



*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 for 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.**

## Predjedi | Appetizers | Antipasti

---

### Bruskete | Bruschette | Bruschette

Hišna brusketa, dimljeni sir Provola, origano, češnjev paradižnik, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje, 2 kosa  
House bruschetta, smoked Provola cheese, oregano, cherry tomato, fleur de sel, extra virgin olive oil, 2 Slices  
Bruschetta di casa, formaggio affumicato Provola, origano, pomodorini ciliegino, fior di sale, olio extra vergine d'oliva, 2 pezzi

---

### 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 olivno 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 | Scugnizielli

Ocvrti trakci testa za pico, s češnjevimi paradižnikom, origanom, solnim cvetom, ekstra deviškimi oljčnimi 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

---

### Hobotnica s krompirjem, v solati

Octopus with potato, in a salad  
Polpo con patate, insalata

---

### Strunjanske klapavice na buzaro, na belo

Strunjan mussels in a traditional sauce "buzara", in white  
Cozze di Strugnano alla "buzara", in bianco

---

### Okusi Istre | Flavours of Istria | I sapori dell'Istria

Pršut, domača klobasa, sir s tartufi, dimljeni sir, zelene olive, pražene pinjole, priporočamo za 2 osebi  
Prosciutto, local sausage, cheese with truffles, smoked cheese, green olives, toasted pine nuts, recommended for 2 people  
Prosciutto, salsiccia fatta in casa, formaggio con tartufi, formaggio affumicato, olive verdi, pinioli tostati, consigliato per 2 persone

---

## Juhe | Soups | Zuppe

---

Paradižnikova juha z baziliko in sladko smetano | Tomato soup with basil and cream  
Zuppa di pomodoro con basilico e panna dolce

---

Goveja juha z domačimi testeninami in drobnjakom | Clear beef soup with homemade noodles and chives | Brodo di carne con pasta fatta in casa ed erba cipollina

---

Ribja juha | Fish soup | Brodo di pesce  
Brančin, skuša, korenček in rezanci zelene, na belo  
Sea bass, mackerel, carrots and celery, in white  
Branzino, sgombro, carote e tagliatelle di sedano, in bianco

## Morsko & Mesno | Sea & Meat | Pesce & Carne

---

**Morsko mešano, z omako "aioli"** | Mixed fried sea food, with "aioli" sauce | Fritto misto, con salsa "aioli" 12,00 €  
Lignji, girice, kozice  
Calamari, whitebait, prawns  
Calamari, menole, gamberetti

---

**Jadranski lignji na žaru s špinačo in krompirjem ter češnjevim paradižnikom, cvetovi kaper in parmezanovimi lističi** | Grilled Adriatic squid with spinach and potatoes, served with cherry tomatoes, caper blossoms and parmesan flakes | Calamari dell'Adriatico alla griglia con spinaci e patate, pomodorini, fior di capperi e foglie di parmigiano 18,00 €

---

**Orada v "škartocu" - škrniclju** | Sea bream in a wrapper | Orata al "cartoccio" 18,00 €  
Jadranska orada, zapečena v "škartocu" - škrniclju, rumeni in rdeči korenček, bučka, koromač, češnjevi paradižnik, solni cvet, ekstra deviško olivno olje  
Adriatic sea bream roast in a paper wrapper, red and yellow carrots, zucchini, fennel, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil  
Orata adriatica in forno al "cartoccio", carote rosse e gialle, zucchini, finocchio, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

---

**Piranski brancin Fonda s krompirjem in zelenjavo** | Fonda Piran sea bass with potatoes and vegetables | Branzino di Pirano Fonda con verdure e patate al forno 21,00 €

---

**Hobotnica v lastnem soku** | Octopus in its natural juices | Polpo in acqua sua 21,00 €  
Muškarna hobotnica, krompir, slanina Lardo Pata Negra, črne olive, rumeni in rdeči korenček, bučka, koromač, češnjevi paradižnik, solni cvet, ekstra deviško olivno olje  
Musky octopus, potatoes, Lardo Pata Negra bacon, black olives, yellow and red carrots, zucchini, fennel, cherry tomatoes, fleur de sel, extra virgin olive oil  
Moscardino, patate, lardo Pata Negra, olive nere, carote rosse e gialle, zucchini, finocchio, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

## Pečeno na oglju | Char-grilled | Alla brace

---

### Ramstek argentinskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava

Argentinian angus beef steak, roast potatoes and seasonal vegetables

23,00 €

Controfiletto di carne bovina argentina Angus, patate arrosto e verdura di stagione

---

### "Ribeye Steak" škotskega goveda angus, pečen krompir in sezonska zelenjava

Scottish angus beef "Ribeye Steak", roast potatoes and seasonal vegetables

25,00 €

"Ribeye Steak" di carne bovina scozzese Angus, patate arrosto e verdura di stagione

---

### Taljata iz rosbifa slovenskega goveda z rukolo, solnim cvetom, parmezanom in balzamičnim kisom

Roast beef tagliata made using Slovenian beef with arugula, fleur de sel, parmesan and balsamic vinegar

19,00 €

Tagliata di manzo di origine slovena con rucola, fior di sale, parmigiano e aceto balsamico

---

### Jagnječja zarebrnica z rožmarinom, pečen krompir in sezonska zelenjava | Rack of lamb

with rosemary, roast potatoes and seasonal vegetables | Costoletta di agnello con

20,00 €

rosmarino, patate arrosto e verdura di stagione

---

### Telečja zarebrnica s korenčkovim pirejem, češnjevimi paradižnikom, cvetovi kaper in

parmezanovimi lističi | Veal chop with carrot puree, served with cherry tomatoes, caper

24,00 €

blossoms and parmesan flakes | Costoletta di vitello con purè di carote, pomodorini,

fior di capperi e foglie di parmigiano

---

### Svinjska rebrca in pečen krompir

Pork ribs and baked potatoes

17,00 €

Costine di maiale e patate arrosto

---

### Marinirane piščančje prsi, pečen krompir in sezonska zelenjava

Marinated chicken breasts, roast potatoes and seasonal vegetables

12,50 €

Petto di pollo marinato, patate arrosto e verdura di stagione

# Domače testenine | Homemade pasta | Pasta fatta in casa

Čar Pinijinih testenin je v tem, da jih izdelujemo sami. Delavnico svežih testenin, kateri je namenjen poseben prostor, si lahko tako ogledate že ob vstopu v našo restavracijo.

The charm of Pinija's pasta is in the fact that we make it ourselves. As soon as you enter the restaurant, you can have a look at the special area where our pasta is made.

Il bello della Pasta Pinija è che è prodotta da noi. Già all'entrata nel nostro ristorante in un apposito spazio potete osservare la produzione della pasta.

---

<b>Svedrci/fusilloni s pelati in baziliko</b>   Fusilloni pasta with pelati and basil   Fusilloni al pomodoro con basilico Svedrci s pelati, baziliko, parmezanom in ekstra deviškimi oljnim oljem Fusilloni pasta with Pelati tomatoes, basil, parmesan, extra virgin olive oil Fusilloni con pomodori pelati, basilico, parmigiano e olio extra vergine	7,50 €
<b>Rigatoni po sicilijansko, z dimljeno mocarelo Provola, zapečeni v pečici</b> Sicilian-style rigatoni with Provola mozzarella cheese, grilled in the oven Rigatoni alla siciliana con mozzarella Provola, cotto in forno	10,00 €
<b>Makarončki/paccheri z napolitansko omako</b>   Paccheri pasta with neapolitan sauce   Paccheri con salsa napoletana Makarončki z omako iz mešanega mesa, pelatov, parmezana in ekstra deviškega olivnega olja Paccheri in a mixed meat sauce, Pelati tomatoes, parmesan, extra virgin olive oil Paccheri con salsa di carne mista, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva	10,00 €
<b>Špageti s pestom iz bazilike, timijana in pinjol</b> Spaghetti with pesto made from basil, thyme and pine nuts Spaghetti con pesto al basilico, timo e pinoli	10,00 €
<b>Svedrci/fusilloni z omako karbonara in slanino guanciale</b>   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	10,00 €
<b>Lazanja</b>   Lasagne   Lasagna Testenine za lazajo z ragujem iz mešanega mesa po neapeljsko, z mocarelo, pelati, parmezanom in ekstra deviškimi oljnim oljem Lasagne pasta sheets with a Neapolitan mixed meat ragù, mozzarella, Pelati tomatoes, parmesan, extra virgin olive oil Bruschetta fatta in casa, formaggio feta, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva Sfoglia per lasagna con ragù di carne mista alla Napoletana, mozzarella, pomodori pelati, parmigiano e olio extra vergine d'oliva	11,00 €
<b>Široke testenine/linguine z morskimi sadeži</b> Linguine with sea food Linguine ai frutti di mare	12,50 €
<b>Špageti z vongolami</b>   Spaghetti with clams   Spaghetti con vongole Špageti z vongolami, češnjevimi paradižnikom, paradižnikom San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, belim vinom, peteršiljem, solnim cvetom in ekstra deviškimi oljnim oljem Spaghetti with clams, cherry tomatoes, San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, white wine, parsley, fleur de sel, extra virgin olive oil Spaghetti con vongole, pomodorini, pomodoro San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, vino bianco, prezzemolo, fior di sale e olio vergine d'oliva	12,50 €
<b>Ozki rezanci s črnimi tartufi in jurčki</b> Noodles with black truffles and Porcini mushrooms Tagliatelle con tartufo nero e porcini	15,00 €

## 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 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, whole-wheat 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

6,00 €

---

### 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

7,00 €

---

### 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

9,50 €

---

### 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

8,50 €

---

### Kapričoza | Capricciosa | Capricosa

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino, sir Fior di latte dei Monti Lattari, napolitanska salama, kuhan pršut, artičoke, gobe, črne olive, bazilika, ekstra deviško oljčno olje  
San Marzano tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, neapolitan salami, 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, salame napoletano, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, basilico, olio extra vergine d'oliva

9,00 €

---

### Poletna zelenjavna pica s paradižnikom San Marzano | Summer vegetable pizza with San Marzano tomato | Pizza estiva con verdure con pomodoro San Marzano

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

9,00 €

---

### 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 olivno 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

9,00 €

---

### Pica Buffaletta | Buffaletta pizza | Pizza Buffaletta

Paradižnik San Marzano dell'agro Sarnese Nocerino, rukola, pršut, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bivolja mocarela Campagna, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško olivno olje  
San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino tomatoes, arugula, prosciutto, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, Campagna mozzarella, basil, parmesan flakes, extra virgin olive oil  
Bruschetta fatta in casa, formaggio feta, pomodorini, fior di sale, olio extra vergine d'oliva  
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

14,00 €

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

---

## Mastunicola | Mastunicola | Mastunicola

Slanina Lardo Pata Negra, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje  
Lardo Pata Negra bacon, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, parmesan, basil, extra virgin olive oil  
Lardo Pata Negra, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

8,00 €

---

## Pomodorini – s pisanimi češnjevimi paradižnički | Pomodorini – with colourful cherry tomatoes | Pomodorini – con pomodorini ciliegini colorati

Rdeči in rumeni češnjevi paradižniki, sir Fior di latte dei Monti Lattari, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje

Red and yellow cherry tomatoes, Fior di latte dei Monti Lattari cheese, parmesan, basil, extra virgin olive oil  
Pomodorini ciliegini rossi e gialli, formaggio Fior di latte dei Monti Lattari, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

8,00 €

---

## Rdeče & belo & zeleno | Red & white & green | Rosso & bianco & verde

Češnjevi paradižnik, bivolja mocarela Campana, parmezan, bazilika, ekstra deviško oljčno olje  
Cherry tomatoes, Campana buffalo mozzarella, parmesan, basil, extra virgin olive oil

Pomodorini ciliegini, mozzarella bufala Campana, parmigiano, basilico, olio extra vergine d'oliva

8,00 €

---

## Tartini | Tartini | Tartini

Pesto iz bazilike in pinjol, na soncu posušeni paradižniki, dimljeni sir provola, bazilika, ekstra deviško oljčno olje  
Basil and pine nut pesto, sun-dried tomatoes, smoked Provolone cheese, basil, extra virgin olive oil

Pesto al basilico e pinoli, pomodoro essiccato al sole, formaggio affumicato Provolone, basilico, olio extra vergine d'oliva

8,50€

---

## Zimska pica paprika & slanina | Winter pizza – Red pepper & bacon

Pizza invernale con peperoni & pancetta

Mešana ocvrta paprika, slanina, jurčki, dimljeni sir provola, ekstra deviško oljčno olje

Mixed fried peppers, bacon, Porcini mushrooms, smoked Provolone cheese, extra virgin olive oil  
Peperoni misti fritti, pancetta, porcini, formaggio affumicato Provolone, olio extra vergine d'oliva

9,00 €

---

## Poletna pica limona & mocarela | Summer pizza – Lemon & mozzarella

Pizza estiva con limone & mozzarella

Meta, limona, bivolja mocarela Campana, bazilika, ekstra deviško oljčno olje

Mint, lemon, Campana buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil

Menta, limone, mozzarella bufala Campana, basilico, olio extra vergine d'oliva

9,00 €

---

## Artičoka | Artichoke | Carciofo

Artičoke, posušeni paradižniki, dimljeni sir provola, bazilika, ekstra deviško oljčno olje

Artichokes, sun-dried tomatoes, smoked Provolone cheese, basil, extra virgin olive oil

Carciofi, pomodoro essiccato, formaggio affumicato Provolone, basilico, olio extra vergine d'oliva

10,00 €

---

## Kvadratna | Square | Quadrata

Zdrobljena zrna pistacije, mortadela, dimljeni sir provola, skuta, rukola, ekstra deviško oljčno olje

Crushed pistachios, mortadella ham, smoked Provolone cheese, cottage cheese, arugula, extra virgin olive oil

Semi di pistacchi macinati, mortadella, formaggio affumicato Provolone, ricotta, rucola, olio extra vergine d'oliva

10,50 €

### Pica Primavera | Primavera pizza | Pizza Primavera

Rukola, pršut, sir Fior di latte dei Monti Lattari, bazilika, lističi parmezana, ekstra deviško olivno 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

11,00 €

### 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

14,50 €

## 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

1,50 €

### Šampinjoni | Button mushrooms | Champignon

1,50 €

### Artičoke | Artichokes | Carciofi

1,50 €

### Sveža paprika | Fresh peppers | Peperoni freschi

1,50 €

### Črne olive | Black olives | Olive nere

1,50 €

### Češnjev paradižnik | Cherry tomato | Pomodorini

1,50 €

### Jurčki | Porcini mushrooms | Funghi porcini

1,50 €

### Kisla smetana | Sour cream | Panna acida

1,50 €

### Kuhan pršut | Cooked prosciutto | Prosciutto cotto

50 g 2,00 €

### Goveji pršut bresaola | Beef prosciutto bresaola | Prosciutto di manzo bresaola

50 g 2,00 €

### Napolitanska salama | Neapolitan salami | Salame napoletano

50 g 2,00 €

### Slanina Lardo Pata Negra | Lardo Pata Negra bacon | Pancetta Lardo Pata Negra

50 g 2,00 €

### Sir Fior di Latte dei Monti Lattari | Fior di latte dei Monti Lattari Cheese |

Formaggio Fior di latte dei Monti Lattari

30 g 2,00 €

### Bivolja mocarela Campana | Campana buffalo mozzarella | Mozzarella buffalo Campana

30 g 2,00 €

### Dimljeni sir provola | Smoked Provolone cheese | Formaggio affumicato Provolone

30 g 2,00 €

## Solate | Salads | Insalate

---

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

Kozice, avokado, rukola, motovilec, rdeča redkvice, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Prawns, avocado, arugula, lamb's lettuce, radishes, fleur de sel, extra virgin olive

Gamberetti, avocado, rucola, valerianella, ravanelli, fior di sale e olio vergine

7,50 €

---

### Grška solata s feta sirom | Greek salad with feta cheese | Insalata greca con formaggio Feta

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

7,00 €

---

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

Solata ledenka, trakci piščančjega mesa, kruhove kocke, parmezanovi kosmiči, preliv

Iceberg lettuce, strips of chicken, croutons, parmesan flakes, dressing

Lattuga, straccetti di pollo, cubetti di pane, parmigiano grattugiato, condimento

7,00 €

---

### Solata Caprese | Caprese salad | Insalata Caprese

Paradižnik, bivolja mocarela Campagna, origano, bazilika, solni cvet, ekstra deviško oljčno olje

Tomatoes, Campana buffalo mozzarella, oregano, basil, fleur de sel, extra virgin olive oil

Pomodoro, mozzarella buffala Campana, origano, basilico, fior di sale, olio extra vergine d'oliva

7,00 €

---

### Solata s špinačo in bivoljo mocarelo | Spinach and buffalo mozzarella salad | Insalata di spinaci con mozzarella bufala

Sveža mlada špinača, dimljeni sir Provolone, popečene kruhove kocke, parmezan, krema iz balzamičnega kisa z okusom pomaranče, sojina omaka, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Fresh baby spinach, smoked Provolone cheese, toasted croutons, parmesan, orange-flavoured balsamic vinegar reduction, soy sauce, fleur de sel, extra virgin olive oil

Spinaci novelli freschi, formaggio affumicato Provolone, cubetti di pane tostati, parmigiano, crema di aceto balsamico all'arancia, salsa di soia, fior di sale e olio vergine d'oliva

7,00 €

---

### 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 z okusom limone, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

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

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

6,00 €

---

### Arabska solata tabule | Tabbouleh salad | Insalata araba tabulè

Kuskus, paprika - rdeča, rumena in zelena, paradižnik, metini lističi, limonin sok, solni cvet, ekstra deviško olivno olje

Couscous, red, yellow and green peppers, tomatoes, mint leaves, lemon juice, fleur de sel, extra virgin olive oil

Couscous, peperoni - rossi, gialli e verdi, pomodori, foglie di menta, succo di limone, fior di sale e olio vergine d'oliva

5,00 €

---

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

4 kosi | 4 pieces | 4 pezzi

1,50 €

## Sladice | Desserts | Dolci

---

### Vezuv - pica za desert | Vesuvius - dessert pizza | Vesuvio - pizza dessert

Z lavo iz Nutelle, priporočamo za 2 osebi

With Nutella lava, recommended for 2 people

Con lava di Nutella, consigliato per 2 persone

8,00 €

---

### Panakota z izbranim prelivom

Panna cotta with seasonal berries

Panna cotta con frutti di bosco di stagione

4,50 €

---

### Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

4,50 €

---

### Tiramisu

Tiramisù

Tiramisù

4,50 €

---

### Krhka čokoladna tortica z malinami

Chocolate crumble cake with raspberries

Torta al cioccolato con lamponi

4,50 €

---

### Sorbet iz zelenega jabolka in bazilike

Green apple and basil sorbet

Sorbetto alla mela verde e basilico

4,50 €

---

### Sorbet z gozdnimi sadeži in belo čokolado

Sorbet with wild berries and white chocolate

Sorbetto ai frutti di bosco e cioccolato bianca

4,50 €

---

### Gratinirane skutne palačinke

Cheese crêpes au gratin

Crespelle gratinate con ricotta

4,50 €

---

### Palačinke Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

4,50 €

---

### Sladoled | Ice cream | Gelato

Kepica | Cup | Coppa

2,50 €

## 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 Kampanji/Campagni in je določen za uporabo pri pripravi prstnih 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 Campagna 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 formaggio, spezie e olio extra vergine d'oliva

**Formaggio Provola** – formaggio affumicato tipico del Meridione

**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** – formaggio 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 1. 4. 2020