



A'LA CARTE MENU
A'LA CARTE MENÜ



COLD APPETIZERS

KALTE VORSPEISEN

- Prosciutto, istrian »salamin« with truffles, Boškarin sausage, cow cheese, goat cheese with truffles **17,90€**
Prosciutto, istrischer »Salamin« mit Trüffeln, Boškarin-Wurst, Kuhkäse, Ziegenkäse mit Trüffeln
- Octopus salad, “baccala” spread – cod fish, home-made paté **17,90€**
Wolfsbarsch-Carpaccio, Tintenfischsalat, „Baccala“-Aufstrich – Kabeljau, hausgemachte Pastete
- Burrata, tomato chutney, tomatoes, rucola, pesto, bottarga **16,50€**
Burrata, Tomatenchutney, Tomaten, Rucola, Pesto, Bottarga
- Fresh sea bass carpaccio with istrian truffle, arugula, truffle-flavored olive oil, lemon **17,00€**
Frisches Wolfsbarsch-Carpaccio mit istrischem Trüffel, Rucola, Olivenöl mit Trüffelgeschmack, Zitrone
- Beef tartare on a parmesan sponge, cheese mousse **17,50€**
Rindertatar auf Parmesanbiskuit, Käsemousse

SOUPS

SUPPEN

- Homemade beef soup with noodles and vegetables **4,50€**
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Nudeln und Gemüse
- Piran fishermen soup **5,90€**
Pirans Fischersuppe
- Soup from roasted tomatoes **5,90€**
Suppe aus gerösteten Tomaten

HOT ENTREES

HEISSE VORSPEISEN

- Traditional istrian pasta »fuži« with truffle **19,00€**
Traditionelle istrische Pasta »fuži« mit Trüffel
- Grilled scampi with creamy lime rice **22,90€**
Gegrillte Scampi mit cremigem Limettenreis
- Grilled Jacob´s scallops on truffle cream (3 pieces) **19,90€**
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Trüffelcreme (3 stück)

HOMEMADE FRESH PASTA

HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA

- Hommemade tagliatelle with scampi, pesto rosso and mascarpone **19,50€**
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi, Pesto Rosso und Mascarpone
- Homemade ravioli stuffed with shrimps and crab in shrimps sauce **19,90€**
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Garnelen und Krabben in Garnelensoße

MAIN FISH COURSES

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

- Catch of the day (Sea bass, Turbot, John Dory fish) **72,00€**
Tagesfrischer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, John Dory Fisch)
- Stuffed Adriatic squid with aged cheese, black olives, capers, polenta with herbs, mediterranean vegetables and bottarga - dried salted fish roe pouch **22,00€**
Gefüllter adriatischer Tintenfisch mit Gereifter Käse, schwarze Oliven, Kapern, Polenta mit Kräutern, mediterranem Gemüse und Bottarga - Beutel aus getrocknetem gesalzenem Fischrogen
- Sea bass fillet on beetroot cream pureé, young spinach, beet chips, mediterranean vegetables **24,00€**
Wolfsbarschfilet auf Rote-Bete-Creme-Püree, junger Spinat, Rote-Bete-Chips, Mediterranes Gemüse
- Monkfish fillet from the oven with mediterranean vegetables **24,00€**
Seeteufelfilet aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse

MAIN MEAT COURSES

HAUPTFLEISCHGERICHTE

- Beef tagliata surf&turf with potatoes **26,90€**
Rinder-Tagliata Surf & Turf mit Kartoffeln
- Beefsteak with truffles, potatoes and vegetables **36,90€**
Beefsteak mit Trüffeln, Kartoffeln und Gemüse
- Gourmet chicken breasts with feta cheese and spinach on potato cream **22,90€**
Gourmet-Hähnchenbrust mit Feta und Spinat auf Kartoffelcreme
- Lamb crown on pea cream, pear with onion chutney, porto sauce **35,90€**
Lammkrone auf Erbsencreme, Birnen-Zwiebel-Chutney, Portosauce
- Veal medallions with prosciutto and mediterranean vegetables **33,00€**
Kalbsmedillons mit Prosciutto und mediterranem Gemüse

FOR THE LITTLE ONES

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken nuggets, potatoes, surprise <i>Hähnchen-Nuggets, Kartoffeln, Überraschung</i>	13,80€
Fish fillet, potatoes, surprise <i>Fischfilet, Kartoffeln, Überraschung</i>	13,80€
Mini gnocchi bolognese, surprise <i>Mini-Kartoffelröllchen Bolognese, Überraschung</i>	11,90€

VEGETARIAN DISHES

VEGETARISCHE GERICHTE

Tomato tartare with dates, olive oil and apple vinegar <i>Tomaten-Tatar mit Datteln, Olivenöl und Apfelessig</i>	13,00€
Beetroot carpaccio with walnuts <i>Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen</i>	13,50€
Zucchini stuffed with vegetable rice, zucchini, vegetables and istrian polenta <i>Zucchini gefüllt mit Gemüsereis, Zucchini, Gemüse und istrischer Polenta</i>	20,50€
Fresh salad with carrots, walnuts and apples <i>Frischer Salat mit Karotten, Walnüssen und Äpfeln</i>	15,90€
Spaghetti with tomato concasse and pistachios <i>Spaghetti mit Tomaten-Concassé und Pistazien</i>	14,90€

SALADS

SALATE

Seasonal salad <i>Salat der Saison</i>	5,90€
Salad with black tiger prawns, olives, capers and tomatoes <i>Salat mit schwarzen Tigergarnelen, Oliven, Kapern und Tomaten</i>	18,90€
Caprese salad with mozzarella, rocket salad, tomato and basil pesto <i>Caprese-Salat mit Mozzarella, Rucola, Tomate und Basilikumpesto</i>	15,00€

CHEESES

Local cheeses, nuts, dried fruit, fig marmalade

Käse aus der Region, Nüsse, Trockenfrüchte, Feigenmarmelade

15,90€

DESSERTS

DESSERTS

Disassembled fruit bowl with mascarpone and ice cream

Zerlegte Obstschale mit Mascarpone und Eis

6,50€

Chocolate mousse

Schokoladenmousse

5,50€

Panna cotta in glass with seasonal fruit puree ´

Panna Cotta im Glas mit saisonalem Fruchtpüree ´

5,50€

Monoportion mango gluten free

Monoportion mango glutenfrei

5,90€

EH cakes from our pastry shop »Hotel Evropa Celje«

EH-Kuchen aus unserer Konditorei »Hotel Evropa Celje«

5,90€

Apple strudel with vanilla cream

Apfelstrudel mit Vanillecreme

6,90€

The prices are in EUR with VAT included.
The price list is valid as of 22.04.2025.

*Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche MwSt.
Die Preise sind gültig ab 22.04.2025.*





EH



A'LA CARTE MENI
MENÙ ALLA CARTA



HLADNE PREDJEDI

ANTIPASTI FREDDI

Pršut, istrski salamin s tartufi, klobasa Boškarina, ovčji sir s tartufi, kravji sir, kozji sir s tartufi **17,90€**
Prosciutto, salamin istriano al tartufo, Salsiccia di Boškarin, formaggio di pecora, formaggio di capra con tartufo

Hobotnica v solati, polenovka na belo, domača pašteta **17,90€**
Insalata di polpo, baccala', patè fatto in casa

Burrata, paradižnikov chutney, paradižnik, rukola, pesto, botarga **16,50€**
Burrata, chutney di pomodoro, pomodoro, rucola, pesto al basilico fresco, bottarga

Carpaccio svežega brancina z istrskim tartufom, rukola, olivno olje s tartufi, limona **17,50€**
Carpaccio di branzino fresco, tartufo istriano, rucola, olio di oliva al tartufo, limone

Goveji Tatarski na parmezanovem biskvitu, sirova pena **17,50€**
Tartar di manzo su pan di spagna al parmigiano, spuma di formaggio

JUHE

ZUPPE

Domača goveja juha z rezanci in zelenjavo **4,50€**
Zuppa di manzo casereccio con tagliolini e verdura

Juha Piranskih ribičev **5,90€**
Zuppa di pesce dei pescatori piranesi

Juha iz popečenih paradižnikov **5,90€**
Zuppa al pomodoro arrostito

TOPLE PREDJEDI

I PRIMI PIATTI

Tradicionalni istrski fuži s tartufi **19,00€**
Pasta tradizionale istriana 'fuži' con tartufo

Škamp na žaru, kremna rižota z limeto **22,90€**
Scampi ai ferri con risotto cremoso al lime

Jakobove pokrovače na kremi s tartufov (3kom) **19,90€**
Capesante ai ferri con crema al tartufo (3 kom)

DOMAČE TESTENINE

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Domači rezanci s škampi, pesto rosso in mascarpone **19,50€**
Tagliatelle casarecce con scampi, pesto rosso e mascarpone

Domači ravioli polnjeni s kozicami in rakovico v omaki iz kozic **19,90€**
Ravioli caserecci farciti al granchio e gamberi con sugo di gamberi

GLAVNE RIBJE JEDI

I SECONDI DI PESCE

Dnevni ulov (Brancin, Romb, Kovač) **72,00€**
Pesce fresco del giorno (Branzino, Rombo, pesce San Pietro)

Polnjen jadranski ligenj, zorjen sir, črne olive, kapre, zeliščna polenta, mediteranska zelenjava, botarga - osušene in dimljene ribje ikre **22,00€**
Calamaro adriatico farcito, formaggio stagionato, olive nere, capperi, polenta con le erbe aromatiche, verdura mediterranea, bottarga - uova di pesce salate ed essiccate con procedimenti tradizionali

File brancina na kremi rdeče pese, mlada špinača, pesin čips, mediteranska zelenjava **24,00€**
Filetto di branzino su purea di barbabietola rossa, spinaci novelli, chips di barberietola rossa, verdura mediterranea

File morske žabe iz pečice z mediteransko zelenjavo **24,00€**
Filetto di rospo con verdura mediterranea dal forno

GLAVNE MESNE JEDI

I SECONDI DI CARNE

Goveja tagliata surf&turf s krompirjem **26,90€**
Tagliata di manzo surf&turf con le patate

Goveji file s tartufi, krompirjem in zelenjavo **36,90€**
Filetto di manzo con tartufo, patate e verdura

Gurmanske piščančje prsi s feta sirom in špinačo na krompirjevi kremi **22,90€**
Petto di pollo farcito con formaggio Feta e spinaci sulla crema di patate

Jagnječje kronice na grahovi kremi, čebulni chutney s hruško, porto omaka **35,90€**
Corona di agnello sulla crema di piselli, pera con chutney di cipolla, salsa porto

Telečji medaljoni s pršutom in mediteransko zelenjavo **33,00€**
Medaglioni di vitello con prosciutto e verdura mediterranea

ZA NAŠE NAJMLAJŠE

PER I PIÙ PICCOLI

Piščancji nuggetsi, krompirček, salsa, presenečenje **13,80€**
Nuggets di pollo, salsa, sorpresa

Ribji file, krompirček, presenečenje **13,80€**
Filetto di pesce, patatine, sorpresa

Mini krompirjevi svaljki z bolonjsko omako, presenečenje **11,90€**
Piccoli gnocchi bolognese, sorpresa

VEGETARIJANSKE JEDI

PIATTI VEGETARIANI

Paradižnikov tartar z datlji, olivnim oljem in jabolčnim kisom **13,00€**
Tartar di pomodoro con datteri, olio di oliva e aceto di mele

Pesin carpaccio z orehi **13,50€**
Carpaccio di barbabietola rossa e noci

Polnjene bučke z zelenjavnim rižem, zelenjava, istrska polenta **20,50€**
Zucchine farcite con riso alle verdure, verdura mista, polenta istriana

Sveža solata s korenjem, orehi in jabolkom **15,90€**
Insalata fresca con carote, noci e mele

Špageti s paradižnikovim konkasejem in pistacijami **14,90€**
Spaghetti con concasse ´ al pomodoro e pistacchi

SOLATE

INSALATE

Sezonska solata **5,90€**
Insalata di stagione

Solata s kraljevimi kozicami, olivami, kaprami in paradižnikom **18,90€**
Insalata con gamberi black tiger, olive, capperi e pomodori

Solata caprese z mozzarello, rukolo, paradižnikom in baziličnim pestom **15,00€**
Insalata caprese con mozzarella, rucola, pomodoro e pesto al basilico

SIRI I FORMAGGI

Lokalni siri, oreški, suho sadje, figova marmelada
Formaggi locali, frutta a guscio, frutta secca, marmellata di fichi

15,90€

SLADICE DOLCI

Razstavljena sadna kupa z maskarponejem in sladoledom
Macedonia di frutta smontata con mascarpone e gelato

6,50€

Čokoladni mousse
Mousse al cioccolato

5,50€

Panna cotta v kozarčku s pirejem sezonskega sadja
Panna cotta nel bicchiere con purea di frutta di stagione

5,50€

Monoporcija mango brez glutena
Monoporzione al mango senza glutine

5,90€

EH torte Slaščičarne Evropa Celje
Torte EH dalla nostra pasticceria »Hotel Evropa Celje«

5,90€

Jabolčni štrudelj z vanilijevo omako
Strudel di mele con salsa alla vaniglia

6,90€

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV.
Cene veljajo od 22.04.2025.

*Tutti i prezzi sono in EUR e includono l'IVA.
Il listino prezzi è valido dal 22.04.2025.*





EH