

HLADNE
PREDJEDI

COLD
STARTERS

KÄLTE
VORSPEISEN

ANTIPASTI
FREDDI

GOVEJI TARTAR, hrenova majoneza, sirov čips, gel rumenjaka, vložena redkvica, prah rdeče pese J, L, G	16,00 €
<i>BEEF TARTAR, horseradish mayonnaise, cheese crisps, egg yolk gel, pickled radish, beetroot powder Eg, L, G</i>	
<i>RINDERTARTAR, Meerrettich-Mayonnaise, Käse-Chips, Eigelbgel, eingelegte Radieschen, Rote-Bete-Pulver Ei, L, G</i>	
<i>TARTARE DI MANZO, maionese con rafano, chips di formaggio, gel di tuorlo d'uovo, ravanella sottaceto, polvere di barbabietola UO, LA, GL</i>	
BAKALAR, olive, pinjole, česen, črni česen, paprika L, G, O	14,00 €
<i>"BAKALAR" CREAMED STOCKFISH, olives, pine nuts, garlic, black garlic, peppers L, G, N</i>	
<i>BACALÁ, Oliven, Pinienkerne, Knoblauch, Schwarzer Knoblauch, Paprika L, G, N</i>	
<i>BACCALÁ, olive, pinoli, aglio, aglio nero, peperone LA, GL, FS</i>	
TARTAR RDEČE PESE, mladi sir, hren, lešniki, aronija, lisičke, solni cvet G, L	12,00 €
<i>BEETROUT TARTARE, new cheese, horseradish, hazelnuts, chokeberry, chanterelles, fleur de sel G, L</i>	
<i>ROTE-BETE-TARTAR, junger Käse, Meerrettich, Haselnüsse, Aronia, Pfifferlinge, Salzblüte G, L</i>	
<i>TARTARE DI BARBABIETOLA, formaggio giovane, rafano, nocciole, aronia, finferli, fior di sale GL, LA</i>	
IZBOR LOKALNIH MESNIN IN SIROV (2 osebi) L, O	16,00 €
<i>SELECTION OF LOCAL MEAT AND CHEESE (2 persons) L, N</i>	
<i>AUSWAHL LOKALER FLEISCHWAREN UND KÄSE (2 Personen) L, N</i>	
<i>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI (per 2 persone) FS, LA</i>	

JUHE SOUPS SUPPEN BRODI E ZUPPE

DOMAČA GOVEJA JUHA z rezanci in zelenjavo G, J, Z *TRADITIONAL* **5,50 €**
BEEF BROTH with noodles and vegetables G, Eg, C HAUSGEMACHTE
RINDERBRÜHE mit Nudeln und Gemüse G, Ei, Se BRODO DI MANZO
FATTO IN CASA con tagliolini e verdure GL, UO, SE

DNEVNA ŠEFOVA JUHA L **6,50 €**
CHEF'S SOUP OF THE DAY L
TAGESSUPPE VOM CHEF L
BRODO O ZUPPA DEL GIORNO SU PROPOSTA DELLO CHEF LA

RIČET (ješprenj) s kranjsko klobaso in zelenjavo G, L, Z **10,00 €**
SCOTCH BROTH (barley) with Carniolan sausage and vegetables G, L, C
RIČET (Gerstengraupeneintopf) mit Krainer Wurst und Gemüse G, L, Se
RIČET (minestra d'orzo) con salsiccia o verdure saltate GL, LA, SE

Nazaj h koreninam... 

Gorenjska in še posebej zgornjesavska kulinarika, po domače »košta«, je nekdaj temeljila na načelih naturalnega gospodarstva in sestavinah, ki so jih domačini z dovoljenjem tukajšnje narave sprejeli z največjo ponižnostjo in ob spoštovanju nepisanih zakonov, ki jih je le-ta narekovala. Zaradi njene goratosti, divjosti in kratke vegetacijske dobe z njimi nikoli ni bila radodarna. Pridelki so bili skromni, jedilniki dokaj enolični in pogojeni z letnim časom. Človek je moral s tistim, kar je spomladi sejal, poleti gojil in jeseni pobral, preživeti tudi zimo, ki je v teh krajih od nekdaj zelo zelo dolga. Preživel je, če je znal vse skupaj na ustrezen način shraniti in vse skupaj zelo racionalno porabiti.

Za današnjega človeka je vse to le še oddaljen spomin. V nekaterih jedeh, ki jih za vas pripravljamo to zimo, se z oživljanjem izročila kolin in ozimnice na sodoben način vračamo h koreninam naše kulinarike.

**TOPLE
PREDJEDI**

**WARM
STARTERS**

**WÄRME
VORSPEISEN**

**ANTIPASTI
CALDI**

AJDOVI NJOKI s kranjsko klobaso, šalotka, čips kranjske klobase, slivova marmelada G, L

15,00 €

BUCKWHEAT GNOCCHI with Carniolan sausage, shallots, Carniolan sausage chips, plum jam G, L

BUCHWEIZEN-GNOCCHI mit Krainer Wurst, Schalotte, Krainer Wurst-Chips, Pflaumenmarmelade G, L

GNOCCHI DI GRANO SARACENO con salsiccia carniolana, scalogno, chips di salsiccia carniolana GL, LA, UO

FREGOLA s potočnimi rakci, pesto bazilike, češnjevi paradižniki, čips sira Srjan G, L, R, J

16,00 €

FREGULA pasta with crayfish, basil pesto, cherry tomatoes, "Srjan" cheese chips G, L, F, Eg

FREGULA mit Flusskrebsfleisch, Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Srjan-Käsechips G, L, F, Ei

FREGOLA con granchi d'acqua dolce, pesto al basilico, pomodoro ciliegino, chips di formaggio Srjan GL, LA, CR, UO

TESTENINE S TARTUFI, sveži tartufi, čips sira Srjan G, L, J

18,00 €

PASTA WITH TRUFFLES, fresh truffles, "Srjan" cheese chips G, L, Eg

TEIGWAREN MIT TRÜFFEL, frischer Trüffel, Srjan-Käsechips G, L, Ei

TROFIE O MACCHERONI AL TARTUFO, tartufi freschi, chips di formaggio Srjan GL, LA, UO

RIŽOTA S SEZONSKO ZELENJAVO, pečena zelenjava, oreščki, jogurtova pena, zeliščno olje L, O

14,00 €

RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES, grilled vegetables, nuts, yoghurt mousse, herb-infused oil L, N

RISOTTO MIT SAISONGEMÜSE, gebratenes Gemüse, Nüsse, Joghurtschaum, Kräuteröl L, N

RISOTTO CON VERDURE DI STAGIONE, verdure saltate, noci, yogurt schiumato, olio alle erbe LA, FS

POMLAD/POLETJE SPRING/SUMMER FRÜHLING/SOMMER PRIMAVERA/ESTATE

STALNA PONUDBA ALWAYS AVAILABLE STÄNDIGES ANGEBOT OFFERTA PERMANENTE

GLAVNE JEDI

MAIN DISHES

HAUPT- SPEISEN

SECONDI PIATTI

GOVEJI FILE, pečena sezonska zelenjava, zelenina krema, krompir,
omaka zelenega popra L, Z

29,00 €

*FILLET OF BEEF, grilled seasonal vegetables, cream of celery,
potatoes, green pepper sauce L, C*

*RINDERFILET, gebratenes Gemüse der Saison, Selleriecreme,
Kartoffel, grüne Pfeffersauce L, S*

*FILETTO DI MANZO, verdura di stagione saltata, crema di sedano,
patate, salsa al pepe verde LA, SE*

POČASI KUHAN IN PEČEN TELEČJI HRBET, zelenina krema, bučni kipnik,
sezonska zelenjava, šalotkina omaka G, J, L, Z

27,00 €

*SLOW-COOKED AND GRILLED VEAL LOIN, cream of celery, pumpkin soufflé,
seasonal vegetables, shallot sauce G, Eg, L, C*

*LANGSAM GEGARTER UND GEBRATENER KALBSRÜCKEN, Selleriecreme,
Kürbisauflauf, Gemüse der Saison, Schalotten-Sauce G, Ei, L, Se*

*LOMBATA DI VITELLO ARROSTO A COTTURA LENTA, crema di sedano, kipnik
(soufflé) di zucca, verdure di stagione, salsa allo scalogno LA, SE, GL, UO*

PIŠČANČJA RULADA S ČRNIMI TARTUFI na zeliščni rižoti, pečena
sezonska zelenjava, šalotkina omaka L

21,00 €

*CHICKEN ROULADE WITH BLACK TRUFFLES on a herb risotto, grilled
seasonal vegetables, shallot sauce L*

*HÄHNCHENROULADE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL auf Kräuterrisotto,
gebratenes Gemüse der Saison, Schalottensauce L*

*ROLLÈ DI POLLO con tartufo nero su risotto alle erbe, verdure di stagione
saltate, salsa allo scalogno LA*

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

23,00 €

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

*WOLFSBARSCHFILET mit Zitronenkruste, schwarze Linsen, Gemüse, Lupinen,
helle Fische, Forellenkaviar F, G, L, LB, Se*

*FILETTO DI BRANZINO di branzino con scorza di limone, lenticchie nere,
verdure, lupino, salsa di pesce in bianco, caviale di trota PE, LA, GL, LU, SE*

FILE POTOČNE POSTRVI na fregoli s sezonsko zelenjavo, krema
pastinaka, postrvji kaviar, pečena sezonska zelenjava G, L, R2 21,00 €

*BROWN TROUT FILLET on fregula pasta with seasonal vegetables, cream of
parsnips, trout caviar, grilled seasonal vegetables G, L, F*

*FILET VON DER BACHFORELLE auf Fregula mit Saisongemüse,
Pastinakencreme, Forellenkaviar, gebratenes Gemüse der Saison G, L, F*

*FILETTO DI TROTA SALMONATA su fregola con verdure di stagione, crema di
pastinaca sativa, caviale di trota, verdure di stagione saltate GL, LA, PE*

OCVRTA CVETAČA z lešniki in sezamom, pečena sezonska zelenjava G, L 20,00 €

FRIED CAULIFLOWER with hazelnuts and sesame, grilled seasonal vegetables G, L

FRITIERTER BLUMENKOHLE mit Haselnüssen und Sesam, gebratene Saisongemüse G, L

CAVOLFIORIE FRITTO con nocciole e sesamo nero, verdure di stagione saltate LA, FS, SO, GL

PEČEN MLADI SIR, sezonska zelenjava, bučni kipnik, pesto bazilike,
zeliščno olje G, L 21,00 €

*GRILLED YOUNG CHEESE, seasonal vegetables, pumpkin soufflé, basil
pesto, herbal oil G, L*

*GEBRATENER JUNGER KÄSE, Saisongemüse, Kürbisauflauf,
Basilikumpesto, Kräuteröl G, L*

*FORMAGGIO GIOVANE ALLA PIASTRA, verdure di stagione, kipnik
(soufflé) di zucca, pesto al basilico, olio alle erbe LA, GL, UO*

Back to the Roots...



The cuisine of the Upper Carniola region, especially in the upper Sava area, is locally known as "košta". It was once centred around the principles of subsistence agriculture. Local people were humbly appreciative of the ingredients provided by Nature and respected the unwritten laws of their surrounding environment. The many mountains, short growing season and wild landscape of this area have never made for an easy life. Harvests were modest and the choice of ingredients was limited and very dependent on the season. The foodstuffs sown in spring, grown in summer and harvested in autumn also had to last the winter, which has always been very long here. Local people survived if they knew how to store the harvest in a suitable way and use foodstuffs sparingly.

All of this is just a distant memory for the people of today. However, some of the dishes we will prepare for you this winter revive the tradition of "koline" home-style sausage-making and winter food supplies, returning to the roots of our cuisine in a modern way.

SOLATE JUHE SALATE INSALATE

SOLATNI KROŽNIK TRIANGEL (piščanec, preliv Triangel, rukola, raznovrstna sezonska solata, kruhove kocke, pomaranča) L, G **10,00 €**

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

SALATELLER TRIANGEL (Hähnchen, Triangel-Dressing, Rukola, verschiedene Salate der Saison, Brotcroutons, Orange) L, G

INSALATA TRIANGEL (pollo, salsa Triangel, mix di lattughe stagionali, rucola, crauti, crostini di pane, arancia) LA, GL

SOLATNI KROŽNIK S PEČENIM SIROM (raznovrstna sezonska solata, rukola, kruhove kocke, češnjev paradižnik, pečen mladi sir) L, G **9,50 €**

SALAD PLATE WITH GRILLED CHEESE (seasonal lettuce, rocket, bread cubes, cherry tomatoes, grilled new cheese) L, G

SALATELLER MIT GEBRATENEM KÄSE (verschiedene Salate der Saison, Rukola, Croutons Kirschtomate, gebratener junger Käse) L, G

INSALATA CON FORMAGGIO GIOVANE ALLA PIASTRA (lattuga di stagione, rucola, crauti, crostini di pane, pomodoro ciliegino, formaggio giovane alla piastra) LA, GL

DNEVNA SOLATA (raznovrstna sezonska solata, češnjev paradižnik, rukola) **5,00 €**

SALAD OF THE DAY (seasonal lettuce, cherry tomatoes, rocket)

TAGESSALAT (verschiedene Salate der Saison, Kirschtomate, Rukola)

INSALATA DEL GIORNO (lattuga di stagione, pomodoro ciliegino, rucola, crauti)

Zurück zu den Wurzeln... 

Die Küche der Region Oberkrain, insbesondere jene des Oberen Sava-Tals, die hier "Košta" genannt wird, basierte einst auf den Grundsätzen des natürlichen Anbaus und auf Zutaten, die die Menschen hier im Einvernehmen mit der Natur, in tiefer Demut und mit Respekt vor den ungeschriebenen Naturgesetzen angenommen haben. Wegen der Berge, ihrer Schroffheit und der kurzen Vegetationsperiode war sie nie großzügig. Die Erträge waren bescheiden, die Speisen eher eintönig und von den Jahreszeiten abhängig. Die Menschen mussten mit dem, was sie im Frühjahr gesät, im Sommer angebaut und im Herbst geerntet hatten, den Winter überstehen, der hierzulande schon immer sehr, sehr lang war. Das Überleben war gesichert, wenn man es verstand, alles entsprechend zu lagern und sehr rational zu verwenden.

Für die Menschen von heute ist das alles nur noch eine ferne Erinnerung. In einigen Gerichten, die wir in diesem Winter für Sie zubereiten, kehren wir zu den Wurzeln unserer Küche zurück, indem wir die Traditionen des Schlachtfestes und der Wintervorräte auf moderne Art und Weise wieder aufleben lassen.

NEKAJ IMAMO TUDI ZA OTROKE
WE ALSO HAVE SOMETHING FOR CHILDREN
WIR HABEN AUCH ETWAS FÜR KINDER
ABBIAMO ANCHE QUALCOSA PER I BAMBINI

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

FINGERS DI POLLO con patatine fritte, ketchup GL, UO, SE

PIŠČANČJI FILE na žaru ali v omaki, ajdovi njoki G, L, J • 9,50 €

CHICKEN FILLET (grilled or in a sauce), buckwheat gnocchi G, L, Eg

HÄHNCHENFILET vom Grill oder mit Sauce, Buchweizen-Gnocchi G, L, Ei

FILETTO DI POLLO alla griglia o al sugo, gnocchi di grano saraceno GL, LA, UO

TESTENINE Z MESNIM RAGUJEM L, G 8,50 €

PASTA with meat ragu L, G

TEIGWAREN mit Fleischragout L, G

TROFIE O MACCHERONI ragù di carne GL, UO

POGRINJEK COVER CHARGE COPERTO COPERTO 2,00 €



Ritorno alle radici...

La cucina tipica della regione Gorenjska, e in particolar modo dell'area detta Zgornjesavska, nota come "košta" nell'ambiente locale, si basava un tempo sui principi dell'economia di sussistenza e sugli ingredienti che la gente del luogo, nel rispetto della natura e delle sue leggi non scritte, raccoglieva con estrema parsimonia. Visto il carattere montuoso e selvaggio del territorio, nonché il breve ciclo vegetativo delle piante, la terra in quest'area non è mai stata particolarmente generosa. Il raccolto era scarso, il menu giornaliero alquanto monotono e soggetto alla stagionalità. La gente del luogo doveva arrivare a fine inverno – stagione assai lunga in questi luoghi – con quello che aveva seminato in primavera, coltivato in estate e raccolto in autunno. La sopravvivenza dipendeva dall'adeguatezza dei metodi di conservazione adoperati e dal consumo razionale dei prodotti.

Oggi tutto questo è soltanto un ricordo lontano. Tuttavia, con alcuni piatti proposti quest'inverno cerchiamo di rinnovare la tradizionale macellazione dei suini e ritornare, impiegando un approccio moderno, alle radici della nostra cucina.

STALNA PONUDBA ALWAYS AVAILABLE STÄNDIGES ANGEBOT OFFERTA PERMANENTE

SLADICE DESERTS SÜSSSPEISEN DOLCI

TRIS DOMAČIH ŠTRUKLJEV z medenimi drobtinami,
hišni sladoled (L, J, G, O)

8,50 €

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

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

TRIS DI "ŠTRUKLJI" (INVOLTINI) con pangrattato al miele,
gelato di nostra produzione (LA, UO, GL, FS)

DOMAČ JABOLČNI ZAVITEK z višnjami, hišni sladoled G, L, J

7,00 €

APPLE STRUDEL WITH CHERRIES, home-made ice cream G, L, Eg

APFELSTRUDEL des Hauses mit Sauerkirschen, hausgemachtes Eis G, L, Ei

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA con amarene, gelato di casa GL, LA, UO

ČOKOLADNI FONDANT, hišni sladoled G, L, J

8,50 €

CHOCOLATE FONDANT, home-made ice cream G, L, Eg

SCHOKOLADEN-FONDANT, hausgemachtes Eis G, L, Ei

FONDANT DI CIOCCOLATO, gelato di nostra produzione GL, LA, UO

CARSKI PRAŽENEC z domačo marmelado, jagodičevje,
hišni sladoled G, L, J

7,00 €

KAISERSCHMARRN PANCAKE with home-made jam, berries,
home-made ice cream G, L, Eg

KAISERSCHMARRN mit Marmelade des Hauses, Beerenobst,
hausgemachtes Eis G, L, Ei

KAISERSCHMARRN con marmellata fatta in casa, frutti
rossi, gelato di nostra produzione GL, LA, UO

DOMAČA JABOLČNA PITA, sladoled kisle smetane G, L

7,50 €

HOME MADE APPLE PIE, vanilla ice cream, pumpkin seed oil G, L

HAUSGEMACHTE APFELKUCHEN, Vanilleeis, Kürbiskernöl G, L

TORTA DI MELE FATTA IN CASA, gelato di nostra produzione GL, LA, UO

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, ki jo soustvarja tudi njegova kuharska ekipa, 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 together with his team of cooks 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 appetit!"



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 im zusammenarbeit mit seine Kochkollegen 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!«

Nel corso degli anni ha acquisito esperienze e conoscenze lavorando per chef noti e affermati, sia sloveni che non, e partecipando a corsi di formazione all'estero. Durante questo periodo si è affermato, diventando uno dei professionisti più conosciuti nel panorama gastronomico sloveno. La sua storia culinaria, scritta insieme alla sua équipe, prosegue ora nel ristorante Triangel.

"Nella preparazione dei piatti ci serviamo delle tecniche della cucina contemporanea francese, italiana e nordica. Punto sugli ingredienti freschi locali che dominano nelle mie ricette, ma lascio spazio anche a quelli esotici che si abbinano armoniosamente, creando una perfetta combinazione di sapori.

Vi auguro buon appetito!"

ALERGENI ALLERGENS ALLERGENE ALLERGENI

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)	GL	cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
J	jajca in njihovi proizvodi	Eg	eggs and products thereof	Ei	Eier und Eiprodukte	UO	uova e prodotti derivati
R2	ribe in njihovi proizvodih	F	fish and products thereof	F	Fisch und Fischprodukte	LA	pesce e prodotti derivati
L	mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo	L	milk and dairy products containing lactose	L	Milch und laktosehaltige Milchprodukte		latte e prodotti lattiero-caseari contenenti lattosio
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	Walnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, amerikanische Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Erzeugnisse daraus	FS	frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole, anacardi, noci americane, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
GS	gorčična semena in njihovi proizvodi	Mu	mustard seeds and products thereof	S	Senfsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	S	semi di senape e prodotti derivati
M	mehkužci in njihovi proizvodi	M	molluscs and products thereof	Mu	Muscheln und daraus hergestellte Erzeugnisse	MO	molluschi e prodotti derivati
A	arašidi in njihovi proizvodi	Pe	peanuts and products thereof	Er	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	AR	arachidi e prodotti derivati
Z	stebelna zelena in njeni proizvodi	C	celery and products thereof	Se	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	SE	sedano e prodotti derivati
B	volčji bob	LB	lupins	LB	Lupine	LU	lupini
SS	sezam in njegovi proizvodi	SS	sesam and products thereof	SS	Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	SS	sesamo e prodotti derivati
ŽD	žveplovi dioksidi	SO2	sulphur dioxide	SO2	Schwefeldioxyd	SO2	solforati
S	zrna soje in njihovi proizvodi	S	beans and products thereof	S	Soja Bohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	SO	fagioli di soia e prodotti derivati
RŠ	raki in školjke	CM	crabs and mussels	KM	Krebse und Muscheln	CR	crostacei e derivati

LOKALNI DOBAVITELJI LOCAL SUPPLIERS LOKALE LIEFERANTEN FORNITORI LOCALI

- KMETIJA PR'HLEBANJU
- BIO KMETIJA PR'VAHU
- KMETIJA PR'TARMANU
- KMETIJA PR'JUREŽO
- MESARIJA MLINARIČ
- MLEKARSTVO PODJED
- KMETIJA PR'MRKOT
- KMETIJA MATIJOVC
- LOŠKA ZADRUGA