



HLADNE PREDJEDI *COLD STARTERS* KÄLTE VORSPEISEN

- ♥ GOVEJI TARTAR, hrenova majoneza, sirov čips, gel rumenjaka, vložena redkvice, prah rdeče pese J, L, G **12,00€**
BEEF TARTAR, horseradish mayonnaise, cheese crisps, egg yolk gel, pickled radish, beetroot powder Eg, L, G
RINDERTARTAR, Meerrettich-Mayonnaise, Käse-Chips, Eigelbgel, eingelegte Radieschen, Rote-Bete-Pulver Ei, L, G
- ♥ MARINIRANA ZLATOVČICA, grahova krema, limonin gel, postrvji kaviar, hren, radič L, R2 **10,00 €**
MARINATED CHAR, cream of green pea, lemon gel, trout caviar, horseradish, radicchio L, F
MARINierter SAIBLING, Erbsencreme, Zitronengel, Forellenkaviar, Meerrettich, Radicchio L, F
- MEDENI SVINJSKI VRAT, porova solatka, gorčična semena, medeni preliv, zeliščna majoneza GS, L **10,00 €**
PORK NECK WITH HONEY, leek salad, mustard seeds, honey dressing, herb mayonnaise L, Mu
HONIG-SCHWEINENÄCKEN, Porree-Salat, Senfsaat, Honigsauce, Kräutermayonnaise L, Se
- BUČKIN CARPACCIO z domačo zeliščno skuto in pinjolami, prah oglja L, O **8,00 €**
ZUCCHINI CARPACCIO with home-made cottage cheese with herbs, pine kernels, charcoal powder L, N
ZUCCHINI-CARPACCIO mit hausgemachtem Kräuterquark und Pinienkernen, Kohlepulver L, N
- IZBOR LOKALNIH MESNIN IN SIROV (2 osebi) L, O **16,00 €**
SELECTION OF LOCAL MEAT AND CHEESE (2 persons) L, N
AUSWAHL LOKALER FLEISCHWAREN UND KÄSE (2 Personen) L, N

BARVITA JESEN. COLOURFUL AUTUMN. FARBENPRÄCHTIGER HERBST.

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU* HERBST MENU

♥ šefov izbor/Chefs choice/ Wahl des Küchenchefs*





TOPLE PREDJEDI *WARM STARTERS* WARME VORSPEISEN

♥ LOVKA HOBOTNICE, sipina črna omaka, cvetača, osočnik, krompirjeva pena, krema špinače, češnjevi paradižniki L, M **15,00 €**

OCTOPUS TENTACLE, cuttlefish sauce, cauliflower, glasswort (marsh samphire), potato mousse, cream of spinach, cherry tomatoes L, M

TINTENFISCHARM, schwarze Sepia-Sauce, Blumenkohl, Queller, Kartoffelschaum, Spinatcreme, Kirschtomate L, Mu

TESTENINE S TARTUFI, sveži tartufi, sirov čips G, J, L **17,00 €**

PASTA WITH TRUFFELS, fresh truffles, cheese crisps G, Eg, L

TEIGWAREN MIT TRÜFFEL, frischen Trüffeln, Käsechips G, Ei, L

RİŽOTA Z JURČKI, krema jurčkov, dimljena rikota, sirov čips, radič L RISOTTO **13,00 €**

WITH CEPS, cream of cep, smoked ricotta, cheese crisps, radicchio L

STEINPILZRISOTTO, Steinpilzcreme, geräucherter Ricotta, Käsechips, Radicchio L

♥ SVINJSKA TREBUŠEVINA, zapečen bučni pire, pečen por, korenje, brstični ohrovt, medena omaka L **15,00 €**

BELLY PORK, roasted pumpkin purée, grilled leeks, carrots, Brussels sprouts, honey sauce L

SCHWEINEBAUCH, gebratenes Kürbispüree, gebratener Porree, Karotte, Rosenkohl, Honigsauce L

KRANJSKA KLOBASA z zeljnato solato, gorčična semena, domača marmelada G, Gs **12,00 €**

CARNIOLAN SAUSAGE with sauerkraut salad, mustard seeds, home-made jam G, Mu

KRAINER WURST mit Krautsalat, Senfsaat, hausgemachte Marmelade G, Mu

AJDOVA KAŠA Z JURČKI, sladoled iz kisle smetane, ocvrta rukola L **13,00 €**

BUCKWHEAT PORRIDGE with ceps, sour cream ice-cream, fried rocket L

BUCHWEIZENSTERZ MIT STEINPILZEN, Sauerrahm-Eis, frittierter Rukola L

~~~~~  
**POGRINJEK *COVER CHARGE* COPERTO** **2,00 €**  
~~~~~

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU* HERBST MENÜ





JUHE *SOUPS* SUPPEN

BUČNA JUHA s krompirjevo peno, bučno olje, bučna semena L, Z **6,00 €**

CREAM OF PUMPKIN SOUP with potato mousse, pumpkin seed oil, pumpkin seeds L, C

KÜRBISCREMESUPPE mit Kartoffelschaum, Kürbiskernöl, Kürbiskerne L, Se

TELEČJA OBARA z ajdovimi žganci z ocvirki, kislo mleko G, L, Z **8,00 €**

VEAL STEW with buckwheat "žganci", with pork scratchings, soured milk G, L, C

KALBSEINTOPF mit Buchweizengrieß und Grieben, Sauermilch G, L, Se

DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo G, J, Z **5,00 €**

TRADITIONAL BEEF BROTH with noodles and vegetables G, Eg, C

HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse G, Ei, Se

♥ JURČKOVA KREMNA JUHA s pečenimi jurčki, dimljena rikota L, Z **8,00 €**

CREAM OF CEP SOUP with grilled ceps, smoked ricotta L, C

STEINPILZCREMESUPPE mit gebratenen Steinpilzen, geräucherter Ricotta L, Se

GLAVNE JEDI *MAIN DISHES* HAUPTSPESSEN

♥ POČASI KUHAN IN PEČEN TELEČJI HRBET, zelenina krema, bučni kipnik, korenje, pastinak, šalotkina omaka G, J, L, Z **24,00 €**

SLOW-COOKED AND GRILLED VEAL LOIN, cream of celery, pumpkin soufflé, carrots, parsnip, shallot sauce G, Eg, L, C

LANGSAM GEGARTER UND GEBRATENER KALBSRÜCKEN, Selleriecreme, Kürbisauflauf, Karotte, Pastinake, Schalotten-Sauce G, Ei, L, Se

♥ FILE BRANCINA z limonino skorjico, črna leča, zelenjava, volčji bob, bela ribja omaka, postrvji kaviar R2, G, L, B, Z **21,00 €**

BASS FILLET with lemon crust, black lentil, vegetables, lupin, white fish sauce, trout caviar F, G, L, LB, C

WOLFSBÄRSCHFILET mit Zitronenkruste, schwarze Linsen, Gemüse, Lupinen, helle Fischsauce, Forellenkaviar F, G, L, LB, Se

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU* HERBST MENU

♥ šefov izbor/Chefs choice/ Wahl des Küchenchefs*

BARVITA JESEN. *COLOURFUL AUTUMN.* FARBENPRÄCHTIGER HERBST.





GOVEJI FILE, kruhov kipnik z jurčki, pečena buča, brstični ohrovt, črni orehi, krema zelene, vinska omaka G, J, L, O, Z **28,00 €**

BEEF FILLET, bread soufflé with ceps, roasted pumpkin, Brussels sprouts, black walnuts, celery cream, wine sauce G, L, Eg, N, C

RINDERFILET, Brotauflauf mit Steinpilzen, gebratener Kürbis, Rosenkohl, schwarze Walnüsse, Selleriecreme, Weinsauce G, L, Ei, N, Se

PIŠČANČJA PRSA S KOŽO, nadevana s sirom in drobnjakom, domača polenta s tartufi, krema zelene, brstični ohrovt, korenje, šalotkina omaka G, J, L, Z **18,00 €**

CHICKEN BREASTS WITH SKIN, stuffed with cheese and chive, home-made polenta with truffles, celery cream, Brussels sprouts, carrots, shallot sauce G, Eg, L, C

HÄHNCHENBRUST MIT HAUT, gefüllt mit Käse und Schnittlauch, hausgemachte Polenta mit Trüffeln, Selleriecreme, Rosenkohl, Karotte, Schalotten-Sauce G, Ei, L, Se

FILE POSTRVI, mini ješprenj z bučo in žajbljem, jurčkova krema, pečeni jurčki R2, G, L **17,00 €**

TROUT FILLET, mini barley with pumpkin and sage, cep cream, grilled ceps F, G, L

FORELLENFILET, Perlgrauen mit Kürbis und Salbei, Steinpilzcreme, gebratene Steinpilze F, G, L

GOVEJA REBRA, sladko kislo zelje s korenjem, pečen pastinak, grah, kaki, čebula, omaka rdeče pese L, SO2 **26,00 €**

BEEF RIBS, sweet sauerkraut with carrots, roasted parsnip, green peas, khaki, onion, beetroot sauce L, SO2

RINDERRIPPCHEN, süß-saures Kraut mit Karotte, gebratene Pastinake, Erbsen, Kaki, Zwiebel, Rote-Bete-Sauce L, SO2

OCVRTA CVETAČA z lešniki in sezamom, pečeni jurčki, por, krema jurčkov G, L, O, S **18,00 €**

FRIED CAULIFLOWER with hazelnuts and sesame, grilled ceps, leek, cep cream G, L, N, S

FRITIERTER BLUMENKOHL mit Haselnüssen und Sesam, gebratene Steinpilze, Porree, Steinpilzcreme G, L, N, S

♥ PEČEN MLADI SIR, zelenjava na žaru, pečena buča, por, ocvrta rukola, jurčki G, J, L **18,00 €**

GRILLED YOUNG CHEESE, grilled vegetables, roasted pumpkin, leek, fried rocket, ceps G, Eg, L

GEBRATENER JUNGER KÄSE, Gemüse aus dem Grill, gebratener Kürbis, frittiertes Rukola, Steinpilze G, Ei, L

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU HERBST MENU*





SOLATE *SALADS* SALATE

- ♥ SOLATNI KROŽNIK TRIANGEL (piščanec, preliv Triangel, rukola, sezonska solata, kruhove kocke, pomaranča) L, G **9,50 €**
TRIANGEL SALAD PLATE (chicken, Triangel dressing, rocket, seasonal lettuce, bread croutons, oranges) L, G
SALATTELLER TRIANGEL (Hähnchen, Triangel-Dressing, Rukola, verschiedene Salate der Saison, Brotroutons, Orange) L, G
- SOLATNI KROŽNIK S PEČENIM SIROM (sezonska solata, rukola, kruhove kocke, češnjev paradižnik, pečen mladi sir) L, G **8,50 €**
SALAD PLATE WITH GRILLED CHEESE (seasonal lettuce, rocket, bread cubes, cherry tomatoes, grilled new cheese) L, G
SALATTELLER MIT GEBRATENEM KÄSE (Salat der Saison, Rukola, Croutons Kirschtomate, gebratener junger Käse) L, G
- DNEVNA SOLATA (sezonska solata, češnjev paradižnik, rukola) **5,00 €**
SALAD OF THE DAY (seasonal lettuce, cherry tomatoes, rocket)
TAGESSALAT (Salat der Saison, Kirschtomate, Rukola)

NEKAJ IMAMO TUDI ZA OTROKE *WE ALSO HAVE SOMETHING FOR CHILDREN* *WIR HABEN AUCH ETWAS FÜR KINDER*

- DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo L, J, G **5,00 €**
TRADITIONAL BEEF BROTH with noodles and vegetables L, Eg, G
KALTE HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse L, Ei, G
- PIŠČANČJI FINGERSI z ocvrtim krompirčkom, kečap L, R2, O **9,50 €**
CHICKEN FINGERS with French fries, ketchup L, F, N
HÄHNCHENFINGERS mit Pommes frites, Ketchup L, F, N
- TESTENINE Z MESNIM RAGUJEM L, J, G **8,50 €**
PASTA with meat ragu L, Eg, G
TEIGWAREN mit Fleischragout L, Ei, G
- FILE POSTRVI, riži-biži (riž, grah), majoneza R2, L, J **9,50 €**
TROUT FILLET, Rizi bizi (rice, green peas), mayonnaise F, L, Eg
FORELLENFILET, Risi-Bisi (Reis, Erbsen), Mayonnaise F, L, Ei

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU* HERBST MENU

♥ šefov izbor/Chefs choice/ Wahl des Küchenchefs*

BARVITA JESEN. COLOURFUL AUTUMN. FARBENPRÄCHTIGER HERBST.





SLADICE *DESSERTS* SÜSSSPEISEN

- ♥ SNEG S ŠPIKA (vaniljeva omaka, čokoladne drobtine, snežne kepe, meringa, sladoled maline) L, J **6,50 €**

SNOW FROM ŠPIK (vanilla sauce, chocolate crumbs, snowballs, meringue, raspberry ice-cream) L, Eg

SCHNEE VOM ŠPIK (Vanillesauce, Schokoladenflocken, Schneebälle, Merengue, Himbeereis) L, Ei

- ♥ ČOKOLADNI CVET s čokoladno peno, karamelizirani slani arašidi, karamelna omaka, arašidov sladoled L, J, G, A, O **8,50 €**

CHOCOLATE FLOWER with chocolate mousse, caramelized salted peanuts, caramel sauce, peanut ice-cream L, Eg, G, Pe, N

SCHOKOLADENBLÜTE mit Schokoladenschaum, karamellisierte salzige Erdnüsse, Karamellsauce, Erdnussei L, Ei, G, Er, N

- JOGURTOVA STRJENKA z bučo in breskvami, pasijonka, sladoled bele čokolade L **8,00 €**

YOGHURT PANNA COTTA with pumpkin and peaches, passion fruit, white chocolate ice-cream L

JOGHURT-FLAN mit Kürbis und Pfirsichen, Passionsfrucht, weißes Schokoladeneis L

- SKUTINA KREMA IN PENA BELE ČOKOLADE, jagodni gel, jagodičevje, vaniljev sladoled, meringa L, J **7,00 €**

COTTAGE CHEESE CREAM and white chocolate mousse, strawberry gel, berries, vanilla ice-cream, meringue L, Eg

QUARKCREME UND WEISSER SCHOKOLADENSCHAUM, Erdbeergel, Beerenobst, Vanilleis, Meringue L, Ei

- V TESTU PEČENO KARAMELIZIRANO JESENSKO SADJE (jabolka, hruške, suho sadje), vanilija, karamelni sladoled s solnim cvetom L, J, G **8,00 €**

CARAMELIZED AUTUMN FRUITS BAKED IN DOUGH (apples, pears, dried fruit), vanilla, caramel ice-cream with fleur de sel L, Eg, G

IM TEIG GEBACKENES KARAMELLISIERTES OBST (Äpfel, Birnen, Trockenobst), Vanille, Karamelleis mit Salzblüte L, Ei, G

- TRIS DOMAČIH ŠTRUKLJEV z medenimi drobtinami, sladoled iz kisle smetane L, J, G, O **7,00 €**

TRIS OF "ŠTRUKLJI" DUMPLINGS with honeyed crumbs, sour cream ice-cream L, Eg, G, N

TRIS HAUSGEMACHTER STRUDEL mit Honigbröseln, Sauerrahmeis L, Ei, G, N

- JABOLČNI ZAVITEK TRIANGEL, sladoled kisle smetane L, J, G **6,00 €**

TRIANGEL APPLE STRUDEL, sour cream ice-cream L, Eg, G

APFELSTRUDEL TRIANGEL, Sauerrahmeis L, Ei, G





Chef
Jon Zupan

Izkušnje in znanje je skozi leta pridobival pri znanih in uveljavljenih slovenskih kot tudi tujih chefih ter na izobraževanjih v tujini. V tem času se je uveljavil in postal prepoznaven v slovenski kulinariki. Njegova kulinarčna zgodba se sedaj nadaljuje v Restavraciji Triangel.

»Pri pripravi jedi se poslužujem tehnik sodobne francoske, italijanske in nordijske kuhinje. Prisegam na sveže lokalne sestavine, ki imajo v mojih jedeh glavno besedo. Vseeno se na mojih krožnikih znajdejo tudi tiste eksotične, ki se občuteno povežejo z lokalnimi in skupaj z njimi ustvarijo popolno kombinacijo okusov.

»Želim vam dober tek!«

Jon has gained his experience and knowledge working with well-known, established chefs from Slovenia and abroad. He has also constantly developed his skills by attending numerous training courses over the years. He is an acknowledged expert in Slovenian cuisine. Now, he is continuing his culinary story in the Triangel Restaurant.

"I use techniques taken from contemporary French, Italian and Nordic cuisine when preparing my dishes. Local ingredients play the main role in them. Nevertheless, exotic ingredients can also be found on my plates, creating a perfect combination of exotic and local tastes.

Bon appétit!"



Sein Wissen und Erfahrungen sammelte er mit den Jahren bei namhaften, renommierten slowenischen und internationalen Chefs, wie auch auf Fortbildungen im Ausland. In dieser Zeit etablierte er sich in der slowenischen Gastronomie, wo er sich einen Namen gemacht hat. Seine kulinarische Geschichte setzt er nun im Restaurant Triangel fort.

»Bei der Zubereitung von Speisen bediene ich mich der Techniken der zeitgenössischen französischen, italienischen und nordischen Küche. Ich lege Wert auf frische lokale Zutaten, die in meinen Gerichten die Hauptrolle spielen. Dennoch findet sich auf meinen Tellern auch Exotisches, das sich mit den heimischen Produkten gelungen verbindet und eine perfekte Geschmackskombination eingeht.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!«





ALERGENI *ALLERGENS* ALLERGENE

G	žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste ali proizvodi iz njih)	G	cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)	G	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder dessen Kreuzungen oder Erzeugnisse daraus)
J	jajca in njihovi proizvodi	Eg	eggs and products thereof	Ei	Eier und Eiprodukte
R2	ribe in njihovi proizvodi	F	fish and products thereof	F	Fisch und Fischprodukte
L	mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo	L	milk and dairy products containing lactose	L	Milch und laktosehaltige Milchprodukte
O	oreščki – mandeljni, orehi, lešniki, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija in njihovi proizvodi	N	nuts - almonds, walnuts, hazelnuts, cashews, American walnuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof	N	Nüsse - Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, amerikanische Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Erzeugnisse daraus
GS	gorčična semena in njihovi proizvodi	Mu	mustard seeds and products thereof	S	Senfsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
M	mehkužci in njihovi proizvodi	M	molluscs and products thereof	Mu	Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse
A	arašidi in njihovi proizvodi	Pe	peanuts and products thereof	Er	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
Z	stebelna zelena in njeni proizvodi	C	celery and products thereof	Se	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	volčji bob	LB	lupins	LB	Lupine
S	sezam in njegovi proizvodi	S	sesam and products thereof	S	Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
ŽD	žveplov dioksid	SO2	sulphur dioxide	SO2	Schwefeldioxyd

LOKALNI DOBAVITELJI *LOCAL SUPPLIERS* LOKALE LIEFERANTEN

- | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| • KMETIJA PR'HLEBANJU | • MLEKARSTVO PODJED | • LOŠKA MLEKARNA |
| • BIO KMETIJA PR'VAHU | • MESARIJA MLINARIČ | • KMETIJA MATIJOVC |
| • KMETIJA PR'TARMANU | • BOHINJSKE MESNINE | • KMETIJA GLOBOČNIK |

JESENSKI MENU *AUTUMN MENU* HERBST MENÜ

