

BISTRO
MLEČNA
MARIJANCA

MARIJANČIN POZDRAV

Sirotkin eliksir⁷ • Ocvirkova pogača s hrenom^{1, 3, 7}

MARIJANČINA KLASIKA

Kranjska klobasa^{7, 9, 10, 12}s smetanovim hrenom, gorčičnimi
semeni v medu, marinirano rdečo čebulo

9,00

Telečja krona^{1, 3, 7}z naravno omako, domačim zdrobovim
skutnim štrukljem, zelenim stročjim fižolom

24,50

Tatar dimljene postrvi^{1, 4, 7, 14}z rahlo pikantnim sirnim namazom,
kaviarjem postrvi, peteršiljevim zračnim
biskvitom

14,50

File smuča^{1, 4, 7, 9}z maslenim pastinakovim pirejem, bisernim
ješprenjčkom z gomoljno zelenjavo,
pečeno čebulico

21,50

Rdeča korenina^{7, 8, 12}z medenim orehom, mladim sirom,
motovilcem, citrusnim gelom, praženimi
bučnimi semeni

9,50

File mignon^{7, 9, 12}z diskom gomoljne zelene,
gorgonzolno omako s konjakom

31,50

Goveja juha^{1, 3, 7, 9}

s tortelinom iz skute in drobnjaka

5,00

Piščančje bedro^{1, 7}s pečenim krompirjem,
mlečno omako s timijanom in jurčki

18,00

Domače sveže testenine^{1, 3, 7}

v tartufovi omaki s svežim tartufom



16,00

Divjačinski ragu^{1, 3, 7, 9, 12}s kostanjem polnjenimi svaljki,
kislo smetano

17,50

MLEČNA RAZVAJANJA

Bistro kefir^{7, 8}kefir, bezgov sirup,
chia semena, sveža meta

5,90

Bistro bloom^{7, 12}

rum, kefir, bezgov sirup, sveža meta



6,00

Marijančin toffee shake^{7, 8}mleko, karamelni sladoled,
smetana, koščki karamele

5,50

Marijanov matcha latte^{7, 8}espresso, mlečna pena, kremasta matcha,
pistacijin posip s koščki bele čokolade

6,50



BREZ GLUTENA



VEGI

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehkužci.
Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 9. 2026. Pridržujemo si pravico do sprememb cen in popravkov tiskarskih napak.

DEGUSTACIJSKI MENI

3-HODNI MESNI MENI

Jelenji carpaccio

z zeliščnim kremnim sirom,
zelenim jabolkom, vloženo rdečo čebulo
7, 11, 12

Kostanjeva juha

s smetano, praženimi lešniki
7, 8

Jagnječja krača

ajdov štrukelj s skuto, sveže korenje
1, 3, 7

39,00

3-HODNI RIBJI MENI

Tatar dimljene postrvi

z rahlo pikantnim sirnim namazom, kaviarjem
postrvi, peteršiljevim zračnim biskvitom
1, 4, 7, 14

Kostanjeva juha

s smetano, praženimi lešniki
7, 8

Poširan file smuča

z maslenim pastinakovim pirejem, bisernim
ješprenjčkom z gomoljno zelenjavo, pečeno čebulico
1, 4, 7, 9

39,00

JESEN V MARIJANCI

Od 1. 9. 2026 do 30. 11. 2026

Jelenji carpaccio 7, 11, 12

z zeliščnim kremnim sirom, zelenim jabolkom, vloženo rdečo čebulo

15,50

Kostanjeva juha 7, 8

s smetano, praženimi lešniki

6,50

Kremna rižota s hokaido bučo 7, 11

burrata, bučna semena

14,50

Jagnječja krača 1, 3, 7

ajdov štrukelj s skuto, sveže korenje

23,50

Pražena hruška s toplim mlečnim rižem 7, 8

med, vanilija, cimet

6,50

SLADKA PIKA NA i

Jogurtov mousse s sadjem 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

ajdov drobljenec, bezgov sorbet

7,50

Čokoladni hrustek 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

mousse temne čokolade, praženi lešniki, borovničev sladoled

9,00

Domač skutni štrukelj 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

malina, pistacijin sladoled

9,00

Pražena hruška s toplim mlečnim rižem 7, 8

med, vanilija, cimet

6,50

Vroča čokolada Marijanca 1, 7

rum, smetana, pomarančna lupina

6,00

Vroča čokolada Marijanca brez greha 1, 7

smetana, pomarančna lupina, kanček vanilje

5,50



BREZ GLUTENA



VEGI

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehužci.
Cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 9. 2026. Pridržujemo si pravico do sprememb cen in popravkov tiskarskih napak.