

KOPER

— Jedinik

GOSTILNA *PICOTEKA* PIVNICA *VINOTEKA*



Tukaj diši po spominih

***Kjer je miza vedno pripravljena,
pogovor steče sam od sebe,
iz peči pa zadiši po znanem.***

*V tem prostoru so nekoč spekli prvo pico v Celju.
Bil je kraj druženja, topline in dolgih večerov.*

*Danes ta duh ohranjamo – s spoštovanjem do
sestavin, s sezonskimi krožniki in okusi, ki govorijo
domače zgodbe. Za vse, ki verjamemo, da
najboljši trenutki nastanejo za mizo.*

*Gostilna Koper, Sebastjan Grobelšek, s.p., Gubčeva ulica 3, 3000 Celje
ID za DDV: SI72666099 Vse cene vključujejo zakonsko določen DDV.*

Predjedi —

Domača gosja pašteta — 15,00

Domača pašteta dimljene postrvi — 15,50
(lokalna ribogojnica Ferlič)

Zapečen francoski sir
Camembert z jagodičevjem — 14,00

Burrata s sesekljanim
paradižnikom volovskega srca — 11,50

Različne vrste pršutov: 9,00 — 30,00
Kraški, San Daniele, Pata Negra, ipd... / 100g
(vprašajte natakarja)

Hobotnica v solati — 19,00

Surovi škampovi repki — 10,00 / 100g

Tatar jadranske tune — 16,00

Morski sexi krožnik za dve osebi — 45,00
(tuna, hobotnica, brancin, gamberi, škamp)

Goveji tatar — 15,00

Siri slovenskih kmetij — 12,00 / 100g

Tople jedi —

JUHE

**Goveja ali kurja juha z domačimi rezanci
izpod rok naše Andreje**

— 4,⁰⁰

Dnevna juha

4,⁰⁰ — 6,⁰⁰

JEDI NA ŽLICO

Odvisno od dnevne razpoložljivosti, vprašajte naše osebje.

**Telečja obara, goveji golaž,
žrebičkov golaž, bograč**

9,⁰⁰ — 14,⁰⁰

RIŽOTE

Vse rižote so prilagojene sezonski zelenjavi.

Kremna rižota s sezonsko zelenjavo

— 13,⁰⁰

**Rižota s slovenskim piščancem,
bučkami, porom, šparglji**

— 14,⁵⁰

Rižota s kraljevimi gamberi

— 17,⁰⁰

Rižota z govejim filejem in gobicami

— 19,⁰⁰

NJOKCI, TESTENINE, RAVIOLI

Domači njokci s piščančjim ragujem — 14,⁰⁰

Špageti bolognese — 13,⁰⁰

Špageti carbonara
(rumenjaki, pecorino, črni poper, guanciale) — 15,⁵⁰

**Domača pašta s paradižnikom
(San Marzano), burrata, bazilika** — 16,⁰⁰

**Domača pašta s slovenskim piščancem,
bučkami, porom, šparglji** — 15,⁰⁰

Domača pašta s hobotnico — 24,⁰⁰

**Sezonska mešanica raviolov
z maslenim prelivom** — 18,⁰⁰

**Zapečena melancanova zloženska
s paradižnikom in mozzarella** — 12,⁵⁰

Mesne jedi —

**Celjski pohan piščanček,
domač pražen krompir**

— 17,00

Piščančji file v omaki

(pire ali riž, zelenjava)

— 16,00

Goveji biftek

— 33,00

/ 250g

Rezine telečjega hrbta na maslu

— 20,00

Ameriški ribeye steak USD prime

— 14,00

/ 100g

Ličnice mangalice s sezonskim pirejem

— 25,00

Krone krškopoljca

— 10,50

/ 100g

**Jelenčkov file s pirejem črnega tartufa,
zelenjava, žlikrof**

— 28,00

Morske jedi —

**Ocvrti lignji s pomfrijem,
tržaška omaka**

— 16,⁰⁰

Škampi na žaru

— 100,^{00/kg}

**Hobotnica v pečici s krompirjem
in sezonsko zelenjavo za dve osebi**

— 85,^{00/kg}

Dnevna riba iz pečice

65,⁰⁰ — 90,^{00/kg}

Priloge in omake —

Masleni pire krompir s tartufi — 6,00

Pečen krompirček — 4,00

Masleni pire krompir — 5,00

Riž arborio/carnaroli — 5,00

Pomfri — 3,00

Domači pomfri — 5,00

Žar zelenjava — 5,00

Sezonska zelenjava na žaru
(šparglji, lisičke ipd.) 4,00 — 6,00

Domači štruklji s slovensko skuto
— 6,00
/ 2 kom

**Mesna omaka, poprova omaka,
gorgonzolna omaka ipd.** 3,00 — 6,00

Solatni krožniki —

Cezarjeva solata

ledenka, piščanec, slanina, ocvrta čebula,
cezarjev preliv, krutoni

— 13,00

Solata z rezinami govejega fileja

mešanica zelenih solat, govedina, češnjevi paradižnik,
krutoni, hišni preliv

— 16,00

Solata s pečenim olimskim sirom

mešanica zelenih solat, olimski sir,
češnjevi paradižnik, krutoni, hišni preliv

— 13,00

Solata z lovskimi hobotnicami

mešanica zelenih solat, hobotnica,
češnjevi paradižnik, krutoni, hišni preliv

— 19,00

Za alergene povprašajte pri osebju.

Glaune jedi —

Za alergene povprašajte pri osebju.

Klasika

— 11,⁰⁰

Kuhan pršut, pelati San Marzano, Fior di Latte, sveži šampinjoni, origano

Balkanska

— 14,⁵⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveža paprika, rdeča čebula, mleto praženo meso, domača slanina, kajmak

Margerita

— 9,⁰⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveža bazilika

Capricciosa

— 13,⁰⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kuhan pršut, sveži šampinjoni, rezine artičok, zelene kalamata olive

Mortadella

— 13,⁰⁰

Pesto bazilike, Fior di Latte, mortadella, buratta, sveža bazilika, drobljena pistacija

Celjska

— 13,⁵⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, domača panceta, črne kalamata olive, polsušen češnjev paradižnik, tržaška omaka

Kmečka

— 14,⁰⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, kuhan pršut, domača panceta, rdeča čebula, sveži šampinjoni

Morska

— 15,⁵⁰

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveži rožmarin, meso dagenj, kozice Black Tiger, tržaška omaka, zelene kalamata olive

Za alergene povprašajte pri osebju.

Vege

— 12,50

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveža paprika, sveži šampinjoni, rezine artičok, polsušen češnjev paradižnik

Tuna

— 12,50

Pelati San Marzano, Fior di Latte, tuna, rdeča čebula, tržaška omaka, črne kalamata olive

Funghi

— 14,00

Pelati San Marzano, Fior di Latte, sveži šampinjoni, sveži tartufi

Kraška

— 14,00

Pelati San Marzano, Fior di Latte, zelene kalamata olive, rezine artičok, pršut

Diavola XXXtra

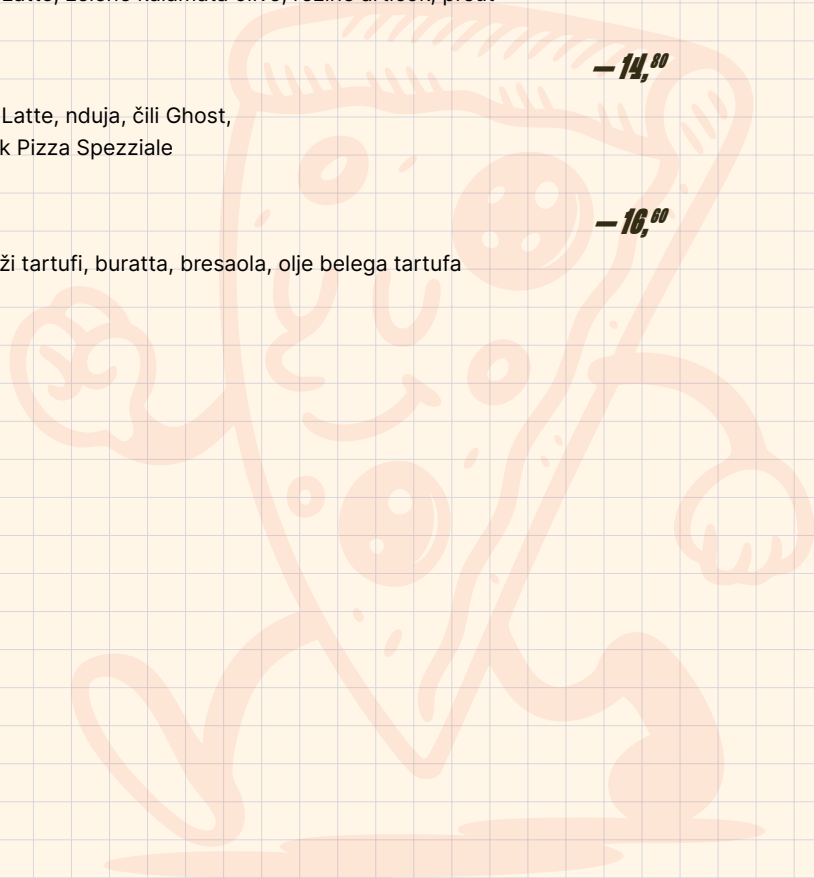
— 14,00

Pelati San Marzano, Fior di Latte, nduja, čili Ghost, polsušen češnjev paradižnik Pizza Spezziale

Tartufissimo

— 16,00

Tartufata, Fior di Latte, sveži tartufi, buratta, bresaola, olje belega tartufa



Tiramisu

— 6,⁰⁰

Domač jabolčni štrudl

— 5,⁰⁰

Čokoladna krema

— 7,⁵⁰

Sezonska pita

— 7,⁰⁰