

Hovenian
House

Slovenska hiša, our story

Slovenska Hiša was born from a desire to show that local truly is the best, to both, locals and to visitors from elsewhere.

We are located by the Ljubljanica River in the heart of the city, where tradition meets the vibrant rhythm of Ljubljana. Our aim was not just to create a restaurant, but a place where flavors, stories and people come together.

Here, you'll smell freshly baked bread, homemade dishes and discover unique Slovenian wines.

Each ingredient carries a story — from the local farmer who grows the sweetest apples, to the winemaker who puts heart into every bottle. We believe in local. That's why we cooperate with small farmers, whom we know by name and with trusted producers whose stories we are proud to share. In every bite, in every sip of wine, you can feel the dedication and passion behind it.

Our mission is clear: we want guests to experience Slovenia in its most authentic form.

We want locals to feel at home and visitors to carry a piece of Slovenia with them in their hearts. Slovenska Hiša is a place to relax, enjoy an authentic traditional breakfast, taste local wine, or simply to spend time with people you care about.

This is our story, one we write together with you – every single day...

Slovenska hiša, la nostra storia

Slovenska Hiša è nata dal desiderio di dimostrare che ciò che è locale è davvero il meglio – sia per la gente del posto che per i visitatori da lontano.

Ci troviamo lungo il fiume Ljubljanica, nel cuore della città, dove la tradizione incontra il ritmo vivace di Lubiana. Il nostro obiettivo non era solo creare un ristorante, ma uno spazio dove sapori, storie e persone si incontrano.

Qui si sente il profumo del pane appena sfornato, dei piatti fatti in casa e si scoprono vini sloveni unici.

Ogni ingrediente racconta una storia – dal contadino che coltiva le mele più dolci, al vignaiolo che mette il cuore in ogni bottiglia. Crediamo nel locale. Ecco perché collaboriamo con piccoli agricoltori che conosciamo per nome e con produttori di fiducia, le cui storie siamo orgogliosi di raccontare. In ogni boccone, in ogni sorso di vino, si percepisce la passione e la dedizione che ci stanno dietro.

La nostra missione è chiara: vogliamo che gli ospiti vivano la Slovenia nella sua forma più autentica.

Vogliamo che i locali si sentano come a casa e che i visitatori portino con sé un pezzetto di Slovenia nel cuore. Slovenska Hiša è un luogo dove rilassarsi, gustare una colazione tradizionale autentica, assaggiare un vino locale o semplicemente trascorrere del tempo con le persone a cui si vuole bene.

Questa è la nostra storia, che scriviamo insieme a voi – ogni singolo giorno...

BREAKFAST / COLAZIONE

(served between 8:00 and 12:00) / (servita dalle 8:00 alle 12:00)

At Slovenska Hiša, breakfast is not just a meal, it's an experience that will delight you with its variety and quality, as we only use Slovenian ingredients.

Alla Slovenska Hiša, la colazione non è solo un pasto: è un'esperienza che vi sorprenderà per varietà e qualità, poiché utilizziamo esclusivamente ingredienti sloveni.

EGG DISHES / PIATTI CON UOVA

Fresh free-range eggs are the foundation of a great breakfast:

Uova fresche da galline allevate all'aperto: la base di una grande colazione

FRIED OR SCRAMBLED EGGS / UOVA FRITTE O STRAPAZZATE

7,60 €

3 eggs - fried or scrambled, seasoned tomato and sour cream

3 uova - fritte o strapazzate, pomodoro condito e panna acida

KARST EGGS / UOVA DEL CARSO

8,80 €

3 scrambled eggs with crispy Karst pancetta, sour cream, fresh herbs,

prosciutto crumble and seasoned tomato

3 uova strapazzate con pancetta croccante del Carso, panna acida, erbe fresche,

prosciutto croccante e pomodoro condito

BOHINJ EGGS / UOVA DI BOHINJ

9,60 €

3 eggs fried with homemade cracklings, grated cheese with fresh herbs, sour cream and seasoned tomato

3 uova fritte con ciccioli fatti in casa, formaggio grattugiato con erbe fresche, panna acida e pomodoro condito

SHEPHERD'S EGGS / UOVA DEL PASTORE

8,80 €

3 scrambled eggs with wild garlic and albumin cottage cheese, fresh herbs and seasoned tomato

3 uova strapazzate con aglio orsino e albumina di ricotta, erbe fresche e pomodoro condito

PREKMURJE EGGS / UOVA DEL PREKMURJE

8,80 €

3 scrambled eggs with dried salami with pumpkin seeds, sour cream, pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

3 uova strapazzate con salame secco ai semi di zucca, panna acida, olio di semi di zucca e semi di zucca tostati

EXTRAS / AGGIUNTE

(only available with egg dishes) / (solo con piatti a base di uova)

EGG / UOVO

1,80 €

BUTTER / BURRO

1,80 €

BREAD / PANE (extra) / (aggiuntivo)

1,50 €

PICKLED MIXED VEGETABLES / VERDURE SOTTACETO MISTE

2,00 €

MILK PORRIDGE / MIGLIO AL LATTE

7,20 €

milk porridge, mixed berry topping and fresh fruit

miglio cotto nel latte con salsa ai frutti di bosco e frutta fresca

SLOVENIAN BREAKFAST / COLAZIONE SLOVENA

5,80 €

butter, honey, homemade jam, apple

burro, miele, marmellata fatta in casa, mela

VEGI PLATTER / PIATTO VEGI

10,80 €

herbal spread, pumpkin seed spread, semi-hard cow's cheese Volbenk (Pustotnik),

assorted homemade pickled vegetables, roasted pumpkin seeds, fresh or dried fruit

spalmabile alle erbe, spalmabile ai semi di zucca, formaggio vaccino semi-duro Volbenk (Pustotnik),

verdure sottaceto fatte in casa, semi di zucca tostati, frutta fresca o secca

MIXED PLATTER / PIATTO MISTO

14,60 €

Karst prosciutto (Lokev prosciutto house from Karst), "Mihajev" salami (Gabrijelčič),

cooked ham (Kodila), semi-hard cow's cheese Volbenk (Pustotnik), butter, assorted homemade

pickled vegetables, roasted pumpkin seeds, fresh or dried fruit

prosciutto del Carso (Prosciutteria di Lokev), salame "Mihajev" (Gabrijelčič), prosciutto cotto (Kodila),

formaggio vaccino semi-duro Volbenk (Pustotnik), burro, verdure sottaceto

fatte in casa, semi di zucca tostati, frutta fresca o secca

BEDANC SANDWICH / PANINO BEDANC

12,50 €

pretzel bun, "Mihajev" salami (Gabrijelčič), goat cheese (Žerjal farm), herbal spread,
pickled cucumbers, olive oil

*panino bretzel, salame "Mihajev" (Gabrijelčič), formaggio di capra (Fattoria Žerjal),
spalmabile alle erbe, cetriolini sottaceto, olio d'oliva*

KOSOBIN SANDWICH / PANINO KOSOBIN

11,80 €

pretzel bun, cooked ham (Kodila), white mould cow's cheese Kosobrin (Pustotnik),
pumpkin seed spread, grated horseradish, olive oil

*panino bretzel, prosciutto cotto (Kodila), formaggio Kosobrin a pasta bianca con muffa (Pustotnik),
spalmabile ai semi di zucca, rafano grattugiato, olio d'oliva*

FOOD / CIBO

(served from 12:00pm) / (servito dalle 12:00)

GEOGRAPHICALLY PROTECTED MEATS AND CHEESES **SALUMI E FORMAGGI A DENOMINAZIONE GEOGRAFICA O D'ORIGINE PROTETTA**

TOLMING CHEESE / FORMAGGIO TOLMING

10,80 €

(dairy Mlekarna Planika, protected designation of origin)

hard full-fat cow's milk cheese, apricot marmelade with horseradish, roasted pumpkin seeds, dried fruit

(latteria Mlekarna Planika, denominazione di origine protetta)

formaggio vaccino stagionato a pasta dura e piena, servito con marmellata di albicocche al rafano, semi di zucca tostati, frutta secca

BOVEC SHEEP CHEESE / FORMAGGIO DI PECORA DI BOVEC

15,80 €

(Škander Organic Farm, protected designation of origin)

hard sheep's milk cheese, apricot marmalade with horseradish, dried fruit and nuts

(Fattoria biologica Škander, denominazione di origine protetta)

formaggio stagionato di latte di pecora, servito con marmellata di albicocche al rafano, frutta secca e noci

KARST PROSCIUTTO / PROSCIUTTO DEL CARSO

12,90 €

(Lokev prosciutto house from Karst, protected geographical indication)

Aged for at least 16 months in the Karst bora wind, this prosciutto develops a firmer texture and an intense, slightly salty aroma.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(Prosciutteria di Lokev, indicazione geografica protetta)

Stagionato per almeno 16 mesi al vento di bora del Carso, sviluppa una consistenza compatta e un aroma intenso leggermente salato.

servito con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

KARST PANCETTA / PANCETTA CARSICA

11,20 €

(Lokev prosciutto house from Karst, protected geographical indication)

Aged in Karst cellars under natural conditions, developing a natural mold that gives it a distinctive flavor.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(*Prosciutteria di Lokev, indicazione geografica protetta*)

Stagionata naturalmente nelle cantine carsiche, ricoperta da una muffa naturale che le dona un gusto distintivo.

servita con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

KARST “ZAŠINK” / “ZAŠINK” CARSICO

12,80 €

(Dry-Cured Pork Neck) / (*coppa stagionata*)

(Oštir Farm, protected geographical indication)

Dry-cured pork neck with a characteristic oval shape, seasoned with a blend of spices dominated by garlic and pepper, offering a rich aroma and flavor.

served with fresh or dried fruit and roasted pumpkin seeds

(*Fattoria Oštir, indicazione geografica protetta*)

Coppa di maiale stagionata dalla forma ovale, condita con un mix di spezie a base di aglio e pepe, dal profumo e gusto intensi.

servita con frutta fresca o secca e semi di zucca tostati

“KRANJSKA” SAUSAGE / SALSICCIA “KRANJSKA”

Half / Mezza

9,40 €

(protected geographical indication) / (*indicazione geografica protetta*)

Whole / Intera

14,80 €

served with fresh horseradish, honey mustard, pickled shallots and sour cream

servita con rafano fresco, senape al miele, scalogni sottaceto e panna acida

SNACKS / SPUNTINI

PÂTÉ

homemade chicken liver pâté with honey and truffle paste
paté di fegatini di pollo fatto in casa con miele e crema al tartufo

7,80 €

OLIVES & CHEESE / OLIVE & FORMAGGIO

white mould cow's cheese Kosobrin (Pustotnik), semi-hard cow's cheese Volbenk (Pustotnik),
green olives, dried fruit and nuts
*formaggio Kosobrin a pasta bianca con muffa (Pustotnik), formaggio vaccino semi-duro Volbenk
(Pustotnik), olive verdi, frutta secca e noci*

9,20 €

HERBAL SPREAD / SPALMABILE ALLE ERBE

homemade cottage cheese spread with fresh herbs and olive oil
crema spalmabile di ricotta fatta in casa con erbe fresche e olio d'oliva

6,90 €

PUMPKIN SEED SPREAD / SPALMABILE AI SEMI DI ZUCCA

homemade cottage cheese spread with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil
crema spalmabile di ricotta con semi di zucca tostati e olio di semi di zucca

6,90 €

PLATTERS & MORE / TAGLIERI & ALTRO

PLATTER OF GEOGRAPHICALLY PROTECTED DELICACIES

20,80 €

TAGLIERE DI SPECIALITÀ A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Karst prosciutto, Karst pancetta (Lokev prosciutto house from Karst), Karst “zašink” (Oštir farm), cooked ham (Kodila), Tolminc cheese (dairy Mlekarna Planika), Bovec sheep cheese (Škander organic farm), plum and horseradish marmalade, assorted homemade pickled vegetables, fresh or dried fruit, roasted pumpkin seeds

prosciutto del Carso, pancetta del Carso (Prosciutteria di Lokev), “zašink” del Carso (Fattoria Oštir), prosciutto cotto (Kodila), formaggio Tolminc (Latteria Mlekarna Planika), formaggio di pecora di Bovec (Fattoria biologica Škander), marmellata di prugne e rafano, verdure sottaceto fatte in casa, frutta fresca o secca, semi di zucca tostati

PROSCIUTTO & CHEESE / PROSCIUTTO & FORMAGGIO

15,80 €

Karst prosciutto (Lokev prosciutto house from Karst), semi-hard cow's cheese Volbenk (Pustotnik), green olives, fresh or dried fruit, nuts

prosciutto del Carso (Prosciutteria di Lokev), formaggio vaccino semi-duro Volbenk (Pustotnik), olive verdi, frutta fresca o secca, noci

CHEESE PLATTER / TAGLIERE DI FORMAGGI

19,00 €

white mould cow's cheese Kosobrin (Pustotnik), Bovec sheep cheese (Škander organic farm), Tolminc cheese (dairy Mlekarna Planika), smoked cow's cheese (Pustotnik), goat cheese (Žerjal farm), apricot marmelade with horseradish, fresh or dried fruit, roasted pumpkin seeds

formaggio Kosobrin a pasta bianca con muffa (Pustotnik), formaggio di pecora di Bovec (Fattoria biologica Škander), formaggio Tolminc (Latteria Mlekarna Planika), formaggio vaccino affumicato (Pustotnik), formaggio di capra (Fattoria Žerjal), marmellata di albicocche con rafano, frutta fresca o secca, semi di zucca tostati

VEGI PLATTER / TAGLIERE VEGI

12,80 €

herbal spread, pumpkin seed spread, semi-hard cow's cheese Volbenk (Pustotnik),
assorted homemade pickled vegetables, fresh or dried fruit, roasted pumpkin seeds
*spalmabile alle erbe, spalmabile ai semi di zucca, formaggio Volbenk (Pustotnik),
verdure sottaceto fatte in casa, frutta fresca o secca, semi di zucca tostati*

ROAST PORK SANDWICH / PANINO CON ARROSTO DI MAIALE

12,40 €

bun, slices of marinated roast pork, cabbage slaw, mustard dressing
panino, fettine di maiale arrosto marinato, insalata di cavolo, salsa alla senape

EXTRAS / AGGIUNTE

BUTTER / BURRO

1,80 €

BREAD / PANE (extra) / (aggiuntivo)

1,50 €

ASSORTED PICKLED VEGETABLES / VERDURE SOTTACETO ASSORTITE

2,00 €

“SLOVENSKA HIŠA” BURGERS

BURGER “SLOVENSKA HIŠA”

“NAŠA ŠTEFKA”

12,40 €

potato bun, pumpkin mayo, “štefani” roast (meatloaf with eggs),pickled cabbage,
honey mustard

*panino di patate, maionese ai semi di zucca, arrosto “štefani” (polpettone con uova),
cavolo marinato, senape al miele*

“SOSEDOVA ŠTEFKA”

13,50 €

potato bun, mayo, “štefani” roast (meatloaf with eggs), processed cheese spread,
pickled shallot, tomato

*panino di patate, maionese, arrosto “štefani” (polpettone con uova), formaggio fuso spalmabile,
scalogno sott’aceto, pomodoro*

“VEGI ŠTEFKA”

11,40 €

potato bun, albumin cheese, tomato, basil, balsamic vinegar,processed cheese spread
*panino di patate, ricotta di albumina, pomodoro, basilico, aceto balsamico, formaggio fuso
spalmabile*

DESSERTS / *DOLCI*

COTTAGE CHEESE OR CHOCOLATE “ŠTRUKLJI”

7,40 €

“ŠTRUKLJI” ALLA RICOTTA O AL CIOCCOLATO

“Štruklji” are one of the most iconic Slovenian dishes, traditionally prepared for holidays or communal work gatherings. “Štrukelj” is a rolled spiral of filled dough that can be cooked or baked. We offer cottage cheese “štruklji” topped with honey and breadcrumbs, or chocolate with roasted hazelnuts.

Gli “štruklji” sono uno dei piatti più caratteristici della Slovenia, tradizionalmente serviti durante le festività e in occasione dei grandi lavori collettivi. Lo “štrukelj” è un rotolo di pasta farcito e arrotolato a spirale, che può essere bollito oppure cotto al forno.

Da noi proponiamo “štruklji” alla ricotta, conditi con miele e pangrattato tostato, oppure “štruklji” al cioccolato con nocciole tostate.

“GIBANICA”

8,80 €

“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.



HOUSE ICED TEAS 0,3 L TÈ FREDDI DELLA CASA

TAVŽENTROŽA ICED TEA TÈ FREDDO TAVŽENTROŽA

4,60 €

Slovenian mountain tea, ginger and mint syrup,
apple juice, lemon juice
*tisana alpina slovena, sciroppo di zenzero e menta,
succo di mela, succo di limone*

HOMEMADE ICED TEA TÈ FREDDO DELLA CASA

4,60 €

elderflower tea, herbal tea, mint, beetroot juice,
lemon juice, elderflower syrup, honey
*tè ai fiori di sambuco, tisana alle erbe, menta,
succo di barbabietola, succo di limone,
sciroppo di sambuco, miele*



LEMONADES 0,3 L LIMONATE

LEMONADE / LIMONATA

3,10 €

freshly prepared lemonade
limonata preparata al momento

FLAVOURED LEMONADE LIMONATA AROMATIZZATA

3,80 €

lavender, elderflower, fresh mint, ginger,
rose or honey
*lavanda, sambuco, menta fresca, zenzero,
rosa o miele*

SPARKLING LEMONADE LIMONATA FRIZZANTE

3,80 €

fresh lemonade with sparkling mineral water
limonata fresca con acqua minerale frizzante

FLAVOURED SPARKLING LEMONADE LIMONATA FRIZZANTE AROMATIZZATA

4,10 €

lavender, elderflower, fresh mint, ginger,
rose or honey
*lavanda, sambuco, menta fresca, zenzero,
rosa o miele*

WATERS AND JUICES

ACQUE E SUCCHI

ZALA 0,5 L

still water / *acqua naturale*

FLAVOURED ZALA 0,5 L

ZALA AROMATIZZATA 0,5 L

various flavours / *vari gusti*

RADENSKA 0,25 L

sparkling mineral water
acqua minerale frizzante

FLAVOURED RADENSKA 0,25 L

RADENSKA AROMATIZZATA 0,25 L

various flavours / *vari gusti*

TRSTENJAK FARM JUICES

SUCCHI DELLA FATTORIA TRSTENJAK

peach, strawberry, pear, apple, orange
pesca, fragola, pera, mela, arancia

ICED TEA / TÈ FREDDO

refreshing iced tea
tè freddo rinfrescante

ORAKETA

various flavours / *vari gusti*

ŠABESA

traditional elderflower beverage
bevanda tradizionale ai fiori di sambuco

SOFT DRINKS

BIBITE ANALCOLICHE

2,80 € **COCKTA** 0,275 L **3,30 €**
traditional Slovenian soft drink
tradizionale bibita slovena

2,90 € **COCKTA FREE** 0,275 L **3,30 €**
sugar-free version
versione senza zucchero

2,80 € **ORA** 0,25 L **3,40 €**
fruit-flavoured soft drink
bibita analcolica alla frutta

2,80 € **DIALOGUE TONIC** 0,2 L **6,00 €**
Mediterranean or Dry Bitter tonic water
acqua tonica Mediterraneo o Dry Bitter

3,80 € **ISA'S KOMBUCHA** **6,10 €**
various flavours / *vari gusti*

3,20 €

2,80 €

3,30 €

HOT DRINKS / BEVANDE CALDE

CANKAR COFFEE POT

CAFFETTIERA CANKAR

traditional coffee served in a pot
caffè tradizionale servito in caffettiera

CANKAR COFFEE POT FOR TWO

CAFFETTIERA CANKAR PER DUE

traditional coffee served for two people
caffè tradizionale servito per due persone

ESPRESSO / ESPRESSO

AMERICANO / AMERICANO

COFFEE WITH CREAM

CAFFÈ CON PANNA

COFFEE WITH MILK / CAFFÈ CON LATTE

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO

WHITE COFFEE / CAFFÈ LATTE

COFFEE WITH OAT MILK

CAFFÈ CON LATTE D'AVENA

WHITE COFFEE WITH OAT MILK

CAFFÈ LATTE CON LATTE D'AVENA

DECAFFEINATED COFFEE

CAFFÈ DECAFFEINATO

DECAFFEINATED COFFEE

WITH MILK OR CREAM

CAFFÈ DECAFFEINATO

CON LATTE O PANNA

WHITE DECAFFEINATED COFFEE

CAFFÈ LATTE DECAFFEINATO

HOT CHOCOLATE / CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE WITH CREAM

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

TEA / TÈ

fruit, mint, elderflower or chamomile
frutta, menta, sambuco o camomilla

GOOD DAY TEA / TÈ BUON GIORNO

herbal tea blend / miscela di erbe aromatiche

4,10 €

5,10 €

2,30 €

2,30 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

3,10 €

2,90 €

3,40 €

2,40 €

2,90 €

3,40 €

4,20 €

4,70 €

3,10 €

3,10 €

ADDITIONS / EXTRA

HONEY / MIELE

0,60 €

LEMON / LIMONE

0,50 €

MILK / LATTE

0,50 €

OAT MILK / LATTE D'AVENA

0,70 €

DRAFT BEER **BIRRA ALLA SPINA**

UNION 0,2 L

3,10 €

UNION 0,3 L

3,70 €

UNION 0,5 L

4,40 €

UNION UNFILTERED 0,3 L

UNION NON FILTRATA 0,3 L

4,10 €

UNION UNFILTERED 0,5 L

UNION NON FILTRATA 0,5 L

4,90 €

BOTTLED BEER **BIRRA IN BOTTIGLIA**

LAŠKO 0,33 L

3,80 €

SMILE 0,33 L

4,10 €

ZLATOROG DARK 0,5 L

ZLATOROG SCURA 0,5 L

4,10 €

UNION RADLER 0,5 L

Grapefruit / pompelmo

4,40 €

HOPPY LAGER 0.0% 0,5 L 4,70 €
alcohol-free lager beer / birra lager analcolica

RADLER ISOTONIC 0.0% 0,5 L 4,20 €
alcohol-free isotonic beer beverage
bevanda isotonica alla birra analcolica

CRAFT BEER **BIRRA ARTIGIANALE**

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

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

PELICON THE 3RD PILL IPA 0,5 L 6,60 €

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

TEKTONIK NORMAL PALE ALE 0,5 L 6,60 €

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

VEZIR MAXIMUS 9% IMPERIAL IPA 0,33 L 6,60 €

VEZIR MAGIC HONEY 0,33 L 6,60 €

SPIRITS / DISTILLATI 0,03 L

PELINKOV'Č

traditional wormwood spirit
tradizionale distillato all'assenzio selvatico
Bahne

4,00 € METINO ŽGANJE

mint-infused spirit
distillato aromatizzato alla menta
Bahne

4,00 €

GRENKI PELINKOVEČ

traditional wormwood spirit
tradizionale distillato all'assenzio selvatico
Fructal

4,50 € VODKA SLOVENIA

premium Slovenian vodka
vodka premium slovena
Fructal

7,80 €

VILJAMOVKA PRIOR RESERVE

pear brandy / acquavite di pera
Fructal

5,00 € VODKA 2000

Fructal

4,00 €

VILJAMOVKA

pear brandy / acquavite di pera
Bahne

5,00 € BLISKY
Slovenian whisky / whisky sloveno
Gamsar

5,00 €

SADNO ŽGANJE

traditional fruit spirit
tradizionale acquavite di frutta
Kržič

4,00 € GIN MIKELJ LONDON DRY

4,50 €

MONOLOGUE GIN

craft Slovenian gin / gin artigianale sloveno

5,90 €

SLIVOVKA

plum spirit / distillato di prugna
Kržič

5,00 € GIN PATRIOT ADRIANA

premium craft gin / gin artigianale premium

6,80 €

KUTINA

quince spirit / distillato di cotogna
Premium Spirits

5,00 € RUM DOMAČI

Petovia

4,00 €

PLETERSKA GREŇČICA

traditional Slovenian herbal bitter
tradizionale amaro sloveno alle erbe
Pleter

6,50 €

LIQUEURS / LIQUORI 0,03 L

ZELIŠČNI LIKER 4,00 €

traditional herbal liqueur
tradizionale liquore alle erbe
Bahne

BOROVNIČEV'Č 4,00 €

blueberry liqueur / *liquore ai mirtilli*
Bahne

MEDENI LIKER 4,00 €

honey liqueur / *liquore al miele*
Bahne

SMREKOV'Č 4,00 €

spruce tip liqueur
liquore ai germogli di abete rosso
Bahne

MALINOV'Č 4,00 €

raspberry liqueur / *liquore ai lamponi*
Bahne

TERANOV LIKER 4,00 €

Teran wine liqueur / *liquore al vino Teran*
Vinakras

ROBIDOV'Č 4,00 €

blackberry liqueur / *liquore alle more*
Bahne

ČOKOLADNI LIKER 4,00 €

chocolate liqueur / *liquore al cioccolato*
Fructal

COCKTAILS / COCKTAIL

BLACK HUGO / HUGO NERO

8,50 €

Karst sparkling wine, lemon juice, elderflower syrup, Radenska, fresh mint
spumante del Carso, succo di limone, sciroppo di sambuco, Radenska, menta fresca

LITTLE STRAWBERRY

PICCOLA FRAGOLA

9,00 €

Muscat Ottonel, Radenska, strawberry juice, lemon juice, lemon slice
Moscato Ottonel, Radenska, succo di fragola, succo di limone, fetta di limone

HOMEMADE HUGO

HUGO DELLA CASA

9,50 €

vodka, sparkling wine, elderflower syrup, lemon, Radenska, mint
vodka, spumante, sciroppo di sambuco, limone, Radenska, menta

PELINKOVEC SPRITZ

SPRITZ AL PELINKOVEC

9,50 €

Pelinkovec, sparkling wine, elderflower syrup, lemon, Radenska
Pelinkovec, spumante, sciroppo di sambuco, limone, Radenska

SLOVENIAN MOJITO

MOJITO SLOVENO

9,00 €

mint spirit, lime, brown sugar, Radenska, fresh mint
distillato alla menta, lime, zucchero di canna, Radenska, menta fresca

SLOVENIAN NEGRONI

NEGRONI SLOVENO

9,00 €

gin, herbal bitter, vermouth, sugar syrup
gin, amaro alle erbe, vermouth, sciroppo di zucchero

LAVENDER / LAVANDA

9,00 €

gin, lavender syrup, mead spirit, vanilla, lemon juice, natural foamer
gin, sciroppo di lavanda, distillato di idromele, vaniglia, succo di limone, schiuma naturale

LJUBLJANA MULE

MULE DI LUBIANA

9,00 €

vodka, lemon juice, ginger syrup, Radenska
vodka, succo di limone, sciroppo di zenzero, Radenska

FOREST WATER NYMPH

NINFA DEL BOSCO

8,00 €

gin, blackberry liqueur, elderflower syrup, lime, Radenska
gin, liquore alle more, sciroppo di sambuco, lime, Radenska

CHEERFUL WATER NYMPH

NINFA ALLEGRA

9,00 €

gin, mint leaves, sparkling wine, elderflower syrup, Radenska, lime
gin, foglie di menta, spumante, sciroppo di sambuco, Radenska, lime

WHISKY SOUR / WHISKY SOUR 9,00 €

Blisky Gamsar, lemon juice, sugar syrup,
natural foamer

Blisky Gamsar, succo di limone, sciroppo di
zucchero, schiuma naturale

TERAN SPRITZ / SPRITZ AL TERAN 9,00 €

Teran liqueur, lemon, sparkling wine, Radenska
liquore al Teran, limone, spumante, Radenska

HERBALIST / ERBORISTA 9,00 €

Bahne herbal liqueur, lemon juice, sugar syrup,
natural foamer

liquore alle erbe Bahne, succo di limone,
sciroppo di zucchero, schiuma naturale

NON-ALCOHOLIC MOJITO

MOJITO ANALCOLICO 7,00 €

lime juice, brown sugar, mint, Radenska
succo di lime, zucchero di canna, menta, Radenska

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...).



INDIGENOUS SLOVENIAN WINES 0,75 L

VINI AUTOCTONI SLOVENI 0,75 L

PINELA LANTHIERI, dry white wine / bianco secco

34,00 € 0,1 L **4,90 €**

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region

Primorska Pinela is an indigenous variety that thrives in the Vipava Valley. It was first documented in 1324. It grows best in the well-ventilated, sunny hillside vineyards, making the Vipava Valley's climate ideal for producing high quality wines. Pinela is a fresh, golden-yellow wine with fruity aroma.

Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska Pinela è una varietà autoctona che cresce esclusivamente nella Valle del Vipava. È stata menzionata per la prima volta già nel 1324. Per prosperare, necessita di pendii collinari ben ventilati, e proprio la bora del Vipava insieme all'abbondanza di sole le offrono condizioni ideali per la produzione di un vino d'eccellenza. Pinela è un vino fresco, di colore giallo dorato, con un profumo fruttato.

ZELEN, dry white wine / bianco secco

34,80 € 0,1 L **5,00 €**

Ferjančič, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Zelen is an indigenous variety from the sunlit slopes of the Vipava Valley and has been known since centuries ago. It was once favored by nobility and local landowners. The vine produces little, and the grapes must be handled with great care. In the 1980s, the variety almost disappeared, but a group of winemakers revived it in 2003 by setting quality standards and preserving the variety's unique characteristics. Zelen is a fresh, pale green wine with aroma of citrus, fruit and Mediterranean herbs.

Ferjančič, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

Zelen è una varietà autoctona che prospera sui pendii soleggiati della Valle del Vipava ed è conosciuta nella zona da secoli. Un tempo, questo vino era apprezzato da nobili, clero e ricchi proprietari terrieri. La vite dà un'uva pregiata ma in piccola quantità, motivo per cui non è mai stata coltivata su larga scala. Negli anni '80 del secolo scorso, la varietà era quasi estinta. Nel 2003, un gruppo di viticoltori ha fondato il Consorzio Zelen con l'obiettivo di tutelare la qualità e rafforzare le caratteristiche della varietà. Nella loro presentazione scrissero: «Zelen è troppo legato alle generazioni che lo hanno coltivato, e troppo unico per lasciarne il futuro al caso...». Zelen è un vino fresco, di colore giallo brillante con riflessi verdi, dal profumo fruttato e con note di erbe aromatiche mediterranee.

REBULA, dry white wine / *bianco secco*

36,00 € 0,1 L **4,90 €**

Domaine Corada, Aljoša and Peter Mihael Jakončič, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Rebula is widespread in Goriška Brda and it has become a well-established local variety, although many consider it indigenous. Rebula's simplicity reflects its freshness and clarity – qualities that make a great base for premium sparkling wines. It's a fresh and drinkable wine with straw-yellow color, sometimes with a greenish hue. Historically enjoyed by both, nobility and commoners, Rebula today continues to shine as both, a still and sparkling wine, with growing recognition in international markets.

Domaine Corada, Aljoša e Peter Mihael Jakončič, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

La Rebula è molto diffusa nel territorio di Goriška Brda ed è ormai considerata una varietà locale consolidata, anche se molti la ritengono autoctona. La sua semplicità riflette freschezza e limpidezza – qualità che la rendono un'ottima base per spumanti di alta gamma. È un vino fresco e beverino, dal colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli. Storicamente apprezzata sia dalla nobiltà che dal popolo, la Rebula continua oggi a brillare sia come vino fermo che spumante, con un riconoscimento crescente anche sui mercati internazionali.

ŽAMETOVKA

Also known as Žametna črnina, it is the oldest indigenous variety in Slovenia – and possibly the oldest in the world still bearing fruit. The vine grows in Maribor (Štajerska) and is over 400 years old, listed in the Guinness Book of Records. It is most often used in blends, particularly in red wines like Cviček, Metliška črnina and Bizeljsko rdeče. You can taste some of them at Slovenska Hiša.

Conosciuta anche con il nome di Žametna črnina, è la varietà autoctona più antica della Slovenia. È inoltre la stessa varietà della vite più antica al mondo ancora produttiva, che cresce a Maribor (Štajerska) e ha più di 400 anni – ed è iscritta nel Guinness dei primati. Viene utilizzata principalmente per vini rossi assemblati, come il Cviček, la Metliška črnina o il Bizeljsko rdeče. Alcuni di questi vini potete degustare alla Slovenska hiša:

METLIŠKA ČRNINA, dry red wine / rosso secco

28,00 € 0,1 L **4,00 €**

(žametna črnina, modra frankinja, portugalka)

Šturm, Bela krajina, Wine growing region Posavje

(žametna črnina, modra frankinja, portugalka)

Šturm, Bela krajina, Regione vinicola Posavje

CVIČEK OD FARE, dry red wine / rosso secco

29,00 € 0,1 L **4,20 €**

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

Frelih, Dolenjska, Wine growing region Posavje

Cviček is a traditional wine with a protected designation of origin and is among the few wines in the world made by blending red and white grapes. It has a low alcohol content (8.5–10%), refreshing acidity and is extremely drinkable, making it an excellent match with a wide range of dishes.

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

Frelih, Dolenjska, Regione vinicola Posavje

Cviček è un vino con denominazione tradizionale riconosciuta ed è uno dei rari vini al mondo in cui è consentito mescolare uve rosse e bianche. Ha un tenore alcolico molto basso (8,5–10%) e una gradevole acidità, è estremamente beverino e si abbina perfettamente a qualsiasi piatto.

MODRA FRANKINJA, dry red wine / rosso secco

39,00 € 0,1 L **5,60 €**

Kobal, Štajerska, Wine growing region Podravje

The Modra frankinja vine has been grown in Slovenian soil for over 300 years and is now widespread especially in Posavje, Bizeljsko, and Bela krajina. Unlike some other blended wines, Modra frankinja is often bottled as a single-varietal wine. It has a deep ruby-red color with purple hues, is pleasantly full-bodied and rich, it pairs well with dry meats, game, or traditional Slovenian dishes.

Kobal, Štajerska, Regione vinicola Podravje

La vite di Modra frankinja è coltivata sul suolo sloveno da oltre 300 anni ed è oggi particolarmente diffusa nelle regioni di Posavje, Bizeljsko e Bela krajina. A differenza di altri vini da taglio, Modra frankinja viene spesso imbottigliata come vino monovitigno. Ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, è piacevolmente corposo e ricco, e si abbina bene a salumi, selvaggina o piatti tradizionali sloveni.

SPARKLING WINE / SPUMANTI 0,75 L

KRAŠKA PENINA, extra dry / extra dry
Vinakras, Kras, Wine growing region Primorska
Vinakras, Kras, Regione vinicola Primorska

36,00 € 0,1 L **4,80 €**

PENINA EXTRA BRUT, extra brut / extra brut
Frelih, Dolenjska, Wine growing region Posavje
Frelih, Dolenjska, Regione vinicola Posavje

45,00 € 0,1 L **6,00 €**

ZLATA PENINA, brut / brut
Radgonske gorice, Štajerska, Wine growing region Podravje
Radgonske gorice, Štajerska, Regione vinicola Podravje

36,00 €



WHITE WINE / VINI BIANCHI 0,75 L

MALVAZIJA, dry / secco 0,1 L **3,10 €**

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

MALVAZIJA, dry / secco **31,00 €** 0,1 L **4,20 €**

Čebtron, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebtron, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

CHARDONNAY, dry / secco **36,00 €** 0,1 L **4,90 €**

Čebtron, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebtron, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

SAUVIGNON, dry / secco **34,00 €** 0,1 L **4,60 €**

Kobal, Štajerska, Wine growing region Podravje
Kobal, Štajerska, Regione vinicola Podravje

MAVAZIJA, dry / secco **34,00 €**

Markovič, Slovenska Istra, Wine growing region Primorska
Markovič, Slovenska Istra, Regione vinicola Primorska

REBULA, dry / secco **34,00 €**

Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

CAROLINA BELA, dry / secco **56,00 €**

(chardonnay, sauvignon, rebula)
Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

MUŠKAT OTTONEL, sweet / dolce **39,00 €** 0,1 L **5,20 €**

Puklavec, Štajerska, Wine growing region Podravje
Puklavec, Štajerska, Regione vinicola Podravje

RED WINE / VINI ROSSI 0,75 L

CABERNET SAUVIGNON, dry / secco

Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

36,00 € 0,1 L **4,90 €**

CABERNET SAUVIGNON, dry / secco

Čebren, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Čebren, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

36,00 € 0,1 L **4,80 €**

REFOŠK CAPRIS, dry / secco

Rodica, Slovenska Istra, Wine growing region Primorska
Rodica, Slovenska Istra, Regione vinicola Primorska

39,00 € 0,1 L **5,20 €**

TERAN, dry / secco

Vinakras, Kras, Wine growing region Primorska
Vinakras, Kras, Regione vinicola Primorska

36,00 € 0,1 L **4,90 €**

TURNO, dry / secco

(merlot, cabernet sauvignon)

Movia, Goriška Brda, Wine growing region Primorska
Movia, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

42,00 € 0,1 L **5,60 €**

STORIA LANTHIERI, dry / secco

Vipava 1894, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska
Vipava 1894, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

39,00 € 0,1 L **5,30 €**

CAROLINA RDEČA, dry / secco

(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)

Jakončič, Goriška brda, Wine growing region Primorska
Jakončič, Goriška brda, Regione vinicola Primorska

59,00 €

ORANGE WINE / VINO ORANGE 0,75 L

SIVI PINOT GORIČKO, dry / secco

Marof, Prekmurje, Wine growing region Podravje

Marof, Prekmurje, Regione vinicola Podravje

43,00 € 0,1 L **5,80 €**

ROSE WINE / VINI ROSÉ 0,75 L

ROSE, dry / secco

Ferjančič, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Ferjančič, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

39,00 € 0,1 L **5,20 €**

ROSE MERUMÉ, dry / secco

Domaine Corada, Aljoša and Peter Mihael Jakončič, Goriška Brda, Wine growing region Primorska

Domaine Corada, Aljoša e Peter Mihael Jakončič, Goriška Brda, Regione vinicola Primorska

39,00 €

ROSE, semi-dry / semi-secco

Batič, Vipavska dolina, Wine growing region Primorska

Batič, Vipavska dolina, Regione vinicola Primorska

43,00 €

WINE MIX / MISCELE DI VINO

ŠPRICER

3,70 €

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

“SLOVENSKA ROMANTIKA“

33,00 €

(1 L Malvazija, 1 L Radenska sparkling water)
(1 L Malvazija, 1 L acqua frizzante Radenska)

ŽVIŽGOVC

4,80 €

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

MIŠ MAŠ

3,80 €

(0,1 L red wine, 0,1 L Ora)
(0,1 L vino rosso, 0,1 L Ora)

BAMBUS

3,80 €

(0,1 L red wine, 0,1 L Cockta)
(0,1 L vino rosso, 0,1 L Cockta)

BEVANDA

3,10 €

(0,1 L white wine, 0,1 L 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 indicati al bancone. Le sigarette si possono acquistare al bancone.

S HIŠA d.o.o., Cesta dveh cesarjev 170, 1000 Ljubljana
TIN / Cod fiscale: SI80200672

P.E. Slovenska hiša, Cankarjevo nabrežje 13, 1000 Ljubljana

TAX 9,5% and 22% is included in price. Prices are in EUR.
IVA 9,5 % e 22 % è incluso nel prezzo. Il prezzo è in EUR

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.

20. 6 2026