



RESTAVRACIJA AMON

DOBRODOŠLI ~ BENVENUTO ~ WILLKOMMEN ~ WELCOME ~ ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ



JEDILNI LIST MENU

**Niste
prepričani kaj
naročiti ?**

Povprašajte naše
osebje ali
skenirajte QR
kodo za
interaktivni
jedilnik

**Not sure what
to order ?**

Ask our staff or
scan the QR
code for
interactive menu

**Non sai cosa
ordinare?**

Chiedi al nostro
staff o scansiona
il codice QR per
il menu
interattivo

**Не знаете, что
заказать?**

Спросите
наших
сотрудников
или
отсканируйте
QR-код для
интерактивного
меню.

**Sie sind sich
nicht sicher,
was Sie
bestellen
sollen?**

Fragen Sie
unsere
Mitarbeiter oder
scannen Sie den
QR-Code für das
interaktive Menü



Wifi: Restaurant Amon
Password: aaP85Lkj4



CERTIFIKAT

EKOLOŠKI

Amon, d.o.o. Podčetrtek, Olimje 24, 3254 Podčetrtek

Številka certifikata / Document number: **EPR-14420/23**

Naziv in naslov kontrolnega organa / Name and address of control body:

Obdobje veljavnosti / Validity period: **od 13.10.2023 do 31.12.2024**

Inštitut / Institute KON-CERT Maribor, Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Kontrolna številka izvajalca / Control number of the operator: **14420**

T: +386 (0)2 228 49 52, info@kon-cert.si, www.kon-cert.si

Vrsta izvajalca / Type of operator: **Izvajalec dejavnosti / Operator**

Šifra / Code number: **SI-EKO-001**

Dejavnost / Activity: Priprava / Preparation

Kategorije proizvodov / Product category:

Status / Defined as

Živina in nepredelani živalski proizvodi /

Livestock and unprocessed livestock products

Pidelava ekoloških proizvodov / Production of organic products

med / honey.

Ekološki /Organic

Predelani kmetijski proizvodi, vključno s proizvodi iz akvakulture, namenjeni za hrano /

Processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food

Pidelava ekoloških proizvodov / Production of organic products

kava / coffee, namazi / spreads, omake / sauces, pijače / beverages, proizvodi iz sadja / products of fruit, rastlinski proizvodi / plant products, sirupi / syrups, suho sadje / dried fruits, zelišča / herbs.

Ekološki /Organic

Ta certifikat zamenjuje certifikat s številko / This certificate replaced the certificate number: **EPR-14420/22**

Kraj in datum / Place and date: Maribor, 13.10.2023

Direktor / Director: Robert Rojko



Ta dokument je bil izdan v skladu z Uredbo (EU) 2018/848 kot potrдіilo, da izvajalec dejavnosti izpolnjuje zahteve iz navedene uredbe, ter Uredbo o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov in živil (Ur. l. RS, št. 105/2022) / This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator complies with that Regulation and the Regulation on organic production and processing of agricultural products and foodstuffs (OJ RS No. 105/2022).



POZDRAV OLIMSKE DOLINE

SALUTI DALLA VALLE DI OLIMJE ~ GRÜBE AUS OLIMJE
AUTHENTIC OLIMJE TREATS ~ ПРИВЕТ ИЗ ДОЛИНЫ ОЛИМИЯ

DOMAČA RAČJA PAŠTETA S 40. LETNO TRADICIJO

pašteta iz račjih jetrc, orehovo maslo, metina vinolada, fermentirana redkvica, marinirana rdeča čebula

PATÉ DI ANATRA DELLA CASA CON 40 ANNI DI TRADIZIONE

paté di fegato d'anatra, burro di noci, vinolada alla menta, ravanello fermentato, cipolla rossa marinata

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERPASTETE MIT 40. JAHREN TRADITION

Entenleberpastete, Nussbutter, Pfefferminz-Weinlade, fermentierte Rettich, marinierte rote Zwiebel

ДОМАШНИЙ УТИНЫЙ ПАШТЕТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ, КОТОРОМУ 40 ЛЕТ

паштет из утиной печени, с маслом из грецких орехов, мармеладом из винограда и мяты, ферментированный редис, маринованный красный лук

HOMEMADE DUCK PATE WITH 40 YEARS TRADITION

duck liver paté, walnut butter, mint winelade, fermented radish, marinated red onion



15,00 €

КМЕЌКИ NAREZEK ~ iz babičine "špajze"

Salama, sušen vrat, prekajena šunka, zaseka, olimski sir, kozji sir, skuta s svežimi zelišči, sveža zelenjava

AFFETTATO CASERECCIO ~ dalla "dispensa" della nonna

Salame, collo stagionato, prosciutto affumicato, formaggio Olim, formaggio di capra, ricotta alle erbe fresche, verdure fresche

BAUERNAUFSCHNITT ~ aus Omas "Speisekammer"

Salami, getrocknete Häse, geräucherter Schinken, Olim-Käse, Ziegenkäse, Hüttenkäse mit frischen Kräutern, frisches Gemüse

ДЕРЕВЕНСКАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ~ из "бабушкиной кладовки"

Салями, вяленая шея, копченая ветчина, сыр Олим, козий сыр, творог со свежей зеленью, свежие овощи

FARMHOUSE COLD PLATTER ~ from grandma's larder

Salami, dried neck, smoked ham, Olim cheese, goat cheese, cottage cheese with fresh herbs, fresh vegetables

16,50 €



NEKAJ NA ŽLICO

PIATTI DA CUCCHIAIO ~ LÖFFELGERICHTE ~
HEARTY SOUPS AND STEWS ~ СУПЫ

GOVEJA JUHA

govedina iz ekološke kmetije Motoh z zakuho

BRODO DI MANZO

manzo della fattoria biologica Motoh con contorno

RINDSUPPE

Rindfleisch vom Biohof Motoh mit Beilage

ГОВЯЖИЙ СУП

говядина с органической фермы Motoh с гарниром

BEEF SOUP

beef from the Motoh organic farm with a side dish

6,50 €



SEZONSKA JUHA

juha tega letnega časa

ZUPPA STAGIONALE

zuppa di questo periodo dell'anno

SAISONSUPPE

Suppe dieser Jahreszeit

СЕЗОННЫЙ СУП

суп этого времени года

SEASONAL SOUP

soup of this time of year

6,50 €

TOPEL SPREJEM GOSPODINJE

CALOROSA ACCOGLIENZA DELLA CASALINGA ~ DER WARME
EMPFANG DER HAUSFRAU~ CHEF'S WARM WELCOME ~
ТЕПЛЫЙ ПРИЕМ ХОЗЯЙКИ



RAVIOLI AMON RAA

Testenina; albuminska skuta, zorjen olimski sir, tartufi, bazilika, žafran

RAVIOLI AMON RAA

Pasta; ricotta all'albumina, formaggio Olimje stagionato, tartufo, basilico, zafferano

RAVIOLI AMON RAA

Pasta; Albumin-Hüttenkäse, gereifter Olimje-Käse, Trüffel, Basilikum, Safran

РАВИОЛИ АМОН РАА

Равиоли с творогом, созревшим сыром Олимия, трюфелем, базиликом и шафраном

RAVIOLI AMON RAA

Pasta; albumin cottage cheese, matured Olimje cheese, truffles, basil, saffron

18,00 €

SAMOSTANSKI PERESNIKI

testenine v smetanovi omaki s pršutom, bučkami, korenčkom, gobami, šalotko in zelišči

PENNE RIGATE DEL MONACO

Pasta in salsa di panna con prosciutto, zucchine, carote, funghi, scalogno e spezie

KLOSTER PENNE

Nudeln in Sahnesauce mit Prosciutto, Zucchini, Karotten, Pilzen, Schalotten und Kräutern

ПЕННЕ-РИГАТЕ-ДЕЛЬ-МОНАКО

Паста в сливочном соусе с ветчиной, кабачками, морковью, грибами, луком-шалотом и специями

PENNE RIGATE DEL MONACO

Pasta in cream sauce with ham, courgettes, carrots, mushrooms, shallots and spices

17,00 €

RIŽOTA NATURA AMON

iz ekoloških sestavin: sejtan, šitaki, sezonska zelenjava in zelišča z domačega vrta

RISOTTO NATURA AMON

da ingredienti biologici: seitan, shiitake, verdure di stagione ed erbe aromatiche dell'orto di casa

RISOTTO NATURA AMON

aus Bio-Zutaten: Seitan, Shiitake, Gemüse der Saison und Kräuter aus dem heimischen Garten

РИЗОТТО ПРИРОДА АММОНА

из экологических составинов: сейтан, шитаки, сезонная зелень в зелени из домашнего врта

RISOTTO NATURA AMON

from organic ingredients: seitan, shiitake, seasonal vegetables and herbs from the home garden

18,60 €

JEDI GLAVNE, PO OKUSIH SLAVNE


I PIATTI PRINCIPALI DAI SAPORI FAMOSI ~ HAUPTGERICHTE,
BERÜHMT NACH AROMEN ~ FAMOUS DISHES OF THE HOUSE ~
ГЛАВНЫЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА



PEČENA RAČKA

domači mlinci, dušeno rdeče zelje s pečenim jabolkom ter omako modre frankinje
opcijsko vražja omaka + 2,00€ 


ANATRA ARROSTO

mlinci fatti in casa, cavolo rosso stufato con mela
al forno e salsa di Blaufränkisch
opzionalmente salsa piccante + 2,00€ 


GEBRATENE ENTE

Hausgemachte Mlinci, gedünsteter Rotkohl mit
gebackenem Apfel und Blaufränkisch-Sauce
optional scharfe Sauce + 2,00€ 

ЗАПЕЧЕНАЯ УТКА

домашние млинцы, тушеная красная капуста с
запеченным яблоком и соус из блауфранкиша
опционально острый соус + 2,00€ 

ROAST DUCK

with homemade "mlinci", baked apple, steamed red cabbage and Blue Frankinja sauce
optional devil sauce + €2.00 

22,00 €

HRUSTLJAVA RAČJA PRSA

špinačni rezanci, pinjole in sončnična semena, ingver, med, pomaranča, ajda, ječmen

PETTO D'ANATRA CROCCANTE

tagliatelle di spinaci, pinoli e semi di girasole, zenzero, miele, arancia, grano saraceno, orzo

KNUSPRIGE ENTENBRUST

Spinatnudeln, Pinienkerne und Sonnenblumenkerne, Ingwer, Honig, orange, Buchweizen, Gerste

ХРУСТЯЩАЯ УТИНАЯ ГРУДКА

лапша со шпинатом, кедровые орехи и семечки подсолнуха, имбирь, мед, апельсин, гречка,
ячмень

CRISPY DUCK BREAST

spinach noodles, pine nuts and sunflower seeds, ginger, honey, orange, buckwheat, barley

25,00 €

POLNJEN PIŠČANČJI HRUSTAVČEK

piščančji file v paniri zeliščnih drobtin, dimljen olimski sir, bazilika, pehtran, pinjole, koromač

CROCCANTE POLLO FARCITO

filetto di pollo nel pangrattato alle erbe, Olimiano affumicato, basilico, dragoncello, pinoli, finocchio

KNUSPRIG GEFÜLLT HÜNCHEN

Hähnchenfilet in Kräuterpanade, geräucherter Olimian-Käse, Basilikum, Estragon, Pinienkerne, Fenchel

ФАРШИРОВАННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ

куриное филе в панировочных сухарях с травами, сыр копченый Олимпия, базилик, эстрагон, кедровые
орехи, фенхель

STUFFED CRUNCHY CHICKEN

chicken fillet in a herbal breadcrumbs, smoked Olim cheese, basil, tarragon, pine nuts, fennel

23,00 €

Telečji OSSO BUCO

Ajda, ješprenj z jurčki, ocvrta rdeča čebula, jurčkova pena

OSSO BUCO di vitello

Grano saraceno, diaspro ai porcini, cipolla rossa frita, spuma di porcini

Kalbfleisch OSSO BUCO

Buchweizen, Jaspis mit Steinpilzen, , gbratene rote Zwiebel, Steinpilzschaum

Телятина ОССО БУКО

Гречка, яшма с белыми грибами, жареный красный лук, белая пена

Veal OSSO BUCO

Buckwheat, jasper with porcini mushrooms, fried red onion, porcini foam

27,00 €

BEEFSTEAK «OLIMIA»

zeliščno maslo, pečen krompirček z zelenjavo

BISTECCA «OLIMIA»

burro alle erbe, patatine al forno con verdure

BEEFSTEAK «OLIMIA»

Kräuterbutter, gebackene Pommes mit Gemüse

БИФШТЕКС «OLIMIA»

сливочное масло с травами, запеченный картофель фри с овощами

«OLIMIA» BEEFSTEAK

herb butter, baked potatoes with vegetables

33,00 €

STEAK NA VULKANSKEM KAMNU ~ sam svoj šef

zeliščno maslo, pečen krompirček z zelenjavo, omaka s čilijem

BISTECCA SU UNA PIETRA LAVICA ~ il capo stesso

burro alle erbe, patate al forno con verdure, salsa al peperoncino

STEAK AUF EINEM LAVASTEIN ~ der Chef selbst

Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Gemüse, Chilisauce

СТЕЙК НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ ~ сам босс

сливочное масло с травами, запеченный картофель с овощами, соус чили

STEAK ON VOLCANIC ROCK ~ your own boss

herb butter, baked potatoes with vegetables, chili sauce

30,00 €



JAGNEČJA ZAREBRNICA (krona)

Jagnečja zarebrnica pečena na žaru, maslen korenček s praženimi sončničnimi semeni, čemažev pire

CARRÈ DI AGNELLO (corona)

Costolette di agnello alla griglia, carota al burro con semi di girasole tostati, purea di aglio selvatico

LAMMKOTELETTS (crown)

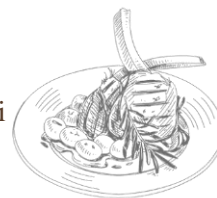
Gegrillte Lammrippchen, Butterkarotte mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Bärlauchpüree

Отбивная из барашка (корона)

Бараньи ребрышки на гриле, морковь в масле с жареными семечками, пюре из черемши

GRILLED LAMB CHOP (crown)

Grilled lamb ribs, butter carrot with roasted sunflower seeds, wild garlic puree



31,00 €

HRBET DIVJEGA JELENA

Fragamay omaka, višnje, pečene hruške »Тепке«, zeleni poper, štrukelj z albuminsko skuto, biskvit s timijanom

SCHIENA DI CERVO SELVAGGIO

Fragamay salsa, amarene, pere al forno "Тепке", peperone verde, strucoli di ricotta albumine, biscotto al timo

WILD HIRSCHS RÜCKEN

Fragamay Soße, Sauerkirschen, gebackene Birnen "Тепке", grüner Pfeffer, Topfentäschen mit Albumin Quark, Thymianbiskvit

ДИКИЙ ФИЛЕ ОЛЕНЯ

в перцово-вишневом соусе; груши печеные "Тепке", с домашними творожными штруклями, итимьяновым печеньем

WILD VENISON'S LOIN

Fragamay sauce, sour cherries, baked pears "Тепке", green pepper, albumin cottage cheese rolled dumplings, thyme biscuit

33,00 €

KMEČKO NABODALO

zorjeno svinjsko stegno s slanino, rožmarinom in limono, zapečen fižol Matevž s hrustljivo skorjico, kislo zelje, hren

SPIEDINO CONTADINO

Coscia di maiale stagionata con pancetta, rosmarino e limone, fagioli Matevž al forno con crosta croccante, crauti, rafano.

BAUERN-SPIEB

Gereiftes Schweinefleisch mit Speck, Rosmarin und Zitrone, gebackene Matevž-Bohnen mit knuspriger Kruste, Sauerkraut und Meerrettich.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ШАШЛЫК

Выдержанная свинина с беконом, розмарином и лимоном, запечённые бобы Матевж с хрустящей корочкой, квашеная капуста и хрен.

FARMER'S SKEWER

Aged pork leg with bacon, rosemary, and lemon, baked Matevž beans with a crispy crust, sauerkraut, and horseradish.

23,00 €





SVINJSKA REBRCA (marinirana in pečena)

priloga: krompirjeva solata s pečeno papriko in bučnim oljem
ali pečen krompir

COSTINE DI MAIALE (marinate e al forno)

contorno: insalata di patate con peperoni arrostiti e olio di zucca
o patate al forno

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ (маринованные и запеченные)

гарнир: картофельный салат с жареным перцем и тыквенным маслом
или запеченный картофель

PORK RIBS (marinated and baked)

side dish: potato salad with roasted peppers and pumpkin oil
or baked potatoes



17,00 €

KOZJANSKI BURGER

Zorjena govedina iz ekološke kozjanske kmetije, pirina erpica z bučnimi in sončničnimi semeni,
hišna omaka, slanina krškopoljskega prašička, sir, hrustljava solata, rdeča čebula.

Priloga: hrustljav krompirček z omako

“KOZJANSKI” BURGER

Manzo stagionato di un maso biologico di Kozjansko, panino di farro con semi di zucca e girasole, salsa della
casa, pancetta di maiale "Krškopoljski", formaggio, insalata croccante, cipolla rossa.

Contorno: patate croccanti con salsa di immersione

“КАЗЖАН” БУРГЕР

Выдержанная говядина с органической фермы Козьянско, булочка из полбы с тыквой и семечками
подсолнуха, домашний соус, бекон из свиньи "Кршкопольски", сыр, хрустящий салат, красный лук.

Гарнир: хрустящий картофель с дип-соусом

“KOZJANSKI” BURGER

Aged beef from an organic Kozjansko farm, spelled bun with pumpkin and sunflower seeds, house sauce,
bacon from "Krškopoljski" pig, cheese, crispy salad, red onion. Side dish: crispy potatoe with dipping sauce

*DOPLACILO JAJCE + 1,00€ | SURCHARGE FRIED EGG +1,00€ |
ZUSCHLAG SPIEGELEI +1,00€

15,00 €

KOZJANSKA POSTRV IZPOD VETRNIKA

file postrvi, Sauvignon, česen, rožmarin, kremna rižota z blitvo in špinačo

TROTA KOZJANSKA DA SOTTO VETRNIK

filetto di trota, Sauvignon, aglio, rosmarino, crema di risotto alle bietole e spinaci

КОЗЯНСКАЯ ФОРЕЛЬ ИЗ ПОД ГОРЫ ВЕТРНИК

филе форели, совињон, чеснок, розмарин, крем-ризотто с мангольдом и шпинат

KOZJANSKA TROUT FROM UNDER VETRNIK

trout fillet, Sauvignon, garlic, rosemary, cream risotto with chard and spinach

22,00 €



NEKAJ ZA OTROKE

KIDS MENU
MENU BAMBINI

DOMAČI NJOKI

s paradižnikovo omako (concassè), grahom, baziliko in olimskim sirom

GNOCCHI FATTI IN CASA

con salsa di pomodoro (concassè), piselli, basilico e formaggio Olimski

HOMEMADE GNOCCHI

with tomato sauce (concassè), peas, basil, and Olimski cheese



9,00 €

OCVRTI PIŠČANČJI MEDALJONČKI

krompirjev čips, ketchup in majoneza

COTOLETTE DI POLLO IMPANATE

patatine fritte, ketchup e maionese

BREADED CHICKEN MEDALLIONS

s

9,00 €

MINI SAMOSTANSKI PERESNIKI

testenine v smetanovi omaki s pršutom, bučkami, korenčkom, gobami, šalotko in zelišči

MINI PENNE RIGATE DEL MONACO

pasta in salsa di panna con prosciutto, zucchine, carote, funghi, scalogno e spezie

MINI MONASTERY PENNE

pasta in cream sauce with prosciutto, zucchini, carrots, mushrooms, shallots, and herbs

9,00 €





SLADKA UTEHA VREDNA GREHA

LADOLCE CONSOLAZIONE DEGNO DI UN PECCATO ~
SÜBERTROST, EINESÜNDEWERT ~ SWEETNESS WORTH OF SIN ~
СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ, ДОСТОЙНЫЙ ГРЕХА

KOZJANSKA RAZGIBANICA

kozjansko jabolko, skutin mousse, orehi, izabelin sorbet, izabelin coulis, karamela

STRUDEL DEL KOZJANSKI

Mela Kozjansko, mousse di ricotta, noci, coulis di concordia, sorbetto alla Concordia, caramello

KOZJANSKA RAZGIBANICA

Kozjansko-Apfel, Hüttenkäse-Mousse, Walnüsse, Isabella-coulis, Isabellasorbet, Karamell

КОЗЯНСКАЯ ГИБАНИЦА

козьянское яблоко, творожный мусс, грецкие орехи, карамель, кули Изабель, сорбет Изабель

KOZJANSKA RAZGIBANICA

apple from Kozjansko, cottage cheese mousse, walnuts, concord grape coulis, concord grape sorbet, caramel



9,00 €



KUPA AMON RAA

z vročimi gozdnimi sadeži in vanilijevim sladoledom, biskvitni piškot s suhim sadjem in oreščki, jogurtovi ocvrtki

COPPA AMON RAA

con frutti di bosco caldi e gelato alla vaniglia, biscotto con frutta secca e noci, frittelle allo yogurt

BECHER AMON RAA

mit warmen Waldfrüchten und Vanille-Eis, Biskuit mit Trockenfrüchten und Nüssen, Joghurtkrapfen

ДЕСЕРТ АМОН РАА

с горячими лесными ягодами и домашнее Ванильное мороженное, бисквит с сухофруктами и орехами, йогуртовые оладьи

AMON RAA FRUIT BALL

with warm forest fruits and homemade bourbon vanilla ice cream, biscuit with dried fruit and nuts, yogurt fritters



7,50 €



ČOKOLADNI GREH

maslen čokoladni biskvit z lešniki, domač čokoladni sladoled,
marelični coullise z balzamično kremo, meta

PECCATO DI CIOCCOLATO

biscotto burroso al cioccolato con nocciole, gelato artigianale al cioccolato,
coulis di albicocche con crema balsamica, menta

SCHOKOLADE SIN

Butteriger Schokoladenkeks mit Haselnüssen, hausgemachtes Schokoladeneis,
Aprikosencoulis mit Balsamicoreme, Minze

ШОКОЛАДНЫЙ ГРЕХ

сливочный шоколадный бисквит с фундуком, домашнее шоколадное мороженое,
абрикосовый соус с бальзамическим кремом, мята

CHOCOLATE SIN

buttery chocolate biscuit with hazelnuts, homemade chocolate ice cream, apricot coulis with
balsamic cream, mint

9,50 €

**KAVINA PANAKOTA
PANAKOTA AL CAFFÈ
KAFFEE PANAKOTA
КОФЕ ПАНАКОТА
COFFEE PANAKOTA**

7,50 €

**DNEVNA SLADICA
DOLCE GIORNALIERO
TÄGLICHES DESSERT
ЕЖЕДНЕВНЫЙ ДЕСЕРТ
DAILY DESSERT**

7,50 €

PIJAČE

DRINKS

BIO KAVA (COFFEE)

Bio Espresso	2,20 €
Bio Espresso z mlekom	2,30 €
Bio Espresso s smetano	2,50 €
Bio Espresso cappuccino	2,40 €
Bio Bela kava	2,60 €
Bio Brezkofeinska kava	2,60 €
Bio Brezkofeinska kava z dodatki	2,90 €
Turška kava	2,50 €
Turška kava z dodatki	2,60 €

TOPLI NAPITKI

Bio čaj	3,00 €
Bio kakav	3,00 €
Kuhano vino belo 0,1l	2,00 €
Kuhano vino rdeče 0,1l	2,00 €
Bio vroča čokolada	3,50 €
Bio mleko 0,1 l	0,60 €

GAZIRANE PIJAČE (carbonated drinks)

Mineralna voda 0,1l	0,60 €
Mineralna voda 0,25 l steklenica	2,50 €
Mineralna voda 0,5l steklenica	4,00 €
Mineralna voda 1 l	6,00 €
Coca Cola 0,25l steklenica	3,10 €
Ora 0,2l steklenica	3,10 €
Tonic 0,2l steklenica	3,10 €
Bitter lemon 0,2l steklenica	3,10 €

NEGAZIRANE PIJAČE (non-carbonated drinks)

Bio jabočni sok 0,1 l	1,50 €
Bio jabolčni sok 0,2 l steklenica	3,00 €
Juice 0,2 l steklenica	3,10 €
Ledeni čaj 0,2 l steklenica	3,10 €
Marelica 0,2 l steklenica	3,10 €
Ananas 0,2 l steklenica	3,10 €
Jagoda 0,2 l steklenica	3,10 €
Ribez 0,2 l steklenica	3,10 €
Voda 0,5 l steklenica	3,50 €
Limonada 0,1 l	2,00 €
Naravni pomarančni sok 0,1l	2,00 €
Cedevita – go 0,33l plastenka	3,50 €
Postrežnina za 1dcl vode / Tap water 1dcl	0,10 €
Postrežnina za 1 liter vode / Tap water 1 liter	1,00 €

PIVO (BEER)

Laško 0,5l svetlo	3,70 €
Union nefiltrirano 0,5 l temno / svetlo	3,90 €
Radler 0,5 l	3,50 €
Heineken 0,33l	3,50 €
Heineken 0,33l 0% brezalkoholno	3,50 €

ŽGANE PIJAČE domače 3 cl (Home made Liquor)

Bio jabolčno žganje (zorjeno v hrastovih sodih)	6,00 €
Bio slivovka (zorjeno v hrastovih sodih)	9,00 €
Sadjevec	3,00 €
Slivovka	3,00 €
Viljamovka	4,50 €
Pelinovo žganje	3,00 €
Brinjevec	3,50 €
Orehovec	3,50 €
Medica	3,00 €
Borovničevcevec	3,00 €

LIKEJI AMON 3 cl (Amon Liquors)

lastna proizvodnja | own production

Modras – ingver + limona	3,00 €
Kleopatra – borovničke + rdeče vino	3,00 €
Izabelin liker	3,00 €
Olimski Elikzir – zelišča	3,00 €
Limonaro	3,00 €

ŽGANE PIJAČE tuje 3cl (Liquor)

Chivas	5,50 €
Jack Daniels	4,90 €
Vodka Belvedere Pure	5,50 €
Vodka Wyborowa Exquisite	4,80 €
Vodka Beluga	9,80 €
Vodka Russian standard platinum	3,80 €
Gin	3,00 €
Jaegermeister	3,00 €
Rum Havana Club	3,50 €

COGNAC (3 cl)

Hennessy V.S.	3,80 €
Hennessy X.O.	12,00 €
Hennessy V.S.O.P.	7,80 €
Hennessy Paradis	45,00 €

COCKTAILS









Aperol Spritz	6,50 €
Amon fresh - meta, penina, soda	5,00 €
Amon spring – bezeg, penina, soda	5,00 €
Špricer	2,10 €



Bio

VINSKA KARTA

WINE CARD

BELA VINA			
White wines			
NEW	Vinski mošt Grape Must	delno prevret grozdni mošt <i>partially fermented grape must</i>	1,50 € 15,00 € / 1L
	Virštanjčan	suho, letnik 2023, Hiša vin Emينو <i>dry, year 2023, Winery Emينو</i>	1,50 € 15,00 € / 1L
	Sauvignon	suho, letnik 2023, Puklavec Family Wines <i>dry, year 2023, Puklavec Family Wines</i>	2,20 € 16,50 € / 0,75L
NEW	Chardonnay	suho, letnik 2023, Puklavec Family Wines <i>dry, year 2023, Puklavec Family Wines</i>	2,00 € 15,00 € / 0,75L
NEW	*Sauvignon (bio)	suho, letnik 2023, Frešer (Slovenska Bistrica) <i>dry, year 2023, Frešer Wines</i>	4,00 € 30,00€ / 0,75L
	*Retro (bio, demeter) (zvrst / cuvée)	suho, letnik 2021, Guerila (Goriška Brda) <i>dry, year 2021, Winery Guerila</i>	6,50 € 48,75€ / 0,75L
	Rumeni muškat	polsladko, letnik 2023, Puklavec Family Wines <i>half sweet, year 2023, Puklavec Family Wines</i>	2,50 € 18,75 € / 0,75L
	Laški rizling (ledeno vino)	sladko, letnik 2009, Klet Zorenč-Hohnjec <i>sweet (ice wine), year 2009, Winery Zorenč-Hohnjec</i>	- 39,00 € / 02L
	Laški rizling (jagodni izbor)	sladko, letnik 1994, Vino Amon <i>sweet (selection), year 1994, Winery Amon</i>	- 120,00 € / 0,375L
ROSE			
	Dar sonca	suho, letnik 2021, Goriška brda <i>dry, year 2021, Goriška brda</i>	3,00 € 22,50€ / 0,75L
RDEČA VINA			
Red wines			
	Modra frankinja	suho, letnik 2023, Hiša vin Emينو <i>dry, year 2023, Winery Emينو</i>	2,40 € 18,00 € / 0,75L
	Josefina	jurka in izabela, polsuho, letnik 2023, Vino Amon <i>jurka & isabella grape, semi dry, year 2023, Winery Amon</i>	4,00 € 20,00 € / 0,5L
	* La Terre (bio) (Grenache & Syrah)	suho, letnik 2019, Château Juvenal, Francija <i>dry, year 2019, winery Château Juvenal, France</i>	5,00 € 37,50 € / 0,75L
	* Merlot Tulone (bio)	brez sulfita, suho, letnik 2022, klet Giuseppe Tulone, Italija <i>without sulfite, dry, year 2022, winery Giuseppe Tulone, Italy</i>	6,00 € 45,00 € / 0,75L
	* Vieis (bio) (Sangiovese & Sirah)	brez sulfita, suho, letnik 2022, klet Terre di Fiume, Italija <i>without sulfite, dry, year 2022, Winery Giuseppe Tulone, Italy</i>	5,00 € 37,50 € / 0,75L
PENEČE VINO			
Sparkling wines			
	Jagodna Penina Miauuu	polsuho, ekskluzivno za Amon <i>semi dry, exclusive for Amon</i>	4,50 € 33,75 € / 0,75L
	Penina Boemme Emino	polsuho, letnik 2018, Hiša vin Emينو <i>semi dry, year 2018, Winery</i>	3,50 € 26,25 € / 0,75L
	Penina Dom Pérignon	suho, letnik 2008, klet Dom Pérignon <i>dry, year 2008, Winery Dom Pérignon</i>	- 300,00 € / 0,75L



(* Ekoloski proizvod / organic product