

HLADNE PREDJEDI *COLD STARTERS* KÄLTE VORSPEISEN

- ♥ MARINIRANO JAGNJE s krompirjevo solato in slanino, jogurt, zelišča, sladko-kislo korenje J, L **9,50 €**

MARINATED LAMB with potato salad and bacon, yoghurt, herbs, sweet and sour carrots Eg, J

MARINIERTES LAMM mit Kartoffelsalat und Speck, Joghurt, Kräuter, süß-saure Karotten Ei, L

- BUČKIN CARPACCIO z domačo zeliščno skuto L **8,00 €**

ZUCCHINI CARPACCIO with home-made herb cottage cheese L

ZUCCHINI-CARPACCIO mit hausgemachtem Kräuterquark L

- ♥ HOBOTNICA z osočnikom in domačim čatnijem M, L, O, G **10,00 €**

OCTOPUS with glasswort (marsh samphire) and home-made chutney M, L, N, G

TINTENFISCH mit Queller und hausgemachtem Chutney Mu, L, N, G

JUHE *SOUPS* SUPPEN

- ♥ HLADNA JOGURTOVA JUHA s kumaro in limonino peno L, J, G **5,50 €**

COLD YOGHURT SOUP with cucumber and lemon mousse L, Eg, G

KÄLTE JOGHURT-SUPPE mit Gurke und Zitronenschaum L, Ei, G

- GRAHOVA KREMNA JUHA, DIMLJENA POSTRV L, R2, O **6,50 €**

PEA CREAM SOUP, SMOKED TROUT L, F, N

ERBSENCREMESUPPE, GERÄUCHERTE FORELLE L, F, N

TOPLE PREDJEDI *WARM STARTERS* WARME VORSPEISEN

♥ TELEČJI PRIŽELJC, cvetača, rumenjaki, špinača in tartufi L, J, G **15,00 €**
VEAL SWEETBREAD, cauliflower, egg yolk, spinach and truffles L, Eg, G
KALBSBRIES, Blumenkohl, Eigelb, Spinat und Trüffel L, Ei, G

♥ JAKOBOVA POKROVAČA, črni česen, koromač L, M **15,00 €**
MEDITERRANEAN SCALLOP, black garlic, fennel L, M
JAKOBSMUSCHEL, schwarzer Knoblauch, Fenchel L, Mu

BUJTA REPA - kuhana repa s proseno kašo, ocvrta v testu G, Z, J **13,00 €**
"BUJTA REPA" - cooked turnips with millet porridge, fried in dough G, C, Eg
"BUJTA REPA" – gekochte Rübe mit Hirse, frittiert im Teig G, Se, Ei

GLAVNE JEDI *MAIN DISHES* HAUPTSPESIEN

♥ SRNIN FILE, polenta, gozdni sadeži, mavrahi, omaka rdeče pese in aronije G, L, O **23,00 €**
ROE DEER FILLET, polenta porridge, forest fruits, morels, beetroot and aronia (chokeberry) sauce G, L, N
REHFILET, Polenta, Waldfrüchte, Morcheln, Sauce aus roter Beete und Aronia G, L, N

PIŠČANEC, PITAN S KORUZO, nadevan z zelišči in črnim tartufom, kruhov kipnik, šalotkina omaka G, J, L **18,00 €**
MAIZE-FED CHICKEN, stuffed with herbs and black truffle, bread soufflé, shallot sauce G, L, Eg
MAISHÄNCHEN, gefüllt mit Kräutern und schwarzem Trüffel, Brotauflauf, Schalotten-Sauce G, L, Ei

POČASI KUHAN IN OCVRT SVINJSKI VRAT z maslenim krompirjem, čemaževa majoneza, limonin prah, kapre in kisle kumarice G, J, L **16,00 €**
SLOW-COOKED FRIED PORK NECK with butter potatoes, wild garlic mayonnaise, lemon powder, capers and pickles G, Eg, L
LANGSAM GEGARTER UND FRITTIERTER SCHWEINNÄCKEN mit Butterkartoffeln, Bärlauch-Mayonnaise, Zitronenpulver, Kapern und saure Gurken G, Ei, L

POLETNI MENU *SUMMER MENU* SOMMER MENÜ

- ♥ FILE BRANCINA Z LIMONINO SKORJICO na črni leči z zelenjavo, bela ribja omaka s koprom, volčji bob L, G, R2, B **19,00€**

BASS FILLET WITH LEMON CRUST on black lentil with vegetables, white fish sauce with dill, lupin L, G, F, B

WOLFSBÄRSCHFILET MIT ZITRONENKRUSTE auf schwarzen Linsen mit Gemüse, helle Fische sauce mit Dill, Lupinen L, G, F, B

- FILE ZLATOVŠČICE v kruhovem ovoju, sipina rižota, volčji bob, špinača, bela ribja omaka L, G, R2, B **17,00€**

BROWN TROUT FILLET wrapped in bread, cuttlefish risotto, lupin, spinach, white fish sauce L, G, F, B

BÄCHSFORELLENFILET im Brotmantel, Sepia-Risotto, Lupinen, Spinat, helle Fische sauce L, G, F, B

SLADICE *DESSERTS* SÜSSSPEISEN

- JABOLČNI ZAVITEK TRIANGEL, rozinov sladoled L, J, G **7,50 €**

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

APFELSTRUDEL TRIANGEL, Rosinen-Eis L, Ei, G

- ♥ ČOKOLADNI CVET s čokoladno peno, **8,50 €**

karamelizirani slani arašidi L, J, G, A, O

CHOCOLATE FLOWER with chocolate mousse,

caramelized salted peanuts L, Eg, G, Pe, N

SCHOKOLADENBLÜTE mit Schokoladenschaum,

karamellisierte salzige Erdnüsse L, Ei, G, Er, N

- ♥ ŠEFOVA JOGURTOVA STRJENKA, gel jagode, sladek češnjev paradižnik, sorbet bazilike L, G, J **8,00 €**

CHEF'S YOGHURT PANNA COTTA, strawberry gel, sweet cherry tomatoes, basil sorbet L, G, Eg

CHEFS JOGHURT PANNA COTTA, Erdbeer-Coulis, süße Kirschtomate, Basilikum-Sorbet L, G, Ei

POSKRBIMO TUDI ZA OTROKE
WE ALSO HAVE SOMETHING FOR CHILDREN
WIR HABEN AUCH ETWAS FÜR KINDER

DNEVNE JEDI *DAILY DISHES* TAGESANGEBOT

HLADNI PRIGRIZKI *COLD SNACKS* KALTE SNACKS

- ♥ GOVEJI TARTAR 100g J, G, GS **11,50 €**
STEAK TARTARE 100g Eg, G, Mu
RINDERTARTAR 100g Ei, G, S
-
- IZBOR LOKALNIH MESNIN IN SIROV (2 osebi) O, L **16,00 €**
SELECTION OF LOCAL MEATS AND CHEESES (2 persons) N, L
AUSWAHL LOKALER FLEISCHPRODUKTE UND KÄSE (2 Personen) N, L
-
- RIBJI NAMAZ z vloženo zelenjavo in hišni čatni R2, L **8,50 €**
FISH SPREAD with pickled vegetables and home-made chutney F, L
FISCHAUFSTRICH mit eingelegtem Gemüse und hausgemachtes Chutney F, L
-

NEKAJ TOPLEGA *SOMETHING WARM* ETWAS WARMES

- ♥ DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo G, J **5,00 €**
TRADITIONAL BEEF BROTH with noodles and vegetables G, Eg
HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse G, Ei
-
- TELEČJA OBARA z domačimi vlivanci G, L, J, Z **7,00 €**
VEAL STEW with home-made spaetzle noodles G, L, Eg, Ce
KALBSEINTOPF mit hausgemachte Spätzle G, L, Ei, Se
-
- KRANJSKA KLOBASA z zeljem in domačo marmelado, gorčična semena Gs, G **12,00 €**
CARNIOLAN SAUSAGE with sauerkraut and home-made jam, mustard seeds Mu, G
KRAINER WURST mit Kraut und hausgemachter Marmelade, Senfsaat S, G
-
- ♥ TESTENINE S TARTUFI, sveži tartufi G, L, J **17,00 €**
PASTA WITH TRUFFLES, fresh truffles G, L, Eg
TEIGWAREN MIT TRÜFFELN, frische Trüffel G, L, Ei
-
- RIŽOTA Z BUČKAMI, jogurtova pena L, O **13,50 €**
RISOTTO WITH ZUCCHINI, yoghurt mousse L, N
RISOTTO mit Zucchini, Joghurt-Schaum L, N
-

ZA NAJEST
FOR THE BIGGER APPETITE
ZUM SATTESSEN

STEAK ANGUS z vinsko, poprovo ali šalotkino omako L **29,00 €**

ANGUS STEAK with wine, pepper or shallot sauce L

ANGUS STEAK mit Wein- Pfeffer- oder Schalotten-Sauce L

GOVEJI FILE z vinsko, poprovo ali šalotkino omako L **26,00 €**

BEEF FILLET with wine, pepper or shallot sauce L

RINDERFILET mit Wein- Pfeffer- oder Schalotten-Sauce L

FILE BRANCINA z belo ribjo, čemaževo ali koprovo omako L, R2 **23,00 €**

BASS FILLET with white fish, wild garlic or dill sauce L, F

WOLFSBARCHSFILET mit helle Fischsauce, Bärlauch- oder Dill-Sauce L, F

PEČEN MLADI SIR s čemaževo ali hladno jogurtovo omako L **16,00 €**

GRILLED YOUNG CHEESE with wild garlic or cold yoghurt sauce L

GEBRATENER JUNGER KÄSE mit Bärlauch- oder kalte Joghurt-Sauce L

PRILOGA

ocvrt in na maslu pečen mlad krompir, pečena in vložena domača zelenjava

SIDE DISH

fried and butter roasted baby potatoes, roasted and pickled home-grown vegetables

BEILAGE

frittierte & auf Butter gebratene Frühkartoffeln, gebratenes & eingelegtes heimisches Gemüse

DIH POLETJA. BREATHE OF SUMMER. ATEM DES SOMMERS.

POGRINJEK
COVER CHARGE
COPERTO

2,00 €

SOLATE *SALADS* SALATE

♥ SOLATNI KROŽNIK S PEČENIM SIROM L **8,50 €**

SALAD PLATE WITH GRILLED CHEESE L

SALATPLATTE MIT GEBRATENEM KÄSE L

SOLATNI KROŽNIK TRIANGEL (piščanec, preliv Triangel, rukola, solata romana, kruhove kocke, pomaranča) L,G **9,50 €**

TRIANGEL SALAD PLATE (chicken, Triangel dressing, rocket, romaine lettuce, bread croutons, oranges) L, G

SALATPLATTE TRIANGEL (Hähnchen, Triangel-Dressing, Rucola, Romana-Salat, Brotcroustons, Orange) L, G

DNEVNA SOLATA **5,00 €**

SALAD OF THE DAY

TAGESSALAT

SLADKO SLADKO *SWEETLY SWEET* SÜßSPEISE

♥ SNEG S ŠPIKA L, J **6,00 €**

SNOW FROM ŠPIK L, Eg

SCHNEE VOM ŠPIK L, Ei

JABOLČNI ZAVITEK, domači sladoled kisle smetane z medom G, L, J **5,50 €**


APPLE STRUDEL, home-made sour cream ice cream with honey G, L, Eg

APFELSTRUDEL, hausgemachtes Sauerrahmeis mit Honig G, L, Ei

TRIS DOMAČIH ŠTRUKLJEV z drobtinami in medom, domači sladoled kisle smetane z medom G, L, Q J **7,00 €**

TRIO OF HOME-MADE „ŠTRUKLJI“ (filled dough rolls) with breadcrumbs and honey, home-made sour cream ice cream with honey G, L, N, Eg

TRIS HAUSGEMACHTER STRUDEL mit Semmelbröseln und Honig, hausgemachtes Sauerrahmeis mit Honig G, L, N, Ei



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

LOKALNI DOBAVITELJI/ *LOCAL SUPPLIERS*/ LOKALE LIEFERANTEN

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