



THERMANA

Jedilni list

Menu

Speisekarte





Odlično. Iz lokalnih sestavin.
Excellent! From local ingredients.

MENI »OKUSI LAŠKO« / MENU »TASTE LAŠKO«

36€



Pena dimljene postrvi s hrenovo omako, marinirane rezine postrvi v pivu, poširan kanelon postrvi v hrustljavem ovoju



Juha iz zelišč in krompirja
 Potato and herb soup



Hrbel mladega goveda s špinaco in jurčki ovit v svinjsko mrežico, omaka temnega piva, skutin kipnik, pivot cmok, koruzna polenta z meto, zelenjava

Beef loin with spinach and porcini wrapped in pork caul fat, dark beer sauce, cottage cheese soufflé, beer dumpling, mint polenta, vegetables



Kolač iz pregrate smetane, pečene slive z medom, jogurt, skuta, orehi

Overheated cream cake, baked plums with honey, yoghurt, cottage cheese, walnuts

VEGETARIJANSKA JED / VEGETARIAN DISH

12€



LAŠKA HIŠNA JUŽINA
 (krompirjev štrukeljc s proseno kašo, zeliščno – zelenjavni veloute, fižolovi ocvrtki, petersiljev pire, z medom glazirana zelenjava)

LAŠKO HOUSE LUNCH
 (potato “štrukeljc” rolled dumpling with millet filling, herb and vegetable velouté, bean croquettes, parsley root mash, honey glazed vegetables)

Alergeni: Predjed: 1,6,7,9,14, Juha: 9,10, Glavna jed: 1,6,9, Sladica: 1,3,6,9, Vegetarijanska jed: 1,6,9
Allergens: Starter: 1,6,7,9,14, Soup: 1,6,9, Dessert: 1,3,6,9, Vegetarian dish: 1,6,9

Spoštovani gostje,

dobrodošli v Laškem, kjer poleg dobrega počutja in prijetnih doživetij domujejo slastni okusi Laškega. Vabimo vas, da jih spoznate.

Ob spoznavanju naše kulinarične ponudbe vas želimo še posebej opozoriti na kolektivno blagovno znamko Okusiti Laško, ki v ospredje postavlja lokalno poreklo in vrhunsko kakovost.

V družbi Thermana smo certifikat Okusiti Laško prejeli za vrsto kulinaričnih razvajanj, med drugim tudi za destinacijsko slaščico Laško medenka slaščico in meni Okusi Laško.

Želimo vam dober tek.

Dear guests,

welcome to Laško - home of excellent culinary delights. When discovering the art of Laško's cuisine, be sure not to miss a collective trademark Taste Laško, that combines products and dishes, made of ingredients of high quality and local origin.

We are proud to say, that Thermana has gained certificate of Taste Laško for many dishes, including the menu Tastes of Laško and for Laška medenka, which is a unique culinary delight made from local ingredients and specialities, like warmed cream.

Enjoy in culinary tastes of Laško.

HLADNE UVODNE JEDI
COLD STARTERS
KALTE VORSPEISEN
ANTIPASTI



Pena dimljene postrvi s hrenovo kremo, marinirane rezine postrvi s sušenim paradižnikom, koromačem in balzamičnim kaviarjem, kanelon postrvi v peteršiljevem ovoju z zeliščno emulzijo, solatke in zelišča

Smoked Trout Froth with Horseradish Cream, Marinated Trout Slices with Sun-Dried Tomatoes, Fennel and Balsamic Caviar, Parsley-Wrapped Trout Cannelloni with Herb Emulsion, Little Salad and Herbs

Schaum aus geräucherter Forelle an Meerrettichsoße, marinierte Forellenschnitten mit getrockneten Tomaten, Fenchel und Balsamico-Kaviar, Cannellone mit Forelle in Petersilienhülle mit Gemüseemulsion, Salat und Kräutern

Spuma di trota affumicata con crema di rafano, fette di trota marinate con pomodori secchi, finocchio e caviale di aceto balsamico, cannellone di trota avvolto in prezzemolo con emulsione di erbe aromatiche, insalatine ed erbette

13,00 €

**Variacija pljučnega fileja z zelišči
(carpaccio, sekanica, tagliata, oljčno olje,
limonin sok, kreša, pesini lističi, motovilec, dimljen sir)**

Tenderloin (prepared in various ways) with Herbs (Carpaccio, a Bed of Chopped Salad, Tagliata, Olive Oil, Lemon Juice, Garden Cress, Beetroot Leaves, Corn Salad, Smoked Cheese)

Variation von Lendenfilet mit Kräutern (Carpaccio, Hasche, Tagliata, Olivenöl, Zitronensaft, Kresse, Rote Beete Blätter, Feldsalat, Räucherkäse)

Variazioni di filetto di manzo con erbe aromatiche (carpaccio, tartara, tagliata, olio d'oliva, succo di limone, crescione, foglie di barbabietola, valerianella, formaggio affumicato)

15,00 €

Mesnine z Vrha z mladim sirom in bučnim prahom

11,00 €

"Mesnine z Vrha" Brand Meat with Young Cheese and Pumpkin Powder

Fleisch und Salamis der Marke Mesnine z Vrha mit jungem Käse und Kürbispulver

Affettato misto dell'agriturismo Križnik "mesnine z Vrha" con formaggio fresco e polvere di zucca

Siri z orehi in hišnimi marmeladami

9,00 €

Cheeses with Walnuts and In-House Marmalades

Käse mit Walnüssen und hausgemachten Marmeladen

Formaggio con noci e marmellate della casa



JUHE
SOUPS
SUPPEN
ZUPPE



Juha letnega časa

4,00 €

Soup of the Season

Saisonsuppe

Zuppa della stagione

Gobova juha s pokrovom iz pečice

5,00 €

Mushroom Soup with Oven-Baked Lid

Pilzsuppe mit Blätterteig-Deckel aus dem Ofen

Zuppa di funghi con coperchio di pane cotto al forno

Goveja juha z rezanci in gomoljasto zelenjavjo

4,00 €

Beef Soup with Noodles and Tuber Vegetables

Rindfleischsuppe mit Nudeln und Knollengemüse

Brodo di manzo con tagliolini e verdurine

Čebulna juha

4,00 €

Onion Soup

Zwiebelsuppe

Zuppa di cipolla

Presna kumarična juha s koromačem

4,00 €

Raw Cucumber Soup with Fennel

Rohkost Gurkensuppe mit Fenchel

Zuppa cruda di cetrioli con finocchio



TOPLE UVODNE JEDI
WARM STARTERS
WARME VORSPEISEN
PRIMI PIATTI



Ravioli z žajbljem in s popečenimi repki morskih rakcev **13,00 €**

Ravioli with Sage and Roasted Shrimp Tails
 Ravioli mit Salbei und gebratene Garnelenschwänze
 Ravioli con salvia e code di gambero scottate

Ajdrov zvitek s peno pregrete smetane z zelišči, črna leča, kruhovi ocvirki **10,00 €**

Buckwheat Wrap with Froth of Warmed Cream with Herbs, Black Lentils, Croutons
 Herzhafter Buchweizenstrudel mit Schaum aus heißer Sahne mit Kräutern, Belugalinsen, Croutons
 Rotolo di grano saraceno con spuma di panna calda con erbette, lenticchie nere, crostini di pane

Široki rezanci, jurčki, ajdova kaša, lističi kozjega sira **10,00 €**

Wide Noodles, Boletus, Buckwheat Groats, Goat-Cheese Strips
 Bandnudeln, Steinpilze, Buchweizen, Ziegenkäse in Scheiben
 Tagliatelle, funghi porcini, grano saraceno, scaglie di formaggio di capra

Perutninska jetra s hruško, medom, brusnico, mlade marinirane solatke s pestom čemaža **11,00 €**

Foie Gras with Pear, Honey, Cranberry, Young Marinated Salad with Ramsons Pesto
 Gänseleber mit Birne, Honig, Preiselbeere, junge marinierte Salate mit Bärlauchpesto
 Foie gras con pere, miele, mirtilli rossi, insalatina novella marinata con pesto di aglio orsino



RIBE

FISH

FISCHGERICHTE

SECONDI DI PESCE



Pečen file brancina, krompirjeva krema s tartufato, sotirani zelenjavni rezanci, ragu iz školjk, paradižnika in špinače

19,00 €

Roasted Sea Bass Fillet, Potato Cream with Truffle Sauce, Sautéed Vegetable Noodles, Mussel-Tomato-Spinach Ragout

Gebratenes Seebarschfilet, Kartoffelcreme mit Tartufata, sautierte Gemüsespaghetti, Ragout aus Muscheln, Tomaten und Spinat

Filetto di branzino al forno, crema di patate con salsa tartufata, tagliatelle di verdure saltate, ragù di molluschi, pomodoro e spinaci

Zvitki smuča z mlado blitvo na njokih muškatne buče, omaka iz pesta bazilike, bučnih semen in sušenih paradižnikov

19,00 €

Zander Wraps with Young Mangold On Muscat Pumpkin Gnocchi, Sauce Made from Basil-Pumpkin Seed-Sun-Dried Tomato Pesto

Zanderrollen mit jungem Mangold auf Gnocchi aus Muskatkürbis, Soße aus Basilikumpesto, Kürbiskernen und getrockneten Tomaten

Rotoli di lucioperca con bietole nuove su gnocchi di zucca, salsa al pesto di basilico, semi di zucca e pomodori secchi

Hrustljavo pečen konfit morskih rib z žafranovo omako, zelena rižota, sipin hrustek

19,00 €

Crisp Roasted Sea-Fish Confit with Saffron Sauce, Green Risotto, Roasted Bread Slice with Cuttlefish Ink

Knusprig gebratenes Confit aus Meeresfischen an Safranoße, grüner Risotto, knuspriges Toast mit Sepiatinte gefärbt

Tortino di pesce di mare arrostito croccante, proposto con salsa allo zafferano, risotto verde e crostino al nero di seppia

Pikantni lignji na žaru, polnjeni lignji, ocvrti lignji s krompirjem iz pečice

17,00 €

Spicy Grilled Squid, Stuffed Squid, Fried Squid with Oven-Baked Potatoes

Pikante Kalmare vom Grill, gefüllte Kalmare, frittierte Kalmare mit Ofenkartoffeln

Calamari alla griglia piccanti, calamari ripieni, calamari fritti con patate al forno



GLAVNE MESNE JEDI
MAIN-COURSE
MEAT DISHES
HAUPTFLEISCHSPEISEN
SECONDI DI CARNE

Počasi pečen puranji file z ingverjem, sotirana paprika, čeba, jajčevci, šampinjoni, mladi krompir

Slowly-Roasted Turkey Fillet with Ginger, Sautéed Peppers, Onion, Aubergines, Button Mushrooms, Young Potatoes

Langsam gebratenes Truthahnfilet mit Ingwer, sautierte Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, neue Kartoffeln

Filetto di tacchino a cottura lenta con zenzero, peperoni, cipolla, melanzane e funghi champignon saltati, patate novelle

13,00 €

Piščanče prsi s curryjem, sivkina polenta, grozdna omaka

Chicken breasts with curry, lavender polenta, grape sauce

Hähnchenbrust mit Curry, Lavendelpolenta, Traubensoße

Petto di pollo al curry, polenta alla lavanda, salsa all'uva

13,00 €

Svinjska ribica v hrustljavem ovoju, portska omaka, krema korenja z ingverjem, ješprenjeva kaša s pinjolami, zdrobova hruška, glazirana zelenjava

Pork Tenderloin in Crunchy Wrap, Port Wine Sauce, Carrot Cream with Ginger, Barley Porridge with Pine Nuts, Semolina Pear, Glazed Vegetables

Schweinefilet in Knusperhülle, Portsoße, Karottencreme mit Ingwer, Graupen mir Pinienkernen, Birne aus Grieß, glasiertes Gemüse

Filetto di maiale in crosta croccante con salsa al porto, crema di carote con zenzero, orzo con pinoli, arancino di semolino, verdure glassate

V panceto ovit file mladega goveda (pljučni file, biftek) z jurčki, omaka zelenega popra in popečeni hišni štruklji

Pancetta-Wrapped Young-Beef Fillet (Tenderloin, Beefsteak) with Boletus, Green Pepper Sauce and Roasted In-House "Štruklji" (Slovenian Stuffed Pastry Rolls)

In Pancetta gehülltes Filet von jungem Rind (Lendenfilet, Beefsteak) mit Steinpilzen, Grüne-Pfeffer-Sauce, und gebratene štruklji (Teigrollen) nach Art des Hauses

Filetto di vitellone avvolto in pancetta con funghi porcini, salsa al pepe verde e struccoli della casa arrostiti

18,00 €

26,00 €

22,00 €

Medaljon srne s slivovo omako, zelena, kroket iz basmati riža s kurkumo

Venison Medallion with Plum Sauce, Celery, Basmati Rice Croquette with Turmeric Rehmedaillon an Pflaumensoße, Sellerie, Krokette aus Basmati-Reis mit Kurkuma

Medaglione di cervo con salsa di prugne, sedano, crocchetta di riso basmati con curcuma

Jagnječja zarebrnica z zeliščno skorjico, rožmarinov pire, gomoljasta zelenjava

Lamb Chops with Herbal Crust, Rosemary Purée, Tuber Vegetables

Lammkotelett mit Kräuterkruste, Rosmarinpüree, Knollengemüse

Costolette di agnello in crosta alle erbe aromatiche, pure di patate al rosmarino, verdure a tubero

28,00 €

28,00 €

BREZMESNE JEDI
VEGETARIAN DISHES
VEGETARISCHE GERICHTE
PIATTI SENZA CARNE



Marinirane popečene bučke, jajčevci, paprika, sojin sir, balzamični kis, vrtna kreša, sveža zelišča

11,00 €

Marinated Roasted Courgettes, Aubergines, Peppers, Soy-Based Cheese, Balsamic Vinegar, Garden Cress, Fresh Herbs

Marinierte gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Tofu, Balsamico-Essig, Gartenkresse, frische Kräuter

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati e marinati, formaggio di soia, aceto balsamico, crescione dei giardini, erbe fresche

Gratinirani jajčevci, paradižnik in bučke z zeliščno sirovo skorjico

10,00 €

Aubergines, Tomatoes and Courgettes Au Gratin with Herb Cheese Crust

Gratinierte Auberginen, Tomaten und Zucchini mit Kräuter-Käsekruste

Melanze, pomodoro e zucchine gratinate con crosta di formaggio ed erbette

Pražena zelenjava z oreščki, popečen mladi sir

11,00 €

Roasted Vegetables with Nuts, Roasted Young Cheese

Geschnittenes Gemüse mit Nüssen, junger Käse gegrillt

Verdure saltate con noci, formaggio fresco alla piastra

Falafel iz čičerike, gobe, krompir, paprika

10,00 €

Chickpea Falafel, Mushrooms, Potatoes, Peppers

Falafel aus Kichererbsen, Pilze, Kartoffeln, Paprika

Falafel di ceci, funghi, patate, peperoni



MLADI KUHAR
YOUNG COOK
DER JUNGE KÜCHENCHEF
GIOVANE CHEF



Testenine z mesnim ragujem ali s paradižnikovo omako

Pasta with Meat Ragout or Tomato Sauce

Nudeln mit Fleischragout oder Tomatensoße

Pasta al ragù di carne o al pomodoro

8,00 €

Mini pica

Mini Pizza

Mini pizza

Mini pizza

8,00 €

Piščančji rezanci v krušnih drobtinah, krompirjevi cekinčki, kečap

Breaded Chicken Noodles, Potato Ducats, Ketchup

Panierte Hähnchenstreifen, Kartoffelscheiben, Ketchup

Bastoncini di pollo impanati, fettine di patate fritte, ketchup

8,00 €



SOLATE

SALADS

SALATE

INSALATE

**Sezonske solate**

Seasonal Salads

Saisonsalat

Insalate di stagione

4,50 €

Solatni krožnik Thermana (rukola, radič, zelena, paradižnik, ješprenova kaša s šampinjoni, pomarančno-limonin preliv z balzamičnim kisom, praženimi pinjolami in kruhovimi kockami)

8,00 €

Therma Salad Plate (Rocket, Chicory, Celery, Tomato, Barley Porridge with Button Mushrooms, Orange & Lemon Dressing with Balsamic Vinegar, Roasted Pine Nuts, and Croutons)

Therma-Salatteller (Rucola, Radicchio, Sellerie, Tomaten, Graupen mit Champignons, Orangen-Zitrone-Dressing mit Balsamico-Essig, geröstete Pinienkerne und Croutons)

Insalatona Therma (rucola, radicchio, sedano, pomodoro, orzo con funghi champignon, dressing all'arancio e limone con aceto balsamico, pinoli tostati e crostini di pane)

Solatni krožnik z mladim sirom

12,00 €

Salad Plate with Young Cheese

Salatteller mit jungem Käse

Insalatona con formaggio fresco

Solatni krožnik z lososom

13,00 €

Salad Plate with Salmon

Salatteller mit Lachs

Insalatona con salmone

Solatni krožnik s popečenimi piščančjimi trakci

12,00 €

Salad Plate with Roasted Chicken Strips

Salatteller mit gebratenen Hähnchenstreifen

Insalatona con nastri di pollo arrostiti



SLADICE – SLADKE POZORNOSTI
PATISSERIES – SWEET COMPLIMENTS
SÜSSSPEISEN – SÜSSE GEFÄLLIGKEIT
DOLCI



Laška medenka



Honey pie Laško
Honigtorte Laško
Torta al miele con panna riscaldata Laško

4,90 €

Ocvrt sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagod

Fried Ice Cream with Coconut, Caramelised-Strawberry Porridge
Frittiertes Eis mit Kokosraspeln, Püree aus karamellisierten Erdbeeren
Gelato fritto con cocco, purè di fragole caramellate

7,00 €

Čokoladni sufle s tekočo sredico in hišnimi chatniji

Chocolate Soufflé with Liquid Centre and In-House Chutneys
SchokoladenSoufflé mit flüssigem Kern und Haus-Chutnies
Soufflé al cioccolato con cuore fondente e chutney della casa

7,00 €

Torte in rezine po izbiri

A Selection of Cakes and Pastries
Torten und Kuchen nach Wahl
Torte e dolci a scelta

4,50 – 5,20€



AYURVEDSKI MENU
AYURVEDIC MENU
AYURVEDISCHES MENÜ
MENU AYURVEDICO

32,00€

AYURVEDSKI ZELIŠČNI ČAJ

Ayurvedic herbal tea
 Ayurvedischer kräutertee
 Tè ayurvedico alle erbe

2,40€

CHAPATI (nevzhajani indijski kruh)

CHAPATI (Indian flatbread)
 CHAPATI (ungesäuertes indisches Brot)
 CHAPATI (pane Indiano senza lievito)

PANEER PAKORA (sir v riževem testu s čilijem, ingverjem, kurkumo in pikantno omako)

PANEER PAKORA (cheese in rice dough with chili, ginger, turmeric and spicy sauce)
 PANEER PAKORA (Käse im Reisteig mit Chili, Ingwer, Kurkuma und scharfer Sauce)
 PANEER PAKORA (fritelle a base di formaggio fresco e farina di riso con peperoncino, zenzero, curcuma e salsa piccante)

8,00 €

ZELENJAVA PIKANTNA JUHA

VEGETABLE SOUP (vegetable spicy soup)
 VEGETABLE SOUP (würzige Gemüsesuppe)
 VEGETABLE SOUP (zuppa di verdure piccante)

4,00 €

SPINICH RICE (basmati riž s špinaco)

SPINICH RICE (basmati rice with spinach)
 SPINICH RICE (Basmatireis mit Spinat)
 SPINICH RICE (riso basmati con spinaci)

15,00 €

ALU KOFTA (ocvrte zelenjavne kroglice v paradižnikovi omaki)

ALU KOFTA (fried vegetable balls in tomato sauce)
 ALU KOFTA (frittierte Gemüsebällchen in Tomatensauce)
 ALU KOFTA (polpette di verdure fritte in salsa di pomodoro)

CABBAGE THORAN (sveže zelje s šalotko in začimbami)

CABBAGE THORAN (fresh cabbage with shallots and spices)
 CABBAGE THORAN (frischer Kohl mit Schalotten und Gewürzen)
 CABBAGE THORAN (cavolo cappuccio fresco con scalogno e spezie)

5,00 €

RAS MALAI (skutine kroglice v smetanovi omaki)

RAS MALAI (cottage cheese balls in cream sauce)
 RAS MALAI (Hüttenkäsebällchen in Sahnesauce)
 RAS MALAI (palline di ricotta in salsa di panna))



* Označene jedi imajo certifikat KBZ.

* Marked dishes with KBZ Certificate.

JEDILNI LIST

DEGUSTACIJSKI MENI 1 TASTING MENU 1 VERKOSTUNGSMENÜ 1 MENÙ DEGUSTAZIONE 1

42,00 €

Pena dimljene postri s hrenovo kremo, marinirane rezine postri s sušenim paradižnikom, koromačem in balzamičnim kaviarjem, kanelon postri v petersiljevem ovoju z zeliščno emulzijo, solatke in zelišča

Gobova juha s pokrovom iz pečice

Ravioli z žajbljem in popečenimi repki morskih rakcev

Pečen file brancina, krompirjeva krema s tartufato, sotirani zelenjavni rezanci, ragu iz školjk, paradižnika in špinače

Ocvrt sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagod

Smoked Trout Froth with Horseradish Cream, Marinated Trout Slices with Sun-Dried Tomatoes, Fennel and Balsamic Caviar, Parsley-Wrapped Trout Cannelloni with Herb Emulsion, Little Salad and Herbs

Mushroom Soup with Oven-Baked Lid

Ravioli with Sage and Roasted Shrimp Tails

Roasted Sea Bass Fillet, Potato Cream with Truffle Sauce, Sautéed Vegetable Noodles, Mussel-Tomato-Spinach Ragout

Fried Ice Cream with Coconut, Caramelised-Strawberry Porridge

Schaum aus geräucherter Forelle an Meerrettichsoße, marinierte Forellenschnitten mit getrockneten Tomaten, Fenchel und Balsamico-Kaviar, Cannellone mit Forelle in Petersilienhülle mit Gemüsemulsion, Salat und Kräutern

Pilzsuppe mit Blätterteig-Deckel aus dem Ofen

Ravioli mit Salbei und gebratene Garnelenschwänze

Gebratenes Seebarschfilet, Kartoffelcreme mit Tartufata, sautierte Gemüsespaghetti, Ragout aus Muscheln, Tomaten und Spinat

Frittiertes Eis mit Kokosraspeln, Püree aus karamellisierten Erdbeeren

Spuma di trota affumicata con crema di rafano, fette di trota marinate con pomodori secchi, finocchio e caviale di aceto balsamico, cannellone di trota avvolto in prezzemolo con emulsione di erbe aromatiche, insalatine ed erbette

Zuppa di funghi con coperchio di pane cotto al forno

Ravioli con salvia e code di gambero scottate

Filetto di branzino al forno, crema di patate con salsa tartufata, tagliatelle di verdure saltate, ragù di molluschi, pomodoro e spinaci

Gelato fritto con cocco, purè di fragole caramellate

DEGUSTACIJSKI MENI 2
TASTING MENU 2
VERKOSTUNGSMENÜ 2
MENÙ DEGUSTAZIONE 2

44,00 €

Variacija pljučnega fileja z zelišči (carpaccio, sekanica, tagliata, oljčno olje, limonin sok, kreša, pesini lističi, motovilec, dimljen sir)

Juha letnega časa

Široki rezanci, jurčki, ajdova kaša, lističi kozjega sira

Jagnječja zarebrnica z zeliščno skorjico, rožmarinov pire, gomoljasta zelenjava

Čokoladni sufle s tekočo sredico in hišnimi chatnji

Tenderloin (prepared in various ways) with herbs (carpaccio, a bed of chopped salad, tagliata, olive oil, lemon juice, garden cress, beetroot leaves, corn salad, smoked cheese)

Soup of the season

Wide noodles, boletus, buckwheat groats, goat-cheese strips

Lamb chops with herbal crust, rosemary purée, tuber vegetables

Chocolate soufflé with liquid centre and in-house chutneys

Variation von lendenfilet mit kräutern (carpaccio, hasche, tagliata, olivenöl, zitronensaft, kresse, rote beete blätter, feldsalat, räucherkerse)

Saisonsuppe

Bandnuodeln, steinpilze, buchweizen, ziegenkäse in scheiben

Lammkotelett mit kräuterkruste, rosmarinpurée, knollengemüse

Schokoladensoufflé mit flüssigem kern und haus-chutnies

Variazioni di filetto di manzo con erbe aromatiche (carpaccio, tartara, tagliata, olio d'oliva, succo di limone, crescione, foglie di barbabietola, valerianella, formaggio affumicato)

Zuppa della stagione

Tagliatelle, funghi porcini, grano saraceno, scaglie di formaggio di capra

Costolette di agnello in crosta alle erbe aromatiche, pure di patate al rosmarino, verdure a tubero

Soufflé al cioccolato con cuore fondente e chutney della casa

DEGUSTACIJSKI MENI 3
TASTING MENU 3
VERKOSTUNGSMENÜ 3
MENÙ DEGUSTAZIONE 3

36,00 €

Kraljeva solata s češnjevim paradižnikom, papriko treh vrst, rdečim fižolom, olivami, mandlji

Presna kumarična juha s koromačem

Marinirane popečene bučke, jajčevci, paprika, sojin sir, balzamični kis, vrtka kreša, sveža zelišča

Presna rezina, sveže sadje

Royal Salad with Cherry Tomatoes, Three Varieties of Peppers, Red Beans, Olives, Almonds

Raw Cucumber Soup with Fennel

Marinated Roasted Courgettes, Aubergines, Peppers, Soy-Based Cheese, Balsamic Vinegar, Garden Cress, Fresh Herbs

Raw Pastry, Fresh Fruits

Königssalat mit Kirschtomaten, drei Arten Paprika, Kidneybohnen, Oliven, Mandeln

Rohkost Gurkensuppe mit Fenchel

Marinierte gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Tofu, Balsamico-Essig, Gartenkresse, frische Kräuter

Rohkostkuchen, frisches Obst

Insalatona del re con pomodorini ciliegini, peperoni tre colori, fagioli rossi, olive, mandorle, aceto di mela e olio d'oliva

Zuppa cruda di cetrioli con finocchio

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati e marinati, formaggio di soia, aceto balsamico, crescione dei giardini, erbe fresche

Torta cruda, frutta fresca



ČE ŽELENE JEDI NI NA JEDILNEM LISTU, SE PROSIMO POSVETUJTE Z NATAKARJEM.

PLEASE CONTACT OUR WAITER IF THE DISH OF YOUR CHOICE IS NOT ON THE MENU.

SOFERN EINE VON IHNEN GEWÜNSCHTE SPEISE NICHT AUF DER KARTE STEHT, WENDEN SIE SICH AN IHREN KELLNER.

SE DESIDERATE ORDINARE UN PIATTO CHE NON TROVATE NEL MENÙ, VI PREGHIAMO DI RIVOLGERSI AL CAMERIERE.

Cene so označene v € in v skladu z zakonom vsebujejo DDV.

All prices are in EUR and contain VAT in accordance with the law.

Die Preise sind in € ausgezeichnet und beinhalten die vom Gesetz vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

I Prezzi sono riportati in Euro e, in conformità con le leggi vigenti, sono comprensivi di IVA.

Cenik velja od:

1.9.2023

Želimo vam dober tek.

Enjoy in our culinary tastes.



📍 Zdraviliška cesta 6, 3270 Laško
Slovenija-EU

📞 T.: 03 734 89 88
🌐 www.thermana.si

