

I DOLCI DELLA GABRY

2018 // 2°

Goloso:

*persona che non rimanda mai a domani
quello che può mangiare oggi.*

Dolce della tradizione: "Kuhani štruklji" // struccoletti ripieni di noci
anticamente cotti nello straccio, conditi con burro e finocchio selvatico

La "Gibanica" (Ghibanizza) alla mia maniera
// dolce della tradizione con mele, ricotta, pinoli e semi di papavero //

Il Tiramisù // mousse al caffè, crema mascarpone al vino dolce,
zuppa di cioccolato e savoiardo al cacao **C** (senza biscotto)



Crema catalana naturale cotta 1h a 90° con infusione di lamponi e ananas **C**

Mela al forno caramellata, farcita con granella di nocciole
e sorbetto al mango (senza lattosio)

Pera marinata al terrano, susine alla cannella e cioccolato fondente al 55%

Semifreddo al miele dell'azienda agricola Devetak Sara
con arance al Cointreau **C**

Sorbetti del giorno **C** (senza lattosio)

€. 6,50

Ad ogni dolce è possibile abbinare un calice di vino dolce

// da € 2,50 a € 10,00 //

Gelati e sorbetti sono di produzione propria

C Anche per celiaci

GABRIELLINE SLADICE

2018 // 2°

Sladkosnednež:

*kdor nikoli ne preloži za jutri,
kar lahko danes pojè.*

Tradicionalna sladica: Kuhani štruklji

// polnjeni z orehi, некоč kuhani v vodi v krpah // z maslom in komarčkom

Gibanica po naše



Tiramisù po naše // kavin mus, krema iz maskarpona in sladkega vina,
čokolada in kakavov piškot **C** (brez piškota)

Naravna Crème brûlée kuhana 1h na 90°, malinova omaka in ananas **C**

Jabolko v peči, polnjeno z lešnikovimi drobtinami in mangov sorbet (brez laktoze)

V teranu marinirana hruška, slive s cimetom in temna čokolada 55%

Zmrzlina z medom kmetije Devetak Sara in pomaranče s Cointreau-jem **C**

Dnevni sorbet **C** (brez laktoze)

€ 6,50

K vsaki sladici lahko postrežemo kozarec sladkega vina.

// od € 2,50 do € 10,00 //

C Jed brez glutena

DIE SÜßE VON GABRY

2018 // 2°

Feinschmecker:

*Jemand, der nichts auf morgen verschiebt,
was er heute schon essen kann.*

“Kuhani štruklji” // Servietten- Strudel mit Walnüsse nach Traditionellem
Rezept mit Butter und Wildfenchel

“Gibanica” auf meine Art // Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln,
Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und Mohnsamen



Kaffee-Mousse mit Tiramisù-Creme, Kakao-Biskotten **C** (ohne Kekse)

Katalanische Creme natur // 1 Stunde bei 90° gebacken //
mit Himbeerensauce und Ananas **C**

Karamellierter Apfel, gefüllt mit Haselnussgranulat und Mango-Sorbet
(ohne Laktose)

In Terrano marinierte Birne, Zimt-Zwetschken und Zartbitterschokolade 55%

Karsthonig-Parfait  und Orangen mit Cointreau **C**

Sorbet des Tages **C** (ohne Laktose)

€ 6,50

Auf Wunsch wird der Süßwein mit dem Dessert serviert.

// von € 2,50 bis € 10,00 //

C auch für Zöliakiebetreffene



Familienbetrieb “Devetak Sara”

DESSERT BY GABRY

2018 // 2°

Aglutton:

*Someone who never puts off until tomorrow
something they can eat today.*

“Kuhani štruklji” // a traditional strudel with walnuts cooked in a cloth
with butter and wild fennel

My-way “Gibanica” // a traditional dessert with apples, ricotta cheese, pine
nuts and poppy seeds)




Coffee-flavoured mousse with tiramisù cream
and cocoa-flavoured sponge finger **C** (*without sponge finger*)

Crema catalana - Crème brûlée // cooked for 1 hour at 90° //
with raspberry coulis and pineapple

Baked caramelized apple, stuffed with chopped hazelnuts
and served with mango sorbet (*without lactose*)

Pear marinated in Terrano wine, cinnamon plums and dark chocolate 55%

Karst honey  semifreddo with oranges in Cointreau

Sorbet of the day **C** (*without lactose*)

€. 6,50

The dessert wine is served with the sweet if ordered!

// from € 2,50 to € 10,00 //

C *also suitable for coeliacs*



Family run garden and farm // Devetak Sara

ALLERGENI // ALERGENI

1-Cereali contenenti glutine/ <i>Žita</i>	8-Sedano/ <i>Zelena</i>
2-Uova/ <i>Jajca</i>	9-Senape/ <i>Gorčica</i>
3-Latte/ <i>Mleko</i>	10-Semi di sesamo/ <i>Sezam</i>
4-Pesce/ <i>Riba</i>	11-Arachidi/ <i>Arašidi</i>
5-Crostacei/ <i>Raki</i>	12-Frutta a guscio/ <i>Oreški</i>
6-Molluschi/ <i>Mehkušci</i>	13-Anidride solforosa e solfiti/ <i>Žveplov dioksid</i>
7-Soia/ <i>Soja</i>	14-Lupini/ <i>Volčji bob</i>

»Kuhani štruklji« // struccoletti ripieni di noci anticamente cotti nello straccio, conditi con burro e finocchio selvatico	
<i>Kuhani štruklji // polnjeni z orehi, nekoč kuhani v vodi v krpah // z maslom in komarčkom</i>	1, 2, 3, 12
La “Gibanica” (Ghibanizza) alla mia maniera	1, 2, 3, 12
<i>Gibanica po naše</i>	
Il Tiramisù // mousse al caffè, crema mascarpone al vino dolce, zuppa di cioccolato e savoiardo al cacao	1, 2, 3, 13
<i>Tiramisù po naše // kavin mus, krema iz maskarpona in sladkega vina, čokolada in kakavov piškot</i>	
Crema catalana naturale cotta 1h a 90° con infusione di lamponi e ananas	2, 3
<i>Naravna Crème brûlée kuhana 1h na 90°, malinova omaka in ananas</i>	
Mela al forno caramellata, farcita con granella di nocciole e sorbetto al mango	12
<i>Jabolko v peči, polnjeno z lešnikovimi drobtinami in mangov sorbet</i>	
Pera marinata al terrano, susine alla cannella e cioccolato fondente al 55%	13
<i>V teranu marinirana hruška, slive s cimetom in temna čokolada 55%</i>	
Semifreddo al miele dell’azienda agricola Devetak Sara con arance al Cointreau	2, 13
<i>Zmrzlina z medom kmetije Devetak Sara in pomaranče s Cointreau-jem</i>	
Sorbetto del giorno	
<i>Dnevni sorbet</i>	

ALLERGENS // ALLERGENE

1-Cereals containing gluten/ <i>Gluten haltiges Getreide</i>	8-Celery/ <i>Sellerie</i>
2-Eggs/ <i>Eier</i>	9-Mustard/ <i>Senf</i>
3-Milk/ <i>Milch</i>	10-Sesame/ <i>Sesamsamen</i>
4-Fish/ <i>Fisch</i>	11-Peanuts/ <i>Erdnüsse</i>
5-Crustaceans/ <i>Krebstiere</i>	12-Nuts/ <i>Schalenfrüchte</i>
6-Molluscs/ <i>Weichtiere</i>	13-Sulphur dioxide/ <i>Scwefeldioxid und Sulfite</i>
7-Soybeans/ <i>Soja</i>	14-Lupin/ <i>Lupinen</i>

“Kuhani štruklji” // a traditional strudel with walnuts cooked in a cloth with butter and wild fennel	1, 2, 3, 12
<i>“Kuhani štruklji” // Servietten- Strudel mit Walnüsse nach Traditionellem Rezept mit Butter und Wildfenchel</i>	
My-way “Gibanica” // a traditional dessert with apples, ricotta cheese, pine nuts and poppy seeds)	1, 2, 3, 12
<i>“Gibanica” auf meine Art // Traditionelle Mehlspeise mit Äpfeln, Ricotta – Frischkäse, Pinienkern und Mohnsamen</i>	
Coffee-flavoured mousse with tiramisù cream and cocoa-flavoured sponge finger	1, 2, 3, 13
<i>Kaffee-Mousse mit Tiramisù-Creme, Kakao-Biskotten</i>	
Crema catalana - Crème brûlée // cooked for 1 hour at 90° // with raspberry coulis and pineapple	
<i>Katalanische Creme natur // 1 Stunde bei 90° gebacken // mit Himbeerensauce und Ananas</i>	
Baked caramelized apple, stuffed with chopped hazelnuts and served with mango sorbet	12
<i>Karamellisierter Apfel, gefüllt mit Haselnussgranulat und Mango-Sorbet</i>	
Pear marinated in Terrano wine, cinnamon plums and dark chocolate 55%	13
<i>In Terrano marinierte Birne, Zimt-Zwetschken und Zartbitterschokolade 55%</i>	
Karst honey semifreddo with oranges in Cointreau	2, 3
<i>Karsthonig-Parfait und Orangen mit Cointreau</i>	
Sorbet of the day	
<i>Sorbet des tages</i>	