

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 Strugnano.

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 Strugnano, 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.

Brunch

Vsak dan med 9. in 13. uro.
Every day from 9 AM to 13 PM.
Tutti i giorni dalle 9:00 alle 13:00.

Fokače ...
Focaccias ... | Focacce ...

S pršutom | With Prosciutto | Con prosciutto — 12,00 €
Domača fokača, pršut San Daniele, hišni pesto, rukola, parmezan
Homemade focaccia, San Daniele prosciutto, house pesto, arugula, Parmesan cheese
Focaccia fatta in casa, prosciutto di San Daniele, pesto della casa, rucola, Parmigiano

---

Z mortadelo | With Mortadella | Con mortadella — 11,00 €
Domača fokača, mortadela, bivolja mocarela, pistacijeva krema, motovilec
Homemade focaccia, mortadella, buffalo mozzarella, pistachio cream, lamb's lettuce
Focaccia fatta in casa, mortadella, mozzarella di bufala, crema di pistacchio, valerianell

---

Z lososom | With Salmon | Con salmone — 12,00 €
Domača fokača, prekajen losos, poširano jajce, holandska omaka, kisla smetana
Homemade focaccia, smoked salmon, poached egg, Hollandaise sauce, sour cream
Focaccia fatta in casa, salmone affumicato, uovo in camicia, salsa olandese, panna acida

... in druge dobrote
... and other delights | ... e altre delizie

Kremna polenta s tartufi | Creamy Truffle Polenta | Polenta cremosa al tartufo — 15,00 €
s poširanim jajcem, panceto, kozjim sirom s tartufi in svežim tartufom
with poached egg, pancetta, truffle goat cheese and fresh truffle
con uovo in camicia, pancetta, formaggio caprino al tartufo e tartufo fresco

---

Omleta | Omelette | Omelette — 10,00 €
Zelenjavna omleta, ocvirki, skutni namaz z olivami, mešana solata
Vegetable omelette, cracklings, cottage cheese and olive spread, mixed salad
Omelette alle verdure, ciccioli, crema di ricotta e olive, insalata mista

Predjedi | Appetizers | Antipasti

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

Bruskete s paradižnikom in feta sirom | Bruschetta with tomatoes and feta cheese | Bruschette con pomodorini e formaggio feta
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 — 8,50 €

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

Hobotnica v solati
Octopus salad
Insalata di polipo — 18,00 €

Morski tris | Seafood Trio | Tris di mare
Tunin tatar, bakalar na belo, marinirani gamberi, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje
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 — 18,00 €

Istrska dilca | Istrian Platter | Tagliere Istriano
Istrski pršut, istrska klobasa, istrska panceta, kozji sir s tartufi, dimljena mocarela, mešane marinirane olive
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 — 24,00 €

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 redkvica, 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
Calamari, whitebait, prawns
Calamari, menole, gamberetti — 23,00 €

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
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 — 32,00 €

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

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

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
Petto di pollo marinato con risotto alle verdure 20,00 €

Testenine | Pasta

Špageti s paradižnikovo omako
Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti al pomodoro — 13,50 €

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
Tagliatelle al ragù di carne macinato, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva — 15,50 €

Špageti z domačim pestom genovese | Spaghetti Genovese with housemade pesto | Spaghetti con pesto alla genovese fatto in casa
Špageti in bazilikina omaka
Spaghetti in a basil sauce
Spaghetti e salsa al basilico — 15,50 €

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
Guanciale bacon, eggs, parmesan Reggiano, pecorino cheese and roughly ground black pepper
Guanciale, uovo, parmigiano Reggiano, pecorino romano e pepe nero macinato grosso — 15,50 €

Lazanja | Lasagne | Lasagna
Testenine za lazanjo z omako iz mletega govejega mesa, mocarelo, pelati, parmezanom in ekstra deviškim olivnim oljem
Lasagne sheets with a sauce made using minced beef meat, mozzarella, tomatoes, parmesan and extra virgin olive oil
Lasagna al ragù di carne macinato, mozzarella, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva — 15,00 €

Ozki rezanci/linguine z morskimi sadeži
Seafood linguine
Linguine ai frutti di mare — 17,00 €

Široki rezanci mare e monti | Tagliatelle mare e monti | Tagliatelle mare e monti
Široki rezanci s kozicami, jurčki ter ekstra deviškim olivnim oljem, česnom in belim vinom.
Tagliatelle with shrimp, porcini mushrooms, extra virgin olive oil, garlic, and white wine.
Tagliatelle con gamberi, funghi porcini, olio extravergine d'oliva, aglio e vino bianco. — 18,50 €

Istrski fuži s tartufi
Istrian fuži pasta with truffles
Fusi istriani con tartufi — 21,00 €

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
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
9,50 €

Margerita | Margherita | Margherita
Paradižnik San Marzano dell`agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje
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
10,50 €

Margherita bufala | Buffalo Margherita | Margherita bufala
Paradižnik San Marzano, sir Fior di latte, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje, bivolja mocarela
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.
12,50 €

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
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
13,50 €

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
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
14,00 €

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
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
13,50 €

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
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, chili, salsa piccante "nduja di Spilinga", formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, olio extra vergine d'oliva
13,00 €

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
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
17,50 €

Kalcone 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, 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
13,50 €

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 onion.
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, salsiccia carniolana, funghi, pancetta istriana, cipolla fritta.
14,50 €

Morska pica | Seafood pizza | Pizza ai frutti di mare
Paradižnik San Marzano, sir Fior di latte, hobotnica, kalamari, vongole, bazilika, česen.
San Marzano tomato, Fior di latte cheese, octopus, squid, clams, basil, garlic.
Pomodoro San Marzano, Fior di latte, polpo, calamari, vongole, basilico, aglio.
17,50 €

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
Pesto al basilico e pinoli, pomodoro essiccato al sole, Provola affumicata, basilico, olio extra vergine d'oliva
12,50 €

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 olive oil
Semi di pistacchi macinati, mortadella, formaggio affumicato Provola, ricotta, rucola, olio extra vergine d'oliva
16,50 €

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
Rucola, prosciutto crudo, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, basilico, scaglie di parmigiano, olio extra vergine
15,00 €

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 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
16,50 €

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, 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
16,00 €

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 I Additional toppings/portion I 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
Panna cotta con frutti di bosco di stagione
7,50 €

Crème brûlée
Crème brûlée
Crème brûlée
7,50 €

Tiramisu
Tiramisù
Tiramisù
7,50 €

Krhka čokoladna tortica z malinami
Chocolate crumble cake with raspberries
Torta al cioccolato con lamponi
7,00 €

Sladoled | Ice cream | Gelato
Kepica | Scoop | Coppa
3,80 €

Čokoladni sufle z vanilijevim sladoledom
Chocolate soufflé with vanilla ice cream
Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia
7,90 €

Slovarček

Brusketa – opečeni kruhek s sirom, zelišči in ekstra deviškim 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 that 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 Strugnano 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.