce and guanciale bacon | Fusilloni alla carbonara e guanciale

Slanina guanciale, jajce, parmezan Reggiano, sir pecorino in grobo mleti črni poper

15,50 €

Guanciale bacon, eggs, parmesan Reggiano, pecorino cheese and roughly ground black pepper

Guanciale, uovo, parmigiano Reggiano, pecorino romano e pepe nero macinato grosso

Lazanja | Lasagne | Lasagna

Testenine za lazanjo z omako iz mletega govejega mesa, mocarelo, pelati, parmezanom in ekstra deviškimi oljnim oljem

Lasagne sheets with a sauce made using minced beef meat, mozzarella, tomatoes, parmesan and extra virgin olive oil

15,00 €

Lasagna al ragù di carne macinato, mozzarella, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva

Ozki rezanci/linguine z morskimi sadeži

Seafood linguine

17,00 €

Linguine ai frutti di mare

Široki rezanci mare e monti | Tagliatelle mare e monti | Tagliatelle mare e monti

Široki rezanci s kozicami, jurčki ter ekstra deviškimi oljnim oljem, česnom in belim vinom.

Tagliatelle with shrimp, porcini mushrooms, extra virgin olive oil, garlic, and white wine.

18,50 €

Tagliatelle con gamberi, funghi porcini, olio extravergine d'oliva, aglio e vino bianco.

Istrski fuži s tartufi

Istrian fuži pasta with truffles

21,00 €

Fusi istriani con tartufi

Napolitanska pica je kulinarična umetnina, ki je od leta 2017 pod Unescovo zaščito kot pomembna nesnovna svetovna dediščina.

V Piniji jo pripravljamo po zapovedanem obredu in najvišjih standardih kakovosti, zato uporabljamo sestavine s predpisanim poreklom, kot so paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari in bivolja mocarela Campana.

Zaradi kakovostnih sestavin, med katerimi je tudi ekstra deviško oljčno olje, in posebne priprave je Pinijina napolitanska pica zdrav, polnovreden in lahko prebavljiv obrok.

Privoščite si jo brez slabe vesti in uživajte.

The Neapolitan pizza is a culinary masterpiece that was awarded UNESCO intangible cultural heritage status in 2017.

At Pinija we make this speciality pizza following a fixed set of steps and according to the highest standards of quality, using ingredients that have been awarded Protected Designation of Origin status such as San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese and Campana buffalo mozzarella.

Thanks to these high-quality ingredients, among which is also extra virgin olive oil, and the special preparation involved, the Neapolitan pizzas served at Pinija are healthy, and easily-digestible.

You can treat yourself to these pizzas and enjoy them without feeling guilty!

Diventata nel 2017 il patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, la pizza napoletana è un vero e proprio capolavoro gastronomico.

Nel ristorante Pinija prepariamo la pizza secondo la tradizione e i più alti standard di qualità, utilizzando solo ingredienti di origine protetta, quali il pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, il formaggio Fior di latte dei Monti Lattari e la mozzarella di bufala Campana.

Grazie agli ingredienti di altissima qualità, tra cui peraltro l'olio extra vergine d'oliva, e la preparazione speciale, la pizza napoletana del ristorante Pinija è un pasto salutare, nutriente e leggero.

Concedetevela senza cattiva coscienza. Buon appetito!

Klasične napolitanske pice | Classic Neapolitan pizzas

Pizze classiche Napoletane

Marinara | Marinara | Marinara

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, česen, origano, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 9,50 €
San Marzano tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, aglio, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Margerita | Margherita | Margherita

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 10,50 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, parmesan, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Margherita bufala | Buffalo Margherita | Margherita bufala

Paradižnik San Marzano, sir Fior di latte, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje, bivolja mocarela 12,50 €
San Marzano tomato, Fior di latte cheese, Parmesan, basil, extra virgin olive oil, buffalo mozzarella.
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Parmigiano, basilico, olio extravergine d'oliva, mozzarella di bufala.

Napoli | Napoli | Napoli

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, inčuni, črne olive, origano, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 13,50 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, anchovies, black olives, oregano, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, filetti di alici, olive nere, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Kapričoza | Capricciosa | Capricosa

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, kuhan pršut, artičoke, gobe, črne olive, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 14,00 €
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, cooked prosciutto, artichokes, mushrooms, black olives, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pica San Marzano - zelenjavna pica s paradižnikom | San Marzano pizza - vegetable pizza | Pizza San Marzano - pizza con verdure

Paprika, jajčevci, gobe, artičoke na rimski način, črne olive, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje, paradižnik San Marzano 13,50 €
Peppers, eggplant, mushrooms, Roman-style artichokes, black olives, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil. San Marzano tomato
Peperoni, melanzane, funghi, carciofi alla romana, olive nere, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva, pomodoro San Marzano

Pikantna pica | Spicy pizza | Pizza alla diavola

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, napolitanska salama, čili, pekoča krema nduja di Spilinga, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje 13,00 €
San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, Neapolitan salami, chilli, spicy 'Nduja di Spilinga' spread, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, salame napoletano, chilli, salsa piccante "nduja di Spilinga", formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pica Buffaletta | Buffaletta pizza | Pizza Buffaletta

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, rukola, pršut, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bivolja mocarela Campana, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško oljčno olje 17,50 €
San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, arugula, prosciutto, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, Campana mozzarella, basil, parmesan flakes, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, rucola, prosciutto crudo, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, mozzarella bufala Campana, basilico, scaglie di parmigiano, olio extra vergine d'oliva

Kalzone iz pečice | Calzone | Calzone al forno

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, skuta, napolitanska salama, kuhan pršut, poper, ekstra deviško oljčno olje
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, cottage cheese, neapolitan salami, 13,50 €
cooked prosciutto, pepper, extra virgin olive oil
Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, Fior di latte dei Monti Lattari, ricotta, salame napoletano, prosciutto cotto, pepe, olio extra vergine d'oliva

Kmečka pica | Farmer's pizza | Pizza contadina

Paradižnik San Marzano, sir Fior di latte, kranjska klobasa, gobe, istrska panceta, ocvrta čebula.
San Marzano tomatoes, fior di latte cheese, Carniolan sausage, mushrooms, Istrian pancetta, fried 14,50 €
onion.
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, salsiccia carniolana, funghi, pancetta istriana, cipolla frita.

Morska pica | Seafood pizza | Pizza ai frutti di mare

Paradižnik San Marzano, sir Fior di latte, hobotnica, kalamari, vongole, bazilika, česen. 17,50 €
San Marzano tomato, Fior di latte cheese, octopus, squid, clams, basil, garlic.
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, polpo, calamari, vongole, basilico, aglio.

Klasične bele napolitanske pice | Classic white Neapolitan pizzas | Pizze classiche Napoletane bianche

Tartini | Tartini | Tartini

Domači pesto, na soncu posušeni paradižniki, dimljeni sir provola, bazilika, ekstra deviško oljčno olje
Basil and pine nut pesto, sun-dried tomatoes, smoked Provola cheese, basil, extra virgin olive oil 12,50 €
Pesto al basilico e pinoli, pomodoro essiccato al sole, Provola affumicata, basilico, olio extra vergine d'oliva

Kvadratna | Square | Quadrata

Zdrobljena zrna pistacije, mortadela, dimljeni sir provola, skuta, rukola, ekstra deviško oljčno olje
Crushed pistachios, mortadella ham, smoked Provola cheese, cottage cheese, arugula, extra virgin 16,50 €
olive oil
Semi di pistacchi macinati, mortadella, formaggio affumicato Provola, ricotta, rucola, olio extra vergine d'oliva

Pica Primavera | Primavera pizza | Pizza Primavera

Rukola, pršut, sir Fior di Latte dei Monti Lattari, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško oljčno olje
Arugula, prosciutto, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, basil, parmesan flakes, extra virgin olive 15,00 €
Rucola, prosciutto crudo, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, scaglie di parmigiano, olio extra vergine

Črni tartuf | Black truffle | Tartufo nero

Črni tartufi, olje z okusom belega tartufa, goveji pršut bresaola, parmezanovi kosmiči, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, ekstra deviško oljčno olje
Black truffles, white-truffle-flavoured oil, beef prosciutto bresaola, parmesan flakes, Fior di latte dei 16,50 €
Monti Lattari cheese, basil, extra virgin olive oil
Tartufi neri, olio al tartufo bianco, prosciutto di manzo bresaola, fiocchi di parmigiano, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva

Pica z artičokami | Pizza with Artichokes | Pizza con carciofi

Artičokina krema, marinirane artičoke, sir Fior di latte dei Monti Lattari, brancinov tatar, gamberi, bazilika, ekstra deviško oljčno olje
Artichoke cream, marinated artichokes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, sea bass tartare, 16,00 €
shrimp, basil, extra virgin olive oil
Crema di carciofi, carciofi marinati, formaggio Fior di Latte dei Monti Lattari, tartare di branzino, gamberi, basilico, olio extravergine d'oliva

Če želite po svoje izpopolniti okus napolitanske pice ...

If you want to perfect the taste of a Neapolitan pizza ...

Se volete migliorare il sapore della pizza napoletana a vostro piacere ...

(Dodatki/porcija | Additional toppings/portion | Supplementi/porzione)

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino | San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes | Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino 2,00 €

Šampinjoni | Button mushrooms | Champignon 2,00 €

Črne olive | Black olives | Olive nere 1,50 €

Omaka | Sauce | Salsa 2,00 €

Salama | Salami | Salame 3,00 €

Sir Fior di latte dei Monti Lattari | bivolja mocarela | dimljeni sir Provola
Fior di latte dei Monti Lattari cheese | buffalo mozzarella | smoked Provola cheese
Formaggio Fior di latte dei Monti Lattari | mozzarella bufala | formaggio affumicato (Provola) 3,50 €

Priloge

Side dishes | Contorni

Mešana solata | Mixed salad | Insalata mista 7,00 €

Ocvrt krompir | French fries | Patatine fritte 6,50 €

Testenine na belo | Plain pasta | Pasta al burro 10,00 €

Sladice | Desserts | Dolci

Panakota z izbranim prelivom

Panna cotta with seasonal berries

7,50 €

Panna cotta con frutti di bosco di stagione

Crème brûlée

Crème brûlée

7,50 €

Crème brûlée

Tiramisu

Tiramisù

7,50 €

Tiramisù

Krhka čokoladna tortica z malinami

Chocolate crumble cake with raspberries

7,00 €

Torta al cioccolato con lamponi

Sladoled | Ice cream | Gelato

Kepica | Scoop | Coppa

3,80 €

Čokoladni sufle z vanilijevim sladoledom

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

7,90 €

Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia

Slovarček

Brusketa – opečeni kruhek s sirom, zelišči in ekstra deviškimi oljčnim oljem

Sir provola – tradicionalni južnoitalijanski dimljeni sir

Omaka aioli – majonezna omaka s česnom

Solni cvet – najdragocenejši pridelek solin. V njegovih drobnih piramidastih kristalčkih je ujet vonj po morju, okus pa je bolj aromatičen kot pri navadni soli. Ob žetvi pobirajo solinarji s površine solnih polj v Strunjanskih in Sečoveljskih solinah solni cvet s posebno pozornostjo in prirejenimi lopatkami – ročno.

Pršut bresaola – na zraku sušen goveji pršut

Sir burrata – italijanska specialiteta, kremna kombinacija mocarele in sveže smetane

Sir pecorino – aromatičen trdi ovčji sir

Slanina guanciale – prekajena slanina s prašičkove ličnice

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino – vrsta paradižnika s potrjenim geografskim poreklom, ki uspeva v deželi Kampaniji (Campania) in je določen za uporabo pri pripravi pristnih napolitanskih pic

Sir Fior di latte dei Monti Lattari – sveži kravji sir s potrjenim geografskim poreklom, ki se od mocarele loči po tem, da je malce bolj slan, bolj rumen in bolj suh. Je manj masten, lažje prebavljiv in manj kaloričen.

Glossary

Bruschetta – a toasted bread with cheese, herbs and extra virgin olive oil

Provola cheese – a traditional southern Italian smoked cheese

Aioli – a mayonnaise sauce with garlic

Fleur de sel – the most valuable salt pan product. Its delicate pyramid-shaped crystals capture the scent of the sea, and the flavour is more aromatic than standard salt. It is carefully harvested by hand by salt pan workers from the top surface of the salt pans in Strunjan and Sečovlje using customised shovels.

Bresaola prosciutto – air-dried beef prosciutto

Burrata cheese – an Italian speciality, a creamy combination of mozzarella and fresh cream

Pecorino cheese – an aromatic hard sheep's cheese

Guanciale bacon – smoked bacon made from pork cheeks

San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino tomatoes – a variety of tomatoes with a Protected Designation of Origin that grows in the Campania commune and is specifically used for making authentic Neapolitan pizzas

Fior di latte dei Monti Lattari cheese – fresh cows' cheese with a Protected Designation of Origin, which differs from mozzarella by being slightly more salty, more yellow and dry. It has a lower fat content, making it easier to digest and has fewer calories

Dizionario

Bruschetta – pane tostato con pomodoro, spezie e olio extra vergine d'oliva

Formaggio Provola – mozzarella affumicata di bufala

Salsa aioli – maionese con aglio

Fior di sale – il più pregiato prodotto delle saline. I suoi piccoli cristalli a forma piramidale odorano di mare ed hanno un sapore ancora più aromatico del sale normale. Nei campi di sale delle saline di Strunjan e Sicciole il fiore di sale viene raccolto a mano dai salineri con molta cura e con apposite palette.

Prosciutto bresaola – prosciutto di manzo essiccato all'aria

Formaggio Burrata – specialità italiana, un misto cremoso di mozzarella e panna fresca

Formaggio pecorino – formaggio duro di latte di pecora

Guanciale – pancetta affumicata prodotta dal guanciale di suino

Pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino – pomodoro di origine protetta che cresce in Campania e viene usato nella preparazione delle pizze napoletane

Formaggio Fior di latte dei Monti Lattari – latticino fresco di latte bovino di origine protetta che si distingue dalla mozzarella per essere più salato, più giallo e più secco. Ha meno grassi, meno calorie ed è più leggero.



Terme Krka, d. o. o., Novo mesto
Talaso Strunjan
Strunjan 148, 6323 Strunjan

ID št.: SI64669351
Vse cene vsebujejo DDV.
Cenik velja od 25. 4. 2026.