



The Story of Slovenska Hiša: From Nabrežje to Figovec

It all began in 2015, along the Ljubljanica River, in the heart of the city, where Slovenska Hiša, located on Cankarjevo Nabrežje, became more than just a restaurant—it became proof that Slovenian is good enough. At a time when foreign products flood the Slovenian market, our mission was clear: to offer exclusively Slovenian ingredients and flavors that originate from our land. Here, both locals and visitors can enjoy an authentic Slovenian breakfast, drink local wine, and immerse themselves in an atmosphere where every bite reflects carefully selected local produce.

Over time, we wanted to expand our menu, but space constraints held us back. This led to the idea of continuing our story by reviving one of the oldest inns in Ljubljana—Figovec, which dates back to 1879. The restoration of this culinary gem was rooted in honoring history while emphasizing the most iconic Slovenian delicacies. Its menu features dishes made with geographically protected ingredients, showcasing the authenticity and exceptional quality of Slovenian cuisine. Here, people taste Slovenia in its purest form, reconnecting with their roots while creating new memories.

Ljubljančanka: Authentic Flavors of Home

The story of Slovenska Hiša now continues with Ljubljančanka, the youngest, yet the most welcoming and open-hearted addition. Ljubljančanka is a place made by locals, for locals. Our goal is not just to impress tourists—though they are always welcome—but to cook for Ljubljana's residents and for everyone who craves genuine homemade food prepared with the finest local ingredients.

When you sit at a table in Ljubljančanka, it's not just about what you eat, but also about how it makes you feel. It's the memory of your grandmother's soup simmering on the stove for hours, or the scent of roast meat signaling a family lunch. It's about the feeling of comfort, tradition, and connection that we strive to preserve in every carefully prepared dish.

We collaborate mainly with small farms and producers whom we know by name because we believe that genuine dedication and effort can be tasted in every bite. Our dishes are not just food; they are stories written by generations of Slovenian families.

With love for Slovenian cuisine and respect for tradition, we continue this story—one that started along the Ljubljanica and now lives on in every plate we serve. We are grateful to everyone who believes in our mission and supports us in this journey.

Every bite at Ljubljančanka is a tribute to home, and every dish is a memory from the past, brought into the present.

Ljubljančanka symbolizes Ljubljana's culinary heritage, reflecting traditional dishes that were once a staple of city life and remain beloved today. It represents the food our parents ate and that we still enjoy today—simple, authentic, and homemade.

We invite you to experience and savor this story with us.

La Storia di Slovenska Hiša: Da Nabrežje a Figovec

Tutto è iniziato nel 2015, lungo il fiume Ljubljanica, nel cuore della città, dove Slovenska Hiša, situata a Cankarjevo Nabrežje, è diventata più di un semplice ristorante: è diventata la prova che la cucina slovena è abbastanza buona. In un'epoca in cui i prodotti stranieri inondano il mercato sloveno, la nostra missione era chiara: offrire esclusivamente ingredienti e sapori sloveni, che nascono dalla nostra terra. Qui, sia i locali che i visitatori possono gustare una colazione autenticamente slovena, bere vino locale e immergersi in un'atmosfera in cui ogni boccone riflette una selezione accurata di prodotti del territorio.

Col tempo, abbiamo desiderato ampliare il nostro menu, ma gli spazi limitati ce lo impedivano. Così è nata l'idea di proseguire la nostra storia e riportare in vita una delle più antiche trattorie di Lubiana—Figovec, che risale al 1879. Il restauro di questa perla culinaria si è basato sul rispetto della storia e sulla valorizzazione delle specialità slovene più caratteristiche. Il suo menu include piatti preparati con ingredienti a denominazione geografica protetta, che testimoniano l'autenticità e l'eccellenza della cucina slovena. Qui, le persone assaporano la Slovenia nella sua forma più pura, riscoprono le proprie radici e, allo stesso tempo, creano nuovi ricordi.

Ljubljanačanka: I Sapori Autentici di Casa

La storia di Slovenska Hiša continua ora con Ljubljanačanka, il più giovane ma anche il più accogliente e autentico dei nostri locali. Ljubljanačanka è un luogo creato dai locali, per i locali. Il nostro obiettivo non è solo stupire i turisti, anche se sono sempre benvenuti, ma cucinare per gli abitanti di Lubiana, per tutti coloro che desiderano piatti caserecci autentici, preparati con i migliori ingredienti locali.

Quando ti siedi a un tavolo di Ljubljanačanka, non conta solo quello che mangi, ma anche come ti fa sentire. È il ricordo della zuppa della nonna che sobbolliva per ore sul fornello, o il profumo dell'arrosto che annunciava il pranzo della domenica in famiglia. È una sensazione di sicurezza, tradizione e legame con il passato, che vogliamo preservare in ogni piatto preparato con cura.

Collaboriamo principalmente con piccole fattorie e produttori locali, che conosciamo per nome, perché crediamo che la dedizione sincera e l'impegno si possano sentire in ogni boccone. I nostri piatti non sono solo cibo, ma storie scritte da generazioni di famiglie slovene.

Con amore per la cucina slovena e rispetto per la tradizione, continuiamo questa storia, iniziata lungo la Ljubljanica e che vive in ogni piatto che serviamo. Siamo grati a tutti coloro che credono nella nostra missione e ci supportano in questo percorso.

Ogni boccone a Ljubljanačanka è un omaggio alla casa, ogni piatto è un ricordo del passato che riportiamo nel presente.

Ljubljanačanka simboleggia il patrimonio culinario di Lubiana, un riflesso dei piatti tradizionali che un tempo facevano parte della vita quotidiana della città e che ancora oggi sono amati. È il cibo che mangiavano i nostri genitori e che ancora oggi gustiamo—semplice, autentico e genuino.

Ti invitiamo a vivere e assaporare questa storia con noi.

COLD STARTERS / ANTIPASTI FREDDI

COLD CUTS AND CHEESES / FFETATI DI SALUMI E FORMAGGI

23,80 €

(for two) / (per due)

Karst prosciutto, Karst pancetta, cooked ham, salami, semi- hard young cow's cheese, semi -hard aged cow's cheese, smoked cow's cheese, French salad, mixed pickled vegetables, dried fruit, nuts
Prosciutto del Carso, pancetta del Carso, prosciutto cotto, salame, formaggio vaccino giovane semiduro, formaggio vaccino semiduro stagionato, formaggio vaccino affumicato, insalata francese, sottaceti misti, frutta secca, noci

KARST PROSCIUTTO / PROSCIUTTO DEL CARSO

14,30 €

Karst prosciutto, dried fruit, olives, mixed pickled vegetables
Prosciutto del Carso, frutta secca, olive, verdure sottaceto

CHEESE BOARD / TAGLIERE DI FORMAGGI

13,40 €

Cow's young cheese, goat's young cheese with white mould, smoked cow's cheese, semi – hard young cow's cheese, dried fruit, apricot jam with horseradish, walnuts
Formaggio vaccino giovane, formaggio di capra giovane con muffa bianca, formaggio vaccino affumicato, formaggio vaccino semiduro, frutta secca, confettura di albicocche con rafano, noci

PÂTÉ / PATÉ

8,80 €

Homemade chicken liver pâté with honey and truffle sauce
Paté di fegatini di pollo fatto in casa con miele e salsa al tartufo

BEEF TONGUE / LINGUA DI MANZO

8,40 €

Beef tongue with pumpkin seed oil and pickled onions
Lingua di manzo con olio di zucca e cipolline sottaceto

BEEF SALAD / INSALATA DI MANZO

12,80 €

Pulled beef flank with red onion, hard - boiled egg and pumpkin seed oil
Fianco di manzo con cipolla rossa, uovo sodo e olio di zucca

WARM STARTERS / ANTIPASTI CALDI

“ŠTRUKLJI”

11,80 €

Savory cottage cheese roll with creamy wild garlic sauce
Rotolo saporito di ricotta con salsa cremosa all'aglio selvatico

YOUNG CHEESE IN PANCETTA / FORMAGGIO GIOVANE CON PANCETTA

11,60 €

Cow's young cheese wrapped in pancetta, fried and served with wild garlic sour cream
Formaggio vaccino giovane avvolto nella pancetta, fritto e servito con panna acida all'aglio selvatico

CHAMPIGNON MUSHROOMS / FUNGHI CHAMPIGNON

8,50 €

Baked champignon mushrooms with garlic oil and blue cheese
Champignon funghi al forno con pesto di aglio selvatico e con formaggio blu



SOUPS / ZUPPE

BEEF SOUP / BRODO DI MANZO

With noodles or grated dough pasta

Con tagliolini o con pasta grattata

4,50 €

CREAMY MUSHROOM SOUP / ZUPPA CREMOSA DI FUNGHI

Mixed mushrooms soup with potatoes and root vegetables

Zuppa di funghi misti con patate e radici

7,80 €

MAIN DISHES / SECONDI PIATTI

“ČUFTE”

13,80 €

Beef meat balls with tomato sauce, mashed potatoes
Polpette di manzo con salsa di pomodoro, puré di patate

STUFFED PEPPER / PEPERONI RIPIENI

13,80 €

Pepper stuffed with minced beef meat and rice in tomato sauce, mashed potatoes
Peperoni ripieni di carne macinata e riso con salsa di pomodoro, puré di patate

“LJUBLJANA STEAK” / “BISTECCA ALLA LJUBLJANA”

19,80 € / 18,60 €

Fried turkey or pork steak stuffed with ham and topped with melted cheese, roasted potatoes with cracklings
Bistecca di tacchino o maiale, fritto, ripieno di prosciutto cotto e condito con formaggio fuso, patate arrosto con ciccioli

STEAK VIENNA STYLE / BISTECCA ALLA VIENNESE

16,70 € / 15,20 €

Fried turkey or pork steak with creamed spinach, mashed potatoes
Bistecca di tacchino o maiale fritto con crema di spinaci, puré di patate

FRIED CHICKEN / POLLO FRITTO

13,80 €

Chicken thighs, roasted potatoes with cracklings
Cosce di pollo, patate arrosto con ciccioli

Half of chicken / Metà pollo

18,80 €

Whole chicken / Intero pollo

34,00 €

VEAL LIVER / FEGATO DI VITELLO

14,40 €

Roasted veal liver in onion sauce, mashed potatoes
Arrosto di vitello con salsa di cipolle, puré di patate

ROASTED PORK / ARROSTO DI MAIALE

13,80 €

Roasted pork neck in natural sauce, roasted potatoes with cracklings
Collo di maiale arrosto in salsa naturale, patate arrosto con ciccioli

BEEF RIBS / COSTINE DI MANZO

22,40 €

Slowly roasted beef ribs in natural sauce, roasted potatoes

Costine di manzo arrosto a cottura lenta in salsa naturale, patate arrosto

VEAL SHANK / STINCO DI VITELLO

36,80 €

Slowly roasted veal shank, mixed vegetables, roasted potatoes with cracklings

Stinco di vitello cotto lentamente con verdure miste, patate arrosto con ciccioli

BEEF FILLET WITH WILD GARLIC BUTTER

36,00 €

FILETTO DI MANZO CON BURRO ALL'AGLIO SELVATICE

Beef fillet with wild garlic butter and roasted vegetables, mashed potatoes

Filetto di manzo con burro all'aglio selvatico e verdure arrostate, puré di patate

RIB EYE STEAK HUNTER'S STYLE / COSTATA DI MANZO ALLA CACCIATORE (RIB EYE)

35,80 €

Rib eye steak with mixed wild mushrooms sauce, savory cottage cheese rolls and wild garlic butter

Costata di manzo con salsa mista ai funghi di bosco, rotolo saporito di ricotta e burro all'aglio selvatico

“KRANJSKA” SAUSAGE / “KRANJSKA” SALSICCIA

14,50 €

“Kranjska” sausage with honey mustard and horseradish with sour cream,
roasted potatoes with cracklings

“Kranjska” salsiccia con senape al miele e rafano cremoso,
patate arrosto con ciccioli

TURKEY FILLET WITH MUSHROOMS / FILETTO DI TACCHINO CON FUNGHI

19,80 €

Turkey fillet in mushroom sauce, roasted potatoes with cracklings

Filetto di tacchino in salsa ai funghi, patate arrosto con ciccioli

GOULASH / GULASH

12,40 €

Beef goulash with bread dumplings

Gulash di manzo con gnocchi di panne

SEA BASS / BRANZINO

24,00 €

Grilled sea bass fillet with garlic butter sauce and grilled vegetables, mashed potatoes

Filetto di branzino alla griglia con salsa burrosa all'aglio e verdure miste grigliate, puré di patate

CAULIFLOWER WITH TRUFFLE CREAM / CAVOLFIORE CON CREMA AL TARTUFO

11,80 €

Beer-battered fried cauliflower with truffle sauce

Cavolfiore fritto in pastella di birra con crema al tartufo

VEAL SHANK / STINCO DI VITELLO

88,00 €

for 4 person (Pre – order) / per 4 persone (Ordine prestabilito)

Slowly roasted veal shank in natural sauce with roasted potatoes and mixed vegetables

Stinco di vitello arrostito lentamente con salsa naturale, patate al forno e verdure miste

PLATTERS / PIATTI MISTI

FRIED PLATTER / PIATTO IMPANATO

58,00 €

(for 4 persons) / (per 4 persone)

Fried chicken thighs, turkey steak Vienna style, pork Ljubljana steak

Side dishes: roasted potatoes with cracklings, tartare sauce, fried potatoes, fried mushrooms

Cosce di pollo fritto, bistecca di tacchino alla viennese, bistecca di maiale alla Lubiana

Contorni: patate arrosto con ciccioli, salsa tartara, patatine fritte, funghi fritti

PLATTER “LJUBLJANČANKA” / PIATTO “LJUBLJANČANKA”

68,00 €

(for 4 persons) / (per 4 persone)

Roasted pork, veal shank, beef ribs

Side dishes: mashed potatoes, roasted potatoes with cracklings, mixed grilled vegetables

Arrosto di maiale, stinco di vitello, costolette di manzo

Contorni: puré di patate, patate arrosto con ciccioli, verdure miste grigliate

PLATTER OF SLOVENIAN DELICACIES / PIATTO DI PRELIBATEZZE SLOVENE

66,00 €

(for 4 persons) / (per 4 persone)

Fried chicken, veal liver, roasted pork, “Kranjska” sausage

Side dishes: cottage cheese rolls “Štruklji”, “Idrijski žlikrofi”, mixed grilled vegetables,

roasted potatoes with cracklings, honey mustard, horseradish with sour cream

Pollo fritto, fegato di vitello, arrosto di maiale, “Kranjska” salsiccia

Contorni: rotolo saporito con ricotta “Štruklji”, “Idrijski žlikrofi”, verdure miste grigliate,

patate arrosto con ciccioli, senape al miele, rafano cremoso

PASTA DISHES / PIATTI DI PASTA

ISTRIAN “FUŽI” / FUŽI ISTRIANI

14,80 €

“Fuži” in cream sauce with prosciutto and truffle paste

“Fuži” istriani in salsa di panna con prosciutto e salsa al tartufo

ISTRIAN “FUŽI” PASTA IN SPINACH SAUCE / “FUŽI” ISTRIANI IN SALSA DI SPINACI

11,80 €

Istrian fuži with creamy spinach, herb-infused cottage cheese dumpling and sun-dried tomatoes

Fusi istriani con spinaci cremosi gnocco di ricotta aromatizzato alle erbe e pomodori secchi

ISTRIAN “PLJUKANCI”

14,80 €

“Pljukanci” in butter sauce with pancetta, prosciutto, egg yolk and sage

“Pljukanci” in salsa di burro con pancetta, prosciutto, tuorlo d’uovo e salvia

“IDRIJSKI ŽLIKROFI”

14,80 €

Traditional Slovenian dumplings with slow – simmered beef shoulder ragout

Gnocchi tradizionali sloveni con ragù di costata di manzo brasata lentamente

“SVALJKI” WITH MUSHROOMS / “SVALJKI” AI FUNGHI

11,80 €

“Svaljki” in a creamy mixed mushroom sauce

“Svaljki” in salsa cremosa di funghi misti

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE / SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

12,40 €

Spaghetti with bolognese sauce

Spaghetti con bolognese salsa

SIDE DISHES AND SAUCES / CONTORNI E SALSE

MASHED POTATOES / <i>PURÉ DI PATATE</i>	3,50 €
ROASTED POTATOES WITH CRACKLINGS / <i>PATATE ARROSTO CON CICCIOLI</i>	3,50 €
FRIED POTATOES / <i>PATATINE FRITTE</i>	2,90 €
MIXED GRILLED VEGETABLES / <i>VERDURE MISTE GRIGLIATE</i>	3,80 €
CREAMED SPINACH / <i>SPINACI ALLA CREMA</i>	3,00 €
“SVALJKI” WITH BREADCRUMBS / “SVALJKI” <i>CON BRICIOLE</i>	3,80 €
COTTAGE CHEESE “ŠTRUKLJI” / “ŠTRUKLJI” <i>CON RICOTTA</i>	5,50 €
BREAD DUMPLINGS / <i>GNOCCHI PI PANNE</i>	3,00 €
FRENCH SALAD / <i>INSALATA FRANCESE</i>	3,50 €
TARTAR SAUCE / <i>SALSA TARTARA</i>	3,00 €
BUTTERY TRIESTE SAUCE / <i>SALSA TRIESTE AL BURRO</i>	3,00 €
WILD GARLIC BUTTER / <i>BURRO ALL’AGLIO SELVATICE</i>	3,80 €

SALADS / INSALATE

THE MIGHTY CHICORY / IL RADICCHIO POTENTE

Chicory with potatoes, cracklings, apple cider vinegar and pumpkin seed oil
Il radicchio rosso con patate, cicioli, aceto di mele e olio di zucca

9,80 €

VALENTIN VODNIK SALAD / INSALATA “VALENTIN VODNIK”

Lamb's lettuce with cooked cauliflower, red beetroot, hard boiled egg, apple cider vinegar and pumpkin seed oil
Songino con cavolfiore bollito, barbabietola rossa, uovo sodo, aceto di mele e olio di zucca

8,80 €

LAMB'S LETTUCE WITH HARD-BOILED EGG AND RADISH

INSALATA SONGINO CON UOVO SODO, RAVANELLI

with apple cider vinegar and olive oil
con aceto di mele e olio di oliva

9,80 €

MIXED SALAD FROM THE MARKET / INSALATA MISTA DEL MERCATO

with apple cider vinegar and pumpkin seed oil
con aceto di mele e olio di zucca

small / piccola
large / grande

3,80 €
5,50 €

RED BEETROOT SALAD / INSALATA DI BARBABIETOLA ROSSA

3,80 €

CABBAGE SALAD WITH BEANS / INSALATA DI CAVOLO CAPUCCIO CON FAGIOLI

(seasonal) / (stagionale)
with sunflower oil and wine vinegar
olio di semi di girasole e aceto di vini, stagionale

3,80 €

TOMATO SALAD WITH RED ONION / INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA ROSSA

(seasonal) / (stagionale)
with apple cider vinegar and olive oil
con aceto di mele e olio di oliva

4,80 €

DESSERTS / DOLCI

PANCAKES

with hazelnut cream, jam or walnuts
con crema di nocciole, marmelata o nocci

6,20 €

“KREMŠNITA” IN A JAR / “KREMŠNITA” IN VASETTO

Egg vanilla cream with whipped cream and crunchy filo pastry
Crema pasticcera alla vaniglia con panna montata e pasta fillo croccante

6,00 €

“GIBANICA”

“Gibanica” is a nationally recognized culinary specialty and holds an EU designation as a Traditional Specialty Guaranteed. Its name comes from the local word gūba (meaning fold or layer), and the dessert has a long history as a festive and ceremonial dish in the Mura River region. Our traditional Slovenian pastry made from layered phyllo dough and filled with apples, cottage cheese, poppy seeds, walnuts, and cream was inspired by the Prekmurje tradition “Gibanica” è un’eccellenza della pasticceria slovena, classificata come Specialità Tradizionale Garantita dell’Unione Europea. Questo sontuoso dolce rituale e festivo, originario della regione del Prekmurje, prende il nome dalla parola “gūba” e ha una lunga storia documentata. Il nostro tradizionale dolce sloveno a strati, con ripieni di mele, ricotta, semi di papavero, noci e panna acida, avvolti in pasta tirata è stato creato ispirato dalla tradizione del Prekmurje.

6,50 €

SWEET COTTAGE CHEESE “ŠTRUKLJI” / “ŠTRUKLJI” DOLCI

with honey and breadcrumbs
rotoli saporiti con ricotta, miele e briciole

6,80 €

APPLE STRUDEL / ROTOLO DI MELE

with sweetened sour cream
con panna acida dolcificata

5,20 €

HOMEMADE ICED TEAS **TÈ FREDDI DELLA CASA** 0,3 LL

ROŽNIK

herbal tea, apple juice, lemon juice, honey
Tè alle erbe, succo di mela, succo di limone, miele

3,80 €

TIVOLI

fruit tea "Rožni vrt", pear and blueberry juice,
dehydrated fig syrup
*Tè alla frutta "Rožni vrt", succo di pera e mirtillo,
sciroppo di fichi disidratati*

3,80 €

KNAFELJ

fruit tea of raspberries, blueberries, raisins,
rosehips and hibiscus, apple juice, lavender syrup
*Tè alla frutta a base di lampone, mirtilli e uvetta,
cinorrodi e ibisco, succo di mele, sciroppo di lavanda*

3,80 €

PREŠERC

black tea with raspberries, blueberries and
elderberries, peach and apple juice
*Tè nero con lamponi, mirtilli e sambuco,
succo di pesca e mela*

3,80 €



NATURAL JUICES **AND LEMONADES** **SUCCI E LIMONATE** **NATURALI**

FRESHLY SQUEEZED

ORANGE JUICE 0,1 LL

2,40 €

SUCCO D'ARANCIA NATURALE

LEMONADE / LIMONATA 0,3 LL

3,10 €

FLAVORED LEMONADE 0,3 L

LIMONATA AROMATIZZATA

3,80 €

(lavender, elderflower, fresh mint)

(lavanda, sambuco, menta fresca)

SPARKLING LEMONADE 0,3 L

LIMONATA GASSATA

3,80 €

FLAVORED SPARKLING LEMONADE 0,3 L **4,30 €**

LIMONATA FRIZZANTE AROMATIZZATA

(lavender, elderflower, fresh mint)

(lavanda, sambuco, menta fresca)

WATER AND JUICES

ACQUA E SUCCHI

RADENSKA 0,25 L
(sparkling) / (gassata)

RADENSKA 1,0 L
(sparkling) / (gassata)

RADENSKA NATURELLE 0,5 L
(still) / (non gassata)

RADENSKA NATURELLE 1,00 L
(still) / (non gassata)

RADENSKA FLAVORED 0,25L
(multiple flavors) / (vari gusti)

FRUCTAL JUICE 0,2 L
(multiple flavors) / (vari gusti)

ICE TEA VIPI ŠIBEZ 0,24 L

SPARKLING SOFT DRINKS

BEVANDE GASSATE

2,80 € COCKTA 0,275 L **3,30 €**

6,00 € COCKTA FREE 0,275 L **3,30 €**

ORA 0,25 L **3,40 €**

2,80 € BITTER LEMON VIPI 0,24 L **3,20 €**

6,00 € TONIC VIPI 0,24 L **3,20 €**

2,80 € TONIC DIALOGUE 0,2 L
(Mediterran, Dry Bitter) **6,00 €**

COCA COLA 0,25 L **3,40 €**

3,30 € COCA COLA ZERO 0,25 L **3,40 €**

3,20 € SCHWEPES BITTER LEMON 0,25 L **3,40 €**

SCHWEPES TONIC WATER 0,25 L **3,40 €**

FANTA 0,25 L **3,40 €**

HOT DRINKS

BEVANDE CALDE

CANKAR'S COFFEE
SERVED IN A COFFEE POT
CAFFÉ DI CANKAR NELLA CAFFETTIERA 4,10 €

CANKAR'S COFFEE
IN A COFFEE POT FOR TWO
*CAFFÉ DI CANKAR NELLA
CAFFETTIERA PER DUE* 5,10 €

ESPRESSO 2,20 €

EXTENDED COFFEE / *CAFFÉ LUNGO* 2,20 €

COFFEE WITH WHIPPED CREAM
CAFFÉ CON PANNA 2,50 €

COFFEE WITH MILK / *CAFFÉ CON LATTE* 2,50 €

CAPPUCCINO 2,50 €

LATTE MACHIATO / *CAFFELLATTE* 2,90 €

DECAFF COFFEE / *CAFFÉ DECAFFEINATO* 2,40 €

DECAFF COFFEE
WITH MILK OR WHIPPED CREAM 2,80 €

*CAFFÉ DECAFFEINATO
CON LATTE O CON PANNA*

DECAFF LATTE MACHIATO 3,20 €
CAFFELLATTE DECAFFEINATO

COCOA / *CACAO* 3,10 €

COCOA WITH WHIPPED CREAM 3,60 €
CACAO CON PANNA

HOT CHOCOLATE 4,20 €

HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM 4,70 €
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

TEA / *TÉ* 3,10 €
(herbal, fruit, fresh mint)
(tisana, frutta, menta fresca)

EXTRAS / AGGIUNTE

HONEY / *MIELE* 0,60 €

LEMON / *LIMONE* 0,50 €

MILK / *LATTE* 0,50 €

OAT MILK / *LATTE D'AVENA* 0,60 € **17**

DRAFT BEER **BIRRA ALLA SPINA**

UNION 0,2 L

UNION 0,3 L

UNION 0,5 L

UNION IPA 0,3 L

UNION IPA 0,5 L

BOTTLED BEER **BIRRA IN BOTIGLIA**

LAŠKO 0,33 L

UNION UNFILTERED 0,5 L

SMILE 0,33 L

ZLATOROG DARK 0,5 L

ZLATOROG SCURA

UNION RADLER 0,5 L
(grapefruit) / (pompelmo)

NON - ALCOHOLIC BEER **ANALCOLICA BIRRA**

2,90 € UNION RADLER

3,50 € ISOTONIC 0.0% 0,5 L 4,20 €

4,10 € HOPPY LAGER 0.0% 0,5 L 4,70 €

CRAFT BEER **BIRRA ARTIGIANALE**

3,60 € LAGERISH CREAM ALE, RESET 0,5 L 6,60 €

4,10 € FROGGY AMERICAN IPA, RESET 0,5 L 6,60 €

4,10 € OLD SCHOOL PALE ALE, RESET 0,5 L 6,60 €

4,10 € IRISH EXTRA STOUT, RESET 0,5 L 6,60 €

4,10 € PELICON THE 3RD PILL IPA 0,5 L 6,60 €

4,10 € PELICON BLACK AURORA DARK ALE 0,5 L 6,60 €

4,20 € TEKTONIK NORMAL PALE ALE 0,5 L 6,60 €

4,20 € TEKTONIK MITZI SESSION IPA 0,5 L 6,60 €

VEGA PALE ALE (UNFILTERED) 0,5 L 6,60 €

HOPSBREW IPA 0,5 L 6,60 €

HOPSBREW PALE ALE 0,5 L 6,60 €

BRANDY / DISTILLATI

0,03 L

JUNIPER BRANDY

DISTILLATI DI GINEPRO

BRINJEVO ŽGANJE JOSIP

Dana

5,50 €

PLETERSKI BRINJEVEC

Kartuzija Pleterje

7,90 €

BRINJEVO ŽGANJE

aged in oak barrels / invecchiata in botti di rovere
Berryshka

8,80 €

FRUIT BRANDY

DISTILLATI DI FRUTA

SADNO ŽGANJE

Kržič

3,50 €

PLETERSKI SADJEVEC

Kartuzija Pleterje

4,70 €

SADJEVEC

Dobrote Dolenjske

6,90 €

PEAR BRANDY / DISTILLATI DI PERA

VILJAMOVKA

Kejžar

3,70 €

VILJAMOVKA PRIOR RESERVE

Fructal

5,00 €

PLETERSKA HRUŠKA

Kartuzija Pleterje

9,90 €

VILJAMOVKA

Pukni Zoro

4,50 €

RONER WILLIAMS RESERVE

5,50 €

WALNUT BRANDY

DISTILLATI DI NOCI

OREHOVEC

Kržič

3,50 €

OREHOVEC

Kartuzija Pleterje

6,50 €

PLUM BRANDY / SLIVOVITZ

SLIVOVKA

Kržič

3,50 €

SLIVOVO ŽGANJE BARIQUE

Pukni Zoro

4,50 €

PLETERSKA SLIVOVKA

Kartuzija Pleterje

5,00 €

BRANDY / DISTILLATI

TRAVARICA

Herbal brandy / Acquavite alle erbe
Dalmacijavino

3,50 €

MARELIČNO ŽGANJE

Apricot brandy, Pukni Zoro

4,50 €

LIQUEURS / LIQUORI

0,03 L

TAVŽENTROŽA

Common centaury liqueur
Liquore alle centaurea minore
Petovia

3,50 €

BOROVNIČEVEC

Blueberry liqueur / *Liquore di mirtillo*
Kejžar

3,50 €

SMREKOVEC

Spruce needle liqueur / *Liquore di abete*
Kržič

3,50 €

FIGOVEC

Fig liqueur / *Liquore di fichi*
Kržič

3,50 €

ROBIDOV'Č

Blackberry liqueur / *Liquore di more*
Bahne

3,50 €

MALINOV'Č

Raspberry liqueur / *Liquore al lampone*
Bahne

3,50 €

MEDENI LIKER

Honey liqueur / *Liquore al miele*
Kartuzija Pleterje

5,50 €

BEZGOV LIKER

Elderflower liqueur / *Liquore di sambuco*
Dobrote Dolenjske

6,00 €

CVIČKOV LIKER

“Cviček” liqueur / “Cviček” liqueur
Dobrote Dolenjske

6,50 €

TERANOV LIKER

“Teran” liqueur / “Teran” liqueur
Vina Kras

3,50 €

MEDICA

Honey liqueur / *Liquore al miele*
Sladki greh Fuzet

6,50 €

ČOKOLADNI LIKER

Chocolate liqueur / *Liquore al cioccolato*
Fructal

3,50 €

BAILEYS

4,50 €

JÄGERMEISTER

4,50 €

BITTERS / AMARI

0,03 L

GRENKI PELINKOVEC

Fructal

4,50 €

PELINKOV'Č

Bahne

3,50 €

PELINKOVEC

Ultimus

5,50 €

PELINKOVEC

Kržič

3,50 €

APEROL

3,50 €

CAMPARI

4,50 €

GIN / GINI 0,03 L

AUFBIX

4,50 € GAMSAR BLISKY
(single malt)

5,00 €

MONOLOGUE

5,90 € BROKEN BONES WHISKY
(smoked)

18,00 €

LONDON DRY
Berryshka

7,80 €

BERRYSHKA
(single malt)

14,00 €

BEEFEATER

4,50 €

HENDRICK'S

5,90 €

CANADIAN CLUB

4,50 €

VODKA 0,03 L

JOHNNY WALKER RED LABEL

4,50 €

JACK DANIEL'S

4,50 €

BROKEN BONES

5,50 €

JAMESON

4,50 €

SLOVENIA

7,80 €

BALLANTINE'S FINEST

4,50 €

ALPS

8,20 €

FOUR ROSES

5,00 €

ABSOLUT

4,50 €

ABSOLUT VANILLA

4,50 €

RUM 0,03 L

PETOVIA DOMAČI

3,50 €

BROKEN BONES

9,50 €

HAVANA 3 ANOS

4,50 €

BACARDI CARTA BLANCA

4,50 €

TEQUILA 0,03 L

MUZIKAŠ

9,90 €

agave distillate / *Distillato di agave*
Beyond Mura Distillery

OLMECA SILVER

4,50 €

OLMECA GOLD

4,50 €

BRANDY / DISTILLATI 0,03 L

PETREJA VINJAK

15,00 €

Broken Bones & Jakončič

MATHIA DE LUCA VSOP

13,00 €

VK Metlika

VINJAK PILON 2005

13,00 €

Vipava 1894

STOCK

3,50 €

TOP-SELLING COCKTAILS IN LJUBLJANA 2024/2025

COCKTAIL PIÙ POPOLARI LUBIANA 2024/2025

PORNSTAR MARTINI

9,50 €

vodka Absolut Vanilla, passion fruit, vanilla syrup, lime, prosecco

vodka Absolut Vanilla, frutto della passione, sciroppo di vaniglia, lime, prosecco

NEGRONI

9,50 €

gin Beefeater, vermouth Martini rosso, Campari

gin Beefeater, vermut Martini rosso, Campari

ESPRESSO MARTINI

9,50 €

espresso, vodka Absolut, Kahlua

espresso, vodka Absolut, Kahlua

MOSCOW MULE

8,50 €

vodka Absolut, lime, ginger beer, mint, cucumber

vodka Absolut, lime, birra allo zenzero, menta, cetriolo

MARGARITA

8,50 €

tequila Olmeca Silver, Cointreau, lime, salt

tequila Olmeca Silver, Cointreau, lime, sale

PALOMA

9,00 €

tequila Olmeca Silver, lime, agave, grapefruit soda

tequila Olmeca Silver, lime, agave, soda al pompelmo

MOJITO

8,50 €

white rum Havana 3 anos, demerara sugar,

mint, lime, soda

rum bianco Havanna 3 annos, demerara zucchero,

menta, lime, soda

APEROL SPRITZ

8,50 €

Aperol, prosecco, lime, orange

Aperol, prosecco, lime, arancia

HUGO

8,50 €

elderflower liqueur, prosecco, lime, mint, soda

liquore di sambuco, prosecco, lime, menta, soda

WHISKEY SOUR

9,50 €

whiskey Jameson, lemon, sugar syrup, egg white,

Angostura bitters, dehydrated lemon

whisky Jameson, limone, sciroppo di zucchero,

albume d'uovo, Angostura bitters, limone disidratato

COCKTAILS CREATED IN LJUBLJANČANKA

COCKTAIL CREATI A LJUBLJANČANKA

“LJUBLJANČANKA”

9,00 €

Italicus liqueur, peach liqueur, homemade chamomile tea, prosecco, fresh thyme
Italicus liquore, liquore alla pesca, té alla camomilla fatto in casa, prosecco, timo fresco

“PREDE MUČA”

7,00 €

vodka, lemon, mint, soda
vodka, limone, menta, soda

“ČRNI HUGO”

8,00 €

Karst Teran sparkling wine, lemon juice, elderflower syrup, Radenska sparkling water, fresh mint
vino spumante Teran del Carso, succo di limone, sciroppo di sambuca, acqua frizzante Radenska, menta fresca

“JAGODKA”

8,00 €

Muscat Ottonel, sparkling water Radenska, strawberry juice, lemon juice, slice of lemon
Ottonello Moscato, acqua frizzante Radenska, succo di fragola, succo di limone, fetta di limone

“KRAŠKI PELIN”

9,00 €

bitter herbal liqueur, Teranino, lemon, egg white, orange bitters, soda, sweet bitter
pelinkovec, Teranino, limone, albume d'uovo, bitter all'arancia, soda, dolce amaro

“LJUBLJANČAN”

9,00 €

bourbon & rum, walnut caramel with tangerine, homemade raisin bitter
bourbon & rum, caramello di noci con mandarino, bitter all'uvetta fatto in casa

“MALINCA”

8,00 €

hibiscus infused gin, raspberry puree, almond syrup, lemon, egg white
gin infuso all'ibisco, purea di lamponi, sciroppo di mandrole, limone, albume d'uovo

“LJUBLJANSKI CIDER”

8,00 €

apple juice, apple whiskey, prosecco, fresh rosemary, sparkling water Radenska
succo di mela, whisky di mela, prosecco, rosmarino fresco, acqua frizzante Radenska

“OREHOVA POTIČKA”

8,00 €

rum, homemade raisins bitters, vanilla syrup, whipped cream, walnut caramel
rum, bitter all'uvetta fatto in casa, sciroppo di vaniglia, panna montata, caramello alle noci

“SAHERCA”

9,00 €

chocolate syrup, coffee liqueur, vodka, espresso, homemade apricot jam
sciroppo di cioccolato, liquore al caffè, vodka, espresso, marmellata di albicoche fatta in casa

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES_{0,75 L}

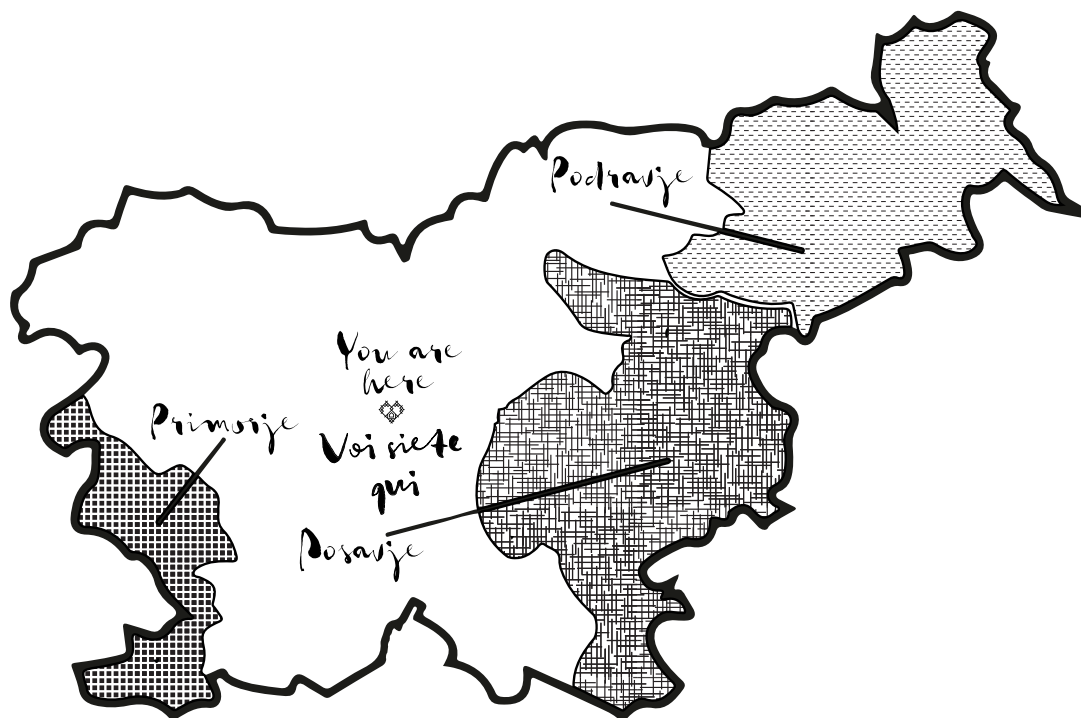
VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE_{0,75 L}

BJANA BRUT ROSE , brut / secco wine cellar Bjana, Goriška brda, wine growing region Primorska <i>Cantina vinicola Bjana, Goriška brda, regione vinicola Primorska</i>	59,00 € 0,1 L 8,50 €
ZLATA PENINA SELECTION , brut / secco wine cellar Radgonske gorice, Štajerska, wine growing region Podravje <i>Cantina vinicola Radgonske gorice, Štajerska, regione vinicola Podravje</i>	36,00 € 0,1 L 5,20 €
KRAŠKA PENINA , extra dry / extra secco wine cellar Vinakras, Kras, wine growing region Primorska <i>Cantina vinicola Vinakras, Kras, regione vinicola Primorska</i>	33,00 € 0,1 L 4,80 €
PENINA EXTRA BRUT , extra brut / extra secco wine cellar Frelih, Dolenjska, wine growing region Posavje <i>Cantina vinicola Frelih, Dolenjska, regione vinicola Posavje</i>	36,00 €
PENINA EXTRA BRUT ROSE , extra brut / extra secco wine cellar Frelih, Dolenjska, wine growing region Posavje <i>Cantina vinicola Frelih, Dolenjska, regione vinicola Posavje</i>	38,00 €
BJANA BRUT , brut / secco wine cellar Bjana, Goriška brda, wine growing region Primorska <i>Cantina vinicola Bjana, Goriška brda, regione vinicola Primorska</i>	58,00 €
PROSECCO , brut / secco I heart, IT <i>Cantina vinicola I heart, IT</i>	24,00 € 0,1 L 3,50 €
VEUVE CLICQUOT , brut / secco Champagne, FR <i>Champagne, FR</i>	90,00 €

WINE / CARTA DEI VINI

Slovenia is divided into three wine-growing regions (Podravje, Posavje, and Primorska) and nine wine-growing districts. Our selection highlights wines from Slovenian indigenous grape varieties as well as varieties that have evolved so much over the centuries that they now differ from their original form (such as refošk, rebula...).

La Slovenia è suddivisa in 3 regioni vinicole (Podravje, Posavje e Primorska) e 9 distretti vinicoli. Abbiamo selezionato per voi vini da varietà autoctone slovene e da varietà che, nel corso dei secoli, si sono talmente adattate da distinguersi dall'originale (come refošk, rebula...).



WHITE WINES / VINI BIANCI

0,75 L

WINE GROWING REGION PRIMORSKA / REGIONE VINICOLA PRIMORSKA

MALVAZIJA LANTHERI, dry / secco
wine cellar Vipava 1894, Vipavska dolina
Cantina vinicola Vipava 1894, Vipavska dolina

32,00 € 0,1 L **4,60 €**

MALVAZIJA, dry / secco
wine cellar Čebtron, Vipavska dolina
Cantina vinicola Čebtron, Vipavska dolina

29,00 € 0,1L **4,20 €**

CHARDONNAY, dry / secco
wine cellar Čebtron, Vipavska dolina
Cantina vinicola Čebtron, Vipavska dolina

34,00 € 0,1L **4,90 €**

PINELA LANTHERI, dry / secco
wine cellar Vipava 1894, Vipavska dolina
Cantina vinicola Vipava 1894, Vipavska dolina

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

REBULA, dry / secco
wine cellar Jakončič, Goriška brda
Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

ZELEN, dry / secco
wine cellar Čebtron, Vipavska dolina
Cantina vinicola Čebtron, Vipavska dolina

29,00 € 0,1 L **4,20 €**

VELIKO CHARDONNAY, dry / secco
wine cellar Movia, Goriška Brda
Cantina vinicola Movia, Goriška brda

74,00 €

REBULA, dry / *secco* **38,00 €**
wine cellar Movia, Goriška Brda
Cantina vinicola Movia, Goriška brda

SIVI PINOT, dry / *secco* **38,00 €**
wine cellar Marjan Simčič, Goriška brda
Cantina vinicola Marjan Simčič, Goriška brda

SAUVIGNONASSE, dry / *secco* **39,00 €**
wine cellar Movia Exto Gredič, Goriška brda
Cantina vinicola Movia Exto Gredič, Goriška brda

SAUVIGNON, dry / *secco* **49,00 €**
wine cellar Movia, Goriška brda
Cantina vinicola Movia, Goriška brda

CAROLINA BELA, dry / *secco* **56,00 €**
(chardonnay, sauvignon, rebula)
wine cellar Jakončič, Goriška brda
Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda

VELIKO BELO, dry / *secco* **64,00 €**
(sivi pinot, sauvignon)
wine cellar Movia, Goriška brda
Cantina vinicola Movia, Goriška brda

WINE GROWING REGION PODRAVJE / REGIONE VINICOLA PODRAVJE

TRAMINEC & MUŠKAT, sweet / dolce
wine cellar Puklavec, Štajerska
Cantina vinicola Puklavec, Štajerska

36,00 € 0,1 L 5,20 €

MUŠKAT OTTONEL, sweet / dolce
wine cellar Puklavec, Štajerska
Cantina vinicola Puklavec, Štajerska

36,00 € 0,1 L 5,20 €

RENSKI RIZLING, semi-dry / semi secco
wine cellar Gjerkeš, Prekmurje
Cantina vinicola Gjerkeš, Prekmurje

41,00 €

WINE GROWING REGION POSAVJE / REGIONE VINICOLA POSAVJE

LAŠKI RIZLING, semi-dry / semi secco
wine cellar Colnar, Dolenjska
Cantina vinicola Colnar, Dolenjska

37,00 €

ZELENI SILVANEK ALTO, dry / secco
wine cellar Albiana, Dolenjska
Cantina vinicola Albiana, Dolenjska

48,00 €

RED WINES / VINI ROSSI_{0,75 L}

WINE GROWING REGION PRIMORSKA / REGIONE VINICOLA PRIMORSKA

RED GOURMET, dry / *secco* **29,00 €** 0,1 L **4,20 €**
(merlot, cabernet sauvignon, refošk)
wine cellar VinaKoper, Slovenska Istra
Cantina vinicola Vin Koper, Slovenska Istra

CABERNET SAUVIGNON, dry / *secco* **34,00 €** 0,1 L **4,90 €**
wine cellar Jakončič, Goriška brda
Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda

CABERNET SAUVIGNON, dry / *secco* **33,00 €** 0,1 L **4,80 €**
wine cellar Čebtron, Vipavska dolina
Cantina vinicola Čebtron, Vipavska dolina

BARBERA LANTHIERI, dry / *secco* **36,00 €** 0,1 L **5,20 €**
wine cellar Vipava 1894, Vipavska dolina
Cantina vinicola Vipava 1894, Vipavska dolina

REFOŠK CAPRIS, dry / *secco* **36,00 €** 0,1 L **5,20 €**
wine cellar VinaKoper, Slovenska Istra
Cantina vinicola Vina Koper, Slovenska Istra

TERAN, dry / *secco* **34,00 €** 0,1 L **4,90 €**
wine cellar Vinakras, Kras
Cantina vinicola VinaKras, Kras

TURNO, dry / *secco* **39,00 €** 0,1 L **5,60 €**
(merlot, cabernet sauvignon)
wine cellar Movia, Goriška Brda
Cantina vinicola Movia, Goriška brda

MODRI PINOT , dry / <i>secco</i> wine cellar Tilia estate, Vipavska dolina <i>Cantina vinicola Tilia Estate, Vipavska dolina</i>	36,00 €
ČRNA REBULA , dry / <i>secco</i> wine cellar Erzetič, Goriška brda <i>Cantina vinicola Erzetič, Goriška brda</i>	44,00 €
MERLOT , dry / <i>secco</i> wine cellar Jakončič, Goriška brda <i>Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda</i>	38,00€
REFOŠK , dry / <i>secco</i> wine cellar SanTomas, Slovenska Istra <i>Cantina vinicola Santomas, Slovenska Istra</i>	38,00 €
STARA BRAJDA RDEČA , dry / <i>secco</i> (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, refošk) wine cellar Ščurek, Goriška brda <i>Cantina vinicola Ščurek, Goriška brda</i>	64,00 €
CAROLINA RDEČA , dry / <i>secco</i> (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) wine cellar Jakončič, Goriška brda <i>Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda</i>	59,00 €
VELIKO RDEČE , dry / <i>secco</i> (cabernet sauvignon, modri pinot) wine cellar Movia, Goriška Brda <i>Cantina vinicola Movia, Goriška brda</i>	90,00 €

DUET, dry / *secco* **59,00 €**
(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)
wine cellar Edi Simčič, Goriška Brda
Cantina vinicola Edi Simčič, Goriška brda

MODRI PINOT, dry / *secco* **62,00 €**
wine cellar Marjan Simčič, Goriška Brda
Cantina vinicola Marjan Simčič, Goriška brda

CABERNET FRANC, dry / *secco* **39,00€**
wine cellar Ščurek, Goriška brda
Cantina vinicola Ščurek, Goriška brda

WINE GROWING REGION PODRAVJE / REGIONE VINICOLA PODRAVJE

MODRA FRANKINJA, dry / *secco* **39,00 €**
wine cellar Kopal, Štajerska
Cantina vinicola Kopal, Štajerska

MY RED, dry / *secco* **59,00 €**
(syrah, modri pinot)
wine cellar Sanctum, Štajerska
Cantina vinicola Sanctum, Štajerska

WINE GROWING REGION POSAVJE / REGIONE VINICOLA POSAVJE

CVIČEK OD FARE, dry / secco

(žametna črnina, modra frankinja, kraljevina, laški rizling)

wine cellar Frelih, Dolenjska

Cantina vinicola Frelih, Dolenjska

29,00 € 0,1 L 4,20 €

ECHO RDEČE, dry / secco

(merlot, barbera, modra frankinja)

wine cellar Frelih, Dolenjska

Cantina vinicola Frelih, Dolenjska

39,00 €

ORANGE WINES / VINI ARANCIONI 0,75 L

SIVI PINOT GORIČKO, dry / secco

Wine cellar Marof, wine growing region Prekmurje, Podravje
Cantina vinicola Marof, regione vinicola Prekmurje, Podravje

39,00 € 0,1 L **5,80 €**

UVAIA, dry / secco

(sivi pinot)

wine cellar Jakončič, Goriška brda, wine growing region Primorska
Cantina vinicola Jakončič, Goriška brda, regione vinicola Primorska

54,00 €

ROSE WINES / VINI ROSATI 0,75 L

ROSE, semi-dry / semi - secco

wine cellar Batič, Vipavska dolina, wine growing region Primorska
Cantina vinicola Batič, Vipavska dolina, regione vinicola Primorska

43,00€ 0,1 L **6,20€**

ROSE, dry / secco

wine cellar Ferjančič, Vipavska dolina, wine growing region Primorska
Cantina vinicola Ferjančič, Vipavska dolina, regione vinicola Primorska

36,00 €

EVIN ROSE, dry / secco

wine cellar Bordon, Slovenska Istra, wine growing region Primorska
Cantina vinicola Bordon, Slovenska Istra, regione vinicola Primorska

38,00 €

WINE MIX / MISCELE DI VINO

ŠPRICER

3,50 €

(0,1 L white wine, 0,1 L Radenska sparkling water)
(0,1 L vino bianco, 0,1 L Radenska)

ŽVIŽGOVC

4,80 €

(0,2 L Cviček, 0,1 L Radenska sparkling water)
(0,2 L Cviček , 0,1 L Radenska)

MIŠ MAŠ

4,80 €

(0,2 L red wine, 0,1 L Fanta)
(0,2 L vino rosso, 0,1 L Fanta)

BAMBUS

3,80 €

(0,1 L red wine, 0,1 L Coca Cola)
(0,1 L vino rosso, 0,1 L Coca Cola)

BEVANDA

2,90 €

(0,1 L white wine, 0,1 L still water)
(0,1 L vino bianco, 0,1 L acqua)

CIGARETTES / SIGARETTE

*Cigarette prices are marked at the bar. You can buy cigarettes at the bar.
I prezzi delle sigarette sono esposti al bar. È possibile acquistare le sigarette al bar.*

S Hiša d. o. o., Cesta dveh cesarjev 170, 1000 Ljubljana

PE Slovenska Hiša Ljubljančanka, Knafljev prehod 2, 1000 Ljubljana

*The list of dishes containing allergens can be found at the end of the price list.
L'elenco dei piatti contenenti allergeni si trova alla fine del listino prezzi.*

14. 7. 2025