

ONE66





# KAZALO

01

**HRANA /**  
*FOOD*  
Stran 04 - 9

02

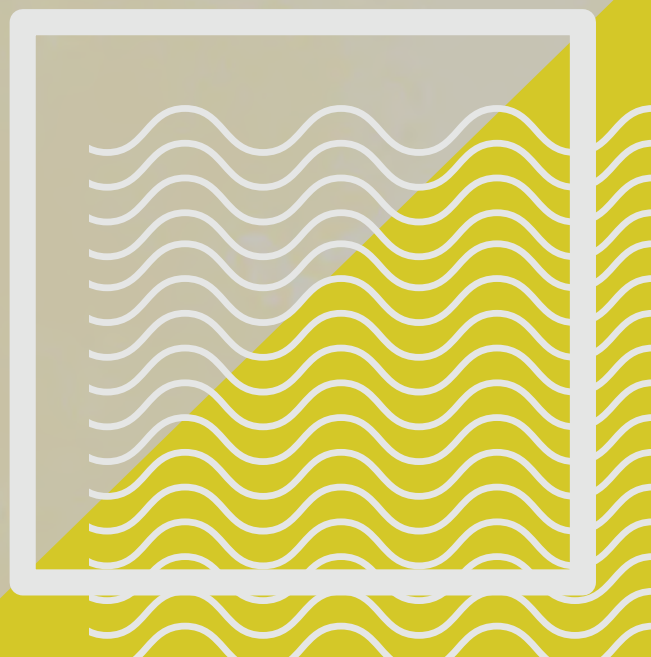
**PIJAČA /**  
*DRINKS*  
Stran 10 - 15

03

**OSTALA ONE66 PONUDBA /**  
*OTHER ONE66 OFFERINGS*  
Stran 16 - 25

04

**ONE66 UMETNIKI /**  
*ONE66 ARTISTS*  
Stran 26 - 31





# HRANA / FOOD


## PIZZA

### CLASSICA – 15,40 €

pelati San Marzano D.O.P., šunka, mozzarella Fior di Latte, šampinjoni, oliva, sveža bazilika ...


 tomato sauce San Marzano D.O.P., ham, mozzarella Fior di Latte, champignon mushrooms, olive, fresh basil ...


 Tomatensauce San Marzano D.O.P., Schinken, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Olive, frisches Basilikum ...


 pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto cotto, mozzarella Fior di Latte, funghi champignon, oliva, basilico fresco ...

### MARGHERITA – 13,40 €

pelati San Marzano D.O.P., mozzarella Fior di Latte, oliva, sveža bazilika ...


 tomato sauce San Marzano D.O.P., mozzarella Fior di Latte, olive, fresh basil ...


 Tomatensauce San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di Latte, Olive, frisches Basilikum ...


 pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella Fior di Latte, oliva, basilico fresco ...

### CON SALAME – 16,20 €

pelati San Marzano D.O.P., šunka, kmečka suha salama, slanina, mozzarella Fior di Latte, šampinjoni, oliva, sveža bazilika ...


 tomato sauce San Marzano D.O.P., ham, farmhouse dry salami, bacon, mozzarella Fior di Latte, champignon mushrooms, olive, fresh basil ...


 Tomatensauce San Marzano D.O.P., Schinken, Bauernsalami, Speck, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Olive, frisches Basilikum ...


 pomodoro San Marzano D.O.P., prosciutto cotto, salame rustico, pancetta, mozzarella Fior di Latte, funghi champignon, oliva, basilico fresco ...

### CON TONNO – 15,30 €

pelati San Marzano D.O.P., tuna, mozzarella Fior di Latte, čebula, sveža bazilika ...

 tomato sauce San Marzano D.O.P., tuna, mozzarella Fior di Latte, onion, fresh basil ...

 Tomatensauce San Marzano D.O.P., Thunfisch, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln, frisches Basilikum ...


 pomodoro San Marzano D.O.P., tonno, mozzarella Fior di Latte, cipolla, basilico fresco ...





# BUCKETS

**L – 6,80 € / XL – 12,60 € / XXL – 18,60 €**

**L: 6 kosov (1 okus) / XL: 12 kosov (2 okusa) / XXL: 18 kosov (3 okusi)**

 L: 6 pcs (1 flavour) / XL: 12 pcs (2 flavours) / XXL: 18 pcs (3 flavours)


 L: 6 Stück (1 Geschmack) / XL: 12 Stück (2 Geschmäcker) / XXL: 18 Stück (3 Geschmäcker)

 L: 6 pezzi (1 gusto) / XL: 12 pezzi (2 gusti) / XXL: 18 pezzi (3 gusti)

## • PANIRANE KOZICE

 breaded shrimp


 panierte Garnelen

 gamberi impanati


## • MOZZARELLA PALČKE


 mozzarella sticks

 Mozzarella Sticks

 bastoncini di mozzarella

## • CHILI CHEESE NUGGETS (rahlo pekoči)


 chili cheese nuggets (mildly spicy)


 Chili Cheese Nuggets (leicht scharf)

 chili cheese nuggets (leggermente piccanti)

## • PIŠČANČJI NUGGETS


 chicken nuggets


 Hähnchen Nuggets

 nuggets di pollo


## • ČEBULNI OBROČKI


 onion rings

 Zwiebelringe

 anelli di cipolla

## • CHEESE NUGGETS MAC & CHEESE


 cheese nuggets Mac & Cheese


 Cheese Nuggets Mac & Cheese

 cheese nuggets Mac & Cheese

## • OCVRTE PERUTNIČKE

 fried chicken wings


 Knusprige Hähnchenflügel

 alette di pollo fritte



## PRIGRIZKI / SNACKS / SNACKS / SPUTINI


### OCVRT KROMPIRČEK – 4,00 €

 French fries

 Pommes frites

 patatine fritte

### OCVRT SLADKI KROMPIRČEK – 4,40 €


 sweet potato fries


 Süßkartoffel Pommes


 patatine fritte di patate dolci

## OMAKE / SAUSES / SAUCEN / SALSE

### MAJONEZA – 2,00 €

 mayonnaise

 Mayonnaise


 maionese

### KETCHUP – 2,00 €


### TATARSKA OMAKA – 2,00 €


 tartar sauce

 Tartarsauce

 salsa tartara

### BBQ OMAKA – 2,00 €

 Barbecue sauce


 BBQ - Sauce

 Salsa BBQ


## ENOLONČICA / STEW / EINTOPF / STUFATO

### BOGRAČ – 14,80 €

**divjačina, svinjina, govedina, na svinjski masti prepražena čebula, paprika, krompir ...**

 game meat, pork and beef stew with onions sautéed in lard, paprika and potatoes ...

 Eintopf aus Wildfleisch, Schwein und Rind mit in Schmalz gerösteten Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln ...


 stufato di selvaggina, maiale e manzo con cipolla soffritta nello strutto, paprika e patate ...





# LAZANJE / LASAGNA / LASAGNE / LASAGNA

## LAZANJA PO BOLONJSKO / LASAGNA BOLOGNESE / LASAGNE BOLOGNESE / LASAGNA ALLA BOLOGNESE – 16,20 €

testenina, mleta govedina s paradižnikovo omako, bešamel, Grana Padano, kislá smetana, mozzarella ...


 *pasta sheets, minced beef in tomato sauce, béchamel, Grana Padano, sour cream, mozzarella ...*


 *Lasagneblätter, Rinderhackfleisch in Tomatensauce, Béchamel, Grana Padano, Sauerrahm, Mozzarella ...*


 *sfoglie di pasta, carne macinata di manzo al pomodoro, besciamella, Grana Padano, panna acida, mozzarella ...*

## ZELENJAVNA LAZANJA / VEGETABLE LASAGNA / GEMÜSELASAGNA / LASAGNA DI VERDURE – 15,80 €

testenina, bučke, melancani, bešamel, Grana Padano, kislá smetana, mozzarella ...

 *pasta sheets, zucchini, eggplant, béchamel, Grana Padano, sour cream, mozzarella ...*


 *Lasagneblätter, Zucchini, Auberginen, Béchamel, Grana Padano, Sauerrahm, Mozzarella ...*


 *sfoglie di pasta, zucchini, melanzane, besciamella, Grana Padano, panna acida, mozzarella ...*


# OCVRTI KANELONI / FRIED CANNELLONI / FRITTIERTE CANNELLONI / CANNELLONI FRITTI

## MESNI KANELONI / MEAT CANNELLONI / FLEISCH-CANNELLONI / CANNELLONI DI CARNE – 14,70 €

ocvrta palačinka polnjena z mletó govedino v paradižnikovi omaki, ocvrt krompirček, tatarska omaka ...


 *savory crepe filled with minced beef in tomato sauce, served with French fries and tartar sauce ...*

 *Pfannkuchen gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce ...*


 *cannelloni di carne, crespella ripiena di manzo macinato al pomodoro, serviti con patatine fritte e salsa tartara ...*

## ŠPINAČNI KANELONI / SPINACH CANNELLONI / SPINAT-CANNELLONI / CANNELLONI AGLI SPINACI – 14,20 €

ocvrta palačinka polnjena s špinačo in rikoto, ocvrt krompirček, tatarska omaka ...

 *savory crepe filled with spinach and ricotta, served with French fries and tartar sauce ...*

 *Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce ...*

 *crespella con spinaci e ricotta, serviti con patatine fritte e salsa tartara ...*





## SOLATE / SALADS / SALATE / INSALATE


### CEZARJEVA SOLATA / CAESAR SALAD /

#### CAESAR SALAT / INSALATA CAESAR – 14,60 €

solata ledenke, piščančji trakci, cezarjev preliv, kruhove kocke, češnjev paradižnik, slanina ...

 iceberg letuče, chicken strips, Caesar dressing, croutons, cherry tomatoes, bacon ...


 Eisbergsalat, Hähnchenstreifen, Caesar Dressing, Croutons, Kirschtomaten, Speck ...


 lattuga iceberg, straccetti di pollo, salsa Caesar, crostini, pomodorini ciliegini, pancetta ...


### SOLATA MIXTA / MIXTA SALAD /

#### MIXTA SALAT / INSALATA MIXTA – 11,20 €

solata ledenka, radič, beli sir, češnjev paradižnik, koruza, hišni preliv ...

 iceberg letuče, radicchio, white cheese, cherry tomatoes, corn, house dressing ...


 Eisbergsalat, Radicchio, Weißkäse, Kirschtomaten, Mais, Hausdressing ...


 lattuga iceberg, radicchio, formaggio bianco, pomodorini ciliegino, mais, condimento della casa ...


### VEGANSKA CHICKY SOLATA / VEGAN CHICKY SALAD /

#### VEGANER CHICKY SALAT / INSALATA CHICKY VEGANA – 15,80 €

solata ledenka, radič, češnjev paradižnik, črne olive, koruza, veganski Chicky trakci, hišni preliv ...

 iceberg letuče, radicchio, cherry tomatoes, black olives, corn, vegan Chicky strips, house dressing ...


 Eisbergsalat, Radicchio, Kirschtomaten, schwarze Oliven, Mais, vegane Chicky Streifen, Hausdressing ...


 lattuga iceberg, radicchio, pomodorini ciliegino, olive nere, mais, vegan Chicky straccetti, condimento della casa ...




## ZA NAJMLAJŠE / FOR THE YOUNGEST / FÜR DIE JÜNGSTEN / PER I PIÙ PICCOLI

### PIŠČANČJI NUGGETS-I Z OCVRTIM KROMPIRČKOM – 9,80 €

 chicken nuggets with French fries

 Chicken Nuggets mit Pommes frites


 nuggets di pollo con patatine fritte


## SLADICE / DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

### DNEVNA SLADICA / DESSERT OF THE DAY / DESSERT DES TAGES / DOLCE DEL GIORNO


Cena je označena pri točilnem pultu.

 price indicated at the counter


 Preis an der Theke angegeben

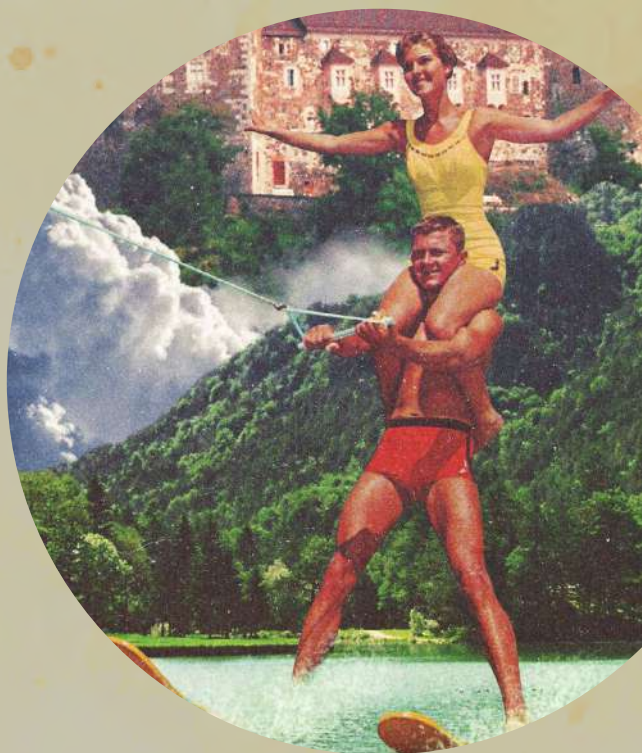
 prezzo indicato al banco

## POSTREŽBA V SOBO – 5,00 €

 Room service

 Zimmerservice

 Servizio in camera



09

01

ONE66



# PIJAČA / DRINKS

## KAVA / COFFEE

Espresso – 2,20 €

Macchiato – 2,30 €

Kava z mlekom – 2,50 €  
*Coffee with milk*

Kava s smetano – 2,50 €  
*Coffee with cream*

Cappuccino – 2,50 €

Bela kava – 2,90 €  
*Latte macchiato*

## BREZKOFEINSKE IN JEČMENOVE KAVE / DECAFFINATED AND BARLEY COFFEE

Espresso – 2,40 €

Macchiato – 2,50 €

Kava z mlekom – 2,70 €  
*Coffee with milk*

Kava s smetano – 2,70 €  
*Coffee with cream*

Cappuccino – 2,70 €

Bela kava – 3,10 €  
*Latte macchiato*

## TOPLI NAPITKI / HOT DRINKS

Čaj – 3,00 €  
*Tea*

Čaj z limono / medom / mlekom – 3,40 €  
*Tea with lemon / honey / milk*

Kakav – 3,00 €  
*Cocoa*

Kakav s smetano – 3,30 €  
*Cocoa with cream*

Vročča čokolada – 3,50 €  
*Hot chocolate*

Vročča čokolada s smetano – 3,80 €  
*Hot chocolate with cream*

## DODATKI / EXTRAS

Med – 0,60 €  
*Honey*

Ovseno mleko – 0,60 €  
*Oat milk*

Mleko 0,1 l – 0,60 €  
*Milk 0,1 l*

Limona – 0,60 €  
*Lemon*

Vanilija – 0,60 €  
*Vanilla*

Cimet – 0,60 €  
*Cinnamon*



## GAZIRANE PIJAČE IN SOKOVI / JUICES AND SPARKLING SOFT DRINKS

**Coca-Cola 0,25 l – 3,10 €**

Original / Zero

**Fanta 0,25 l – 3,10 €**

**Schweppes 0,25 l – 3,10 €**

Bitter Lemon / Tonic

**Three Cents 0,2 l (različni okusi) – 3,90 €**

various flavours

**Ledeni čaj Fuze Tea 0,25 l – 3,10 €**

Iced Tea Fuze Tea 0,25 l

**Thomas Henry Ginger Beer 0,2 l – 3,90 €**

**Sok Fructal 0,2 l (različni okusi) – 2,90 €**

Juice Fructal 0,2 l (various flavours)

**Red Bull 0,25 l – 4,30 €**

**Red Bull sugarfree 0,25 l – 4,30 €**

**Oraketa kos (različni okusi) – 3,10 €**

Oraketa piece (various flavours)

## VODA / WATER

**Radenska Naturelle 0,5 l – 2,90 €**

still water

**Radenska 0,25 l (gazirana / z okusom) – 2,70 €**

flavoured sparkling water

**Radenska 0,5 l (gazirana) – 4,90 €**

sparkling water

**Romerquelle 0,33 l (različni okusi) – 3,50 €**

various flavours

## NARAVNI SOKOVI IN DOMAČI LEDENI ČAJI / FRESHLY SQUEEZED JUICES AND HOMEMADE ICED TEAS

**Naravni pomarančni sok 0,1 l – 1,90 €**

Freshly squeezed orange juice 0,1 l

**Limonada 0,3 l – 3,60 €**

Lemonade 0,3 l

**Limonada z okusom 0,3 l (meta, pasijonka, jagoda) – 3,90 €**

Flavoured lemonade 0,3 l (mint, passion fruit, strawberry)

**Domači ledeni čaj 0,3 l – 3,60 €**

Homemade iced tea 0,3 l

## PIVO / BEER

**Union 0,33 l – 3,80 €**

**Zlatorog 0,33 l – 3,80 €**

**Hoppy 0,0 0,5 l – 4,60 €**

brezalkoholno / non-alcoholic

**Heineken 0,33 l – 4,60 €**

**Heineken 0.0 0,33 l – 4,40 €**

brezalkoholno / non-alcoholic

**Corona 0,355 l – 4,60 €**

**Radler grapefriut 0,5 l – 4,10 €**

## SLOVENSKO KRAFT PIVO / SLOVENIAN CRAFT BEER

**Reset 0,5 l – 7,20 €**

- Lagerish – Cream Ale
- Froggy – American Ipa
- Old School – American Pale Ale
- Extra – Irish Extra Stout

**Tektonik 0,5 l – 7,20 €**

- Red Eye Rabbit – Hazy Pale Ale
- Čehur – Czech Pilsner

**Pelicon 0,5 l – 7,20 €**

- The 3rd Pill – Ipa
- Yes Boss! – Pale ale
- Out of China – hoppy lager

## **BELA VINA / WHITE WINES**

<b>Malvazija, Zaro</b> , suho / dry Slovenska Istra	<b>0,1 l – 4,90 €</b>	<b>0,75 l – 36,50 €</b>
<b>Rebula, Jakončič</b> , suho / dry Goriška Brda	<b>0,1 l – 4,90 €</b>	<b>0,75 l – 36,50 €</b>
<b>Carolina Bela, Jakončič</b> , suho / dry Goriška Brda		<b>0,75 l – 56,00 €</b>
<b>Teodor belo, Marjan Simčič</b> , suho / dry Goriška Brda		<b>0,75 l – 66,00 €</b>

## **RDEČA VINA / RED WINES**

<b>Turno Cabernet Sauvignon, Movia</b> , suho / dry Goriška Brda	<b>0,1 l – 5,60 €</b>	<b>0,75 l – 42,00 €</b>
<b>Carolina Rdeča, Jakončič</b> , suho / dry Goriška Brda		<b>0,75 l – 61,00 €</b>
<b>Teodor rdeče, Marjan Simčič</b> , suho / dry Goriška Brda		<b>0,75 l – 56,00 €</b>

## **ROSE VINO / ROSE WINE**

<b>Rose, Batič</b> , suho / dry Vipavska dolina	<b>0,1 l – 6,00 €</b>	<b>0,75 l – 45,00 €</b>
--	-----------------------	-------------------------

## **SLADKO VINO / SWEET WINE**

<b>Traminec &amp; Muškat, Puklavec</b> , sladko / sweet Štajerska	<b>0,1 l – 6,00 €</b>	<b>0,75 l – 45,00 €</b>
--	-----------------------	-------------------------

## **PENINA IN PROSECCO / SPARKLING WINES AND PROSECCO**

<b>Prosecco I heart</b> , zelo suho / extra brut Italija	<b>0,1 l – 4,10 €</b>	<b>0,75 l – 30,00 €</b>
<b>Bjana brut</b> , zelo suho / extra brut Goriška Brda		<b>0,75 l – 59,00 €</b>
<b>Bjana Rose</b> , zelo suho / extra brut Goriška Brda		<b>0,75 l – 58,00 €</b>

## **ŠAMPANJEC / CHAMPAGNE**

<b>Veuve Clicquot Brut Yellow Label, Reims</b> , zelo suho / extra brut Francija		<b>0,75 l – 130,00 €</b>
---	--	--------------------------

## **VERMUT / VERMOUTH**

<b>Martini bianco</b>	<b>0,1 l – 5,20 €</b>
-----------------------	-----------------------

## VODKA 0,03 l

Absolut – 5,30 €

Absolut z okusom – 5,30 €  
*Absolut flavoured*

Grey goose – 7,30 €

## WHISKY 0,03 l

Jameson – 5,30 €

Jack Daniel`s – 5,30 €

Chivas Regal 12Y – 6,40 €

Monkey Shoulder – 6,80 €

## GIN 0,03 l

Mikelj – 5,30 €

Bombay – 5,60 €

Beefeater – 5,30 €

Hendrick`s – 6,60 €

Monkey 47 – 7,90 €

Malfy Rosa – 6,30 €

## COGNAC 0,03 l

Martell VSOP – 8,80 €

## TEQUILA 0,03 l

Patron Silver – 6,60 €

Patron Anejo – 6,60 €

## LIKERJI / LIQUEURS 0,03 l

Jagermeister – 5,30 €

Bumbu Cream – 5,60 €

Sierra Millenario Cafe – 5,40 €

Kahlua – 4,90 €

Borovničevac Fructal – 4,90 €  
*blueberry liqueur Fructal*

## GREŃICE / BITTERS 0,03 l

Antique Pelinkovec – 5,60 €

Premium Pelinkovec Fructal – 5,40 €

Campari – 5,30 €

## RUM 0,03 l

Bacardi Carta Blanca – 5,30 €

Bacardi Carta Oro – 5,30 €

La Hechicera banana infused – 9,70 €

## RAKIJA / BRANDY 0,03 l

Rakija Pukni Zoro (Kajsija, Šljiva, Viljamovka) – 5,40 €  
*Pukni Zoro brandy (apricot, plum, pear)*



## COCKTAILI

**Pornstar Martini – 10,00 €**

**Absolut vanilija, pasionkin pire, limetin sok, vanilija sirup, prosecco**

*Absolut vanilla, passionfruit pure, lime juice, vanilla syrup, prosecco*

**Mojito – 8,50 €**

**Bacardi Carta blanca, limetin sok, Radenska**

*Bacardi Carta blanca, lime juice, Radenska*

**Whiskey sour – 8,50 €**

**Monkey Shoulder, limetin sok, sladkorni sirup, Angostura Bitter**

*Monkey Shoulder, lime juice, sugar syrup, Angostura Bitter*

**Moscow Mule – 8,50 €**

**Absolut vodka, limetin sok, Thomas Henry Ginger beer**

*Absolut vodka, lime juice, Thomas Henry Ginger beer*

**Negroni – 8,50 €**

**Beefeater gin, Campari, Martini Rosso**

*Beefeater gin, Campari, Martini Rosso*

**Tom Collins – 8,50 €**

**Beefeater gin, limonin sok, sladkorni sirup, Radenska**

*Beefeater gin, lemon juice, sugar syrup, Radenska*

**Espresso Martini – 8,50 €**

**Vodka Absolut vanilija, Kahlua, sladkorni sirup, espresso**

*Vodka Absolut Vanilla, Kahlua, sugar syrup, espresso*

**Cuba Libre – 8,50 €**

**Bacardi Carta Oro, limetin sok, Coca-Cola**

*Bacardi Carta Oro, lime juice, Coca-cola*

## SPRITZS

**Aperol spritz – 7,50 €**

**Aperol, prosecco, Radenska**

*Aperol, prosecco, Radenska sparkling water*

**Hugo – 7,50 €**

**Prosecco, bezgov sirup, Radenska**

*Prosecco, elderflower syrup, Radenska sparkling water*

**Campari Spritz – 7,50 €**

**Campari, prosecco, Radenska**

*Campari, prosecco, Radenska sparkling water*

**Mimosa – 7,50 €**

**Prosecco, naravni pomarančni sok**

*Prosecco, fresh orange juice*



## SEZNAM ALERGENOV / ALLERGENS LIST / ALLERGENLISTE / ELENCO DEGLI ALLERGENI

<b>A - Žita</b> / Cereals / Getreide / Cereali
<b>B - Raki</b> / Crustaceans / Krabben / Crostacei
<b>C - Jajca</b> / Eggs / Eier / Uova
<b>D - Ribe</b> / Fish / Fisch / Pesce
<b>E - Arašidi</b> / Peanuts / Erdnüsse / Arachidi
<b>F - Zrnje soje</b> / Soya / Sojabohne / Soia
<b>G - Mleko</b> / Milk / Milch / Latte
<b>H - Oreščki</b> / Nuts / Nüsse / Nocioline
<b>I - Listna zelena</b> / Celery / Blattgrün / Sedano
<b>J - Gorčično seme</b> / Mustard / Senfkürner / Mostarda
<b>K - Sezamovo seme</b> / Sesame / Sesam / Sesamo
<b>L - Žveplov dioksid</b> / Sulfur dioxide / Schwefeldioxid / Diossido di zolfo
<b>M - Volčji bob</b> / Lupine / Lupine / Lupino
<b>N - Mehkužci</b> / Mollusca / Weichtiere / Mollusco

### Vse jedi lahko vsebujejo tudi druge alergene v sledovih, poleg teh, ki so označeni.

All dishes may contain trace amounts of other allergens, in addition to those listed.

Alle Gerichte können neben den aufgeführten Allergenen auch Spuren anderer Allergene enthalten.

Tutti i piatti potrebbero contenere tracce di altri allergeni, oltre a quelli elencati.

### PIZZA

CLASSICA	A, G
MARGHERITA	A, G
CON SALAME	A, G
CON TONNO	A, G, D

### BUCKETS

PANIRANE KOZICE / BREADED SHRIMPS / PANIERTE GARNELEN / GAMBERI IMPANATI	A, B, C, D, F, G, J, L
MOZZARELLA PALČKE / MOZZARELLA STICKS / MOZZARELLA-STICKS / BASTONCINI DI MOZZARELLA	A, C, E, F, G, K
CHILLI CHEESE NUGGETS	A, C, E, F, G, K
PIŠČANČJI NUGGETS / CHICKEN NUGGETS / HÄHNCHEN NUGGETS / NUGGETS DI POLLO	A, C
ČEBULNI OBROČKI / ONION RINGS / ZWIEBELRINGE / ANELLI DI CIPOLLA	A, C, E, F, G, J, K
CHEESE NUGGETS MAC & CHEESE	A, G
OCVRTI PERUTNIČKE / FRIED CHICKEN WINGS / KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL / ALETTE DI POLLO FRITTE	A, C

### OMAKE / SAUCES / SAUCEN / SALSE

MAJONEZA / MAYONNAISE / MAYONNAISE / MAIONESE	C, J
TATARSKA OMAKA / TARTAR SAUCE / TARTARSAUCE / SALSATA TARTARA	C, J

### ENOLONČICA / STEW / EINTOPF / STUFATO

BOGRAČ	A, G
<b>LAZANJE / LASAGNA / LASAGNE / LASAGNA</b>	
LAZANJA PO BOLONJSKO / LASAGNA BOLOGNESE / LASAGNE BOLOGNESE / LASAGNA ALLA BOLOGNESE	A, C, G, L
ZELENJAVNA LAZANJA / VEGETABLE LASAGNA / GEMÜSELASAGNA / LASAGNA DI VERDURE	A, C, G

### OCVRTI KANELONI / FRIED CANNELLONI / FRITTIERTE CANELLONI / CANNELLONI FRITTI

MESNI KANELONI / MEAT CANNELLONI / FLEISCH-CANNELLONI / CANNELLONI DI CARNE	A, C, G, J, L
ŠPINAČNI KANELONI / SPINACH CANNELLONI / SPINAT-CANNELLONI / CANNELLONI AGLI SPINACI	A, C, G, J

### SOLATE / SALADS / SALATE / INSALATE

CEZARJEVA SOLATA / CEASAR SALAD / CAESAR – SALAT / INSALATA CEASAR	A, C, D, F, G, J
SOLATA MIXTA / MIXTA SALAD / MIXTA – SALAT / INSALATA MIXTA	A, G, I, J, K
VEGANSKA CHICKY SOLATA / VEGAN CHICKY SALAD / VEGANER CHICKY SALAT / INSALATA CHICKY VEGANA	A, I, J, K

### ZA NAJMLAJŠE / FOR THE YOUNGEST / FÜR DIE JÜNGSTEN / PER I PIÙ PICCOLI

PIŠČANČJI NUGGETS-I Z OCVRTIM KROMPIRČKOM / CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES / CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES / NUGGETS DI POLLO CON PATATINE FRITTE	A, C
--	------

### SLADICE / DESSERTS / DESSERTS / DOLCI

DNEVNA SLADICA / DESSERT OF THE DAY / DESSERT DES TAGES / DOLCE DEL GIORNO	A, C, F, G, H, K
--	------------------

### TOPLI NAPITKI

MACCHIATO	G
KAVA Z MLEKOM / SMETANO	G
CAPUCCINO	G
BELA KAVA	G
BREZKOFEINSKI MACCHIATO	G
BREZKOFEINSKA KAVA Z MLEKOM / SMETANO	G
BREZKOFEINSKI CAPUCCINO	G
BREZKOFEINSKA BELA KAVA	G
ČAJ Z MLEKOM	G
KAKAV	F, G
KAKAV S SMETANO	F, G
VROČA ČOKOLADA	G
VROČA ČOKOLADA S SMETANO	G
MLEKO	G

### PIVO

VSA PIVA VSEBUJEJO	A
--------------------	---

### VINO

VSA VINA VSEBUJEJO	L
--------------------	---

### PENINA IN PROSSECO

VSA VSEBUJEJO	L
---------------	---

### ŠAMPANJEC

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL, REIMS	L
---	---

### VERMUT

MARTINI BIANCO	L
----------------	---

### WHISKY

VSI VISKIJI VSEBUJEJO	A
-----------------------	---

### LIKERJI

BUMBU CREAM	G
-------------	---

### COCKTAILI

WHISKEY SOUR	A, C
NEGRONI	L
HUGO	L
APEROL SPRITZ	L
CAMPARI SPRITZ	L
MIMOSA	L

# 48 HOURS IN LJUBLJANA – WHAT TO DO?



## FIGOVEC

TEL. ŠT. ZA REZERVACIJE: +386 1 426 44 10

<https://figovec.si>

<https://www.instagram.com/figovc/>

[https://www.facebook.com/figovec/?locale=sl\\_SI](https://www.facebook.com/figovec/?locale=sl_SI)



## NEBO

TEL. ŠT. ZA REZERVACIJE: +386 51 368 736

<https://nebo.show>

<https://www.instagram.com/nebo.showrestaurant/>

[https://www.facebook.com/nebo.showrestaurant/?locale=sl\\_SI](https://www.facebook.com/nebo.showrestaurant/?locale=sl_SI)



## SLOVENSKA HIŠA

TEL. ŠT. ZA REZERVACIJE: +386 8 389 98 11

<https://www.slovenskahisa.si>

<https://www.instagram.com/slovenskahisa/>

[https://www.facebook.com/slovenskahisa/?locale=sl\\_SI](https://www.facebook.com/slovenskahisa/?locale=sl_SI)



## LJUBLJANČANKA

TEL. ŠT. ZA REZERVACIJE: +386 1 426 93 25

<https://www.ljubljancanka.si>

<https://www.instagram.com/ljubljancanka.si/>

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61571374997885>

# 48 UR V LJUBLJANI – KAJ POČETI?

*Če imate na voljo le 48 ur, da raziščete Ljubljano, smo za vas pripravili program, kako najbolje izkoristiti svoj čas in okusiti čar prestolnice.*

## **1. DAN: ODKRIVAJTE STARE ULICE IN OKUSE LJUBLJANE**

Začnite dan z jutranjo kavico in zajtrkom ob Ljubljani. Priporočamo obisk lokala Slovenska Hiša na Cankarjevem nabrežju, kjer boste lahko uživali ob izvrstni Cankarjevi kavi in okusnih slovenskih zajtrkih iz lokalnih sestavin. Slovenska hiša je nastala iz želje, da se pokaže, da je domače res najboljše, zato je njihova ponudba sestavljena izključno iz jedi in pijač slovenskega izvora. Njihova lokacija pod Ljubljanskim gradom tik ob reki ponuja čudovit razgled na staro mestno jedro.

Po zajtrku se sprehodite skozi staro mestno jedro, ogledajte si Prešernov trg, Tromostovje in Ljubljansko tržnico (opomba: tržnica je ob nedeljah zaprta). Povzpnite se na Ljubljanski grad, od koder se odpira čudovit razgled na mesto in okoliške Alpe.

Za kosilo se ustavite v Restavraciji Figovec, ki je bila ena najstarejših gostiln v Ljubljani in kjer strežejo pristno slovensko kulinariko z modernim pristopom. Njihov meni vključuje jedi iz geografsko zaščitenih sestavin, ki dokazujejo vrhunsko kakovost slovenske kuhinje. Poskusite njihove znamenite Leteče žgance, Kranjsko klobaso, Idrijske žlikrofe, ... in nazdravite s kozarcem vina iz široke ponudbe številnih slovenskih vinarjev.

Popoldan se vkrcajte na ladjico za kratko vožnjo po Ljubljani in uživajte v mestnem utripu še iz druge perspektive, ali pa se sprehodite ob reki in na poti obiščite enega izmed številnih tamkajšnjih lokalov.

Zvečer priporočamo obisk restavracije nad mestom Nebo Show Restaurant, kjer lahko ob poskušanju vrhunskih jedi uživate v pestrem zabavnem programu (več info na: <https://nebo.show>)

Za ponočnjake priporočamo enega od nočnih klubov, kot so Square na Kongresnem trgu, Klub Cirkus ali pa kulten ljubljanski klub K4.

## **2. DAN: KULTURA IN NARAVA**

Po zajtrku obiščite enega izmed muzejev ali galerij, kjer boste spoznali zgodovino in umetnost slovenskega prostora. Sprehodite se do Parka Tivoli, mestnega parka, ki ponuja sprostitev v naravi in številne poti za raziskovanje.

Raziskovanje Ljubljane zaključite z vodenim kolesarskim ogledom mesta, ki ponuja edinstveno priložnost za odkrivanje skritih kotičkov in znamenitosti. Več informacij o ogledu najdete na : [visitljubljana.com](http://visitljubljana.com)

Pozno kosilo ali zgodnjo večerjo si privoščite v Restavraciji Ljubljančanka, najnovejši članici družine Slovenska hiša, ki simbolizira kulinarčno dediščino Ljubljane, odraz tradicionalnih jedi, ki so bile del mestnega vsakdana nekoč in ostajajo priljubljene še danes. Uživajte v okusih številnih dobrot iz njihove ponudbe, kot so sirovi štruklji, ljubljanski zrezek, telečja krača, gibanica ...

# 48 HOURS IN LJUBLJANA – WHAT TO DO?

*If you only have 48 hours to explore Ljubljana, we have prepared a program to help you make the most of your time and experience the charm of the capital.*

## **DAY 1: DISCOVER THE OLD STREETS AND FLAVOURS OF LJUBLJANA**

*Start your day with a morning coffee and breakfast by the Ljubljanica River. We recommend visiting Slovenska Hiša on Cankarjevo nabrežje, where you can enjoy excellent Cankar coffee and delicious Slovenian breakfasts made from local ingredients. Slovenska Hiša was created from the desire to show that local truly is the best, which is why their offer consists exclusively of food and drinks of Slovenian origin. Their location beneath Ljubljana Castle, right by the river, offers a beautiful view of the old town centre.*

*After breakfast, take a walk through the old town, visit Prešeren Square, the Triple Bridge and Ljubljana Market (note: the market is closed on Sundays). Climb up to Ljubljana Castle, from where you can enjoy a stunning view of the city and the surrounding Alps.*

*For lunch, stop at Restaurant Figovec, one of the oldest inns in Ljubljana, where they serve authentic Slovenian cuisine with a modern approach. Their menu includes dishes made from geographically protected ingredients, demonstrating the top quality of Slovenian cuisine. Try their famous Leteči žganci, Carniolan sausage, Idrija žlikrofi... and raise a glass of wine from a wide selection of Slovenian winemakers.*

*In the afternoon, board a boat for a short ride along the Ljubljanica and enjoy the city from another perspective, or take a walk along the river and visit one of the many bars along the way.*

*In the evening, we recommend visiting the Nebo Show Restaurant above the city, where you can enjoy top-quality dishes alongside a diverse entertainment program (more info: <https://nebo.show>).*

*For night owls, we recommend one of the nightclubs such as Square at Congress Square, Klub Cirkus or the iconic Ljubljana club K4.*

## **DAY 2: CULTURE AND NATURE**

*After breakfast, visit one of the museums or galleries, where you will learn about the history and art of Slovenia.*

*Take a walk to Tivoli Park, the city park that offers relaxation in nature and numerous paths for exploration.*

*Finish your exploration of Ljubljana with a guided cycling tour of the city, offering a unique opportunity to discover hidden corners and sights. More information can be found at: [visitljubljana.com](http://visitljubljana.com)*

*Enjoy a late lunch or an early dinner at Restaurant Ljubljančanka, the newest member of the Slovenska Hiša family, which symbolizes Ljubljana's culinary heritage and reflects traditional dishes that were once part of everyday city life and remain popular today. Enjoy the flavours of many delicacies from their offer, such as cheese štruklji, Ljubljana-style schnitzel, veal shank, gibanica...*

# 48 STUNDEN IN LJUBLJANA – WAS TUN?

Wenn Sie nur 48 Stunden Zeit haben, Ljubljana zu erkunden, haben wir für Sie ein Programm vorbereitet, wie Sie Ihre Zeit optimal nutzen und den Charme der Hauptstadt erleben können.

## 1. TAG: ENTDECKEN SIE DIE ALTEN STRASSEN UND GESCHMÄCKER LJUBLJANAS

Beginnen Sie den Tag mit einem Morgenkaffee und Frühstück an der Ljubljana. Wir empfehlen einen Besuch im Lokal Slovenska Hiša am Cankarjevo nabrežje, wo Sie ausgezeichneten Cankar-Kaffee und köstliche slowenische Frühstücke aus lokalen Zutaten genießen können. Slovenska Hiša entstand aus dem Wunsch zu zeigen, dass das Heimische wirklich das Beste ist, daher besteht ihr Angebot ausschließlich aus Speisen und Getränken slowenischen Ursprungs. Ihre Lage unterhalb der Burg von Ljubljana direkt am Fluss bietet einen wunderschönen Blick auf die Altstadt.

Nach dem Frühstück machen Sie einen Spaziergang durch die Altstadt, besuchen den Prešeren-Platz, die Drei Brücken und den Zentralmarkt von Ljubljana (Hinweis: der Markt ist sonntags geschlossen). Steigen Sie zur Burg von Ljubljana hinauf, von wo sich ein herrlicher Blick auf die Stadt und die umliegenden Alpen eröffnet.

Zum Mittagessen kehren Sie im Restaurant Figovec ein, einem der ältesten Gasthäuser in Ljubljana, wo authentische slowenische Küche mit modernem Ansatz serviert wird. Die Speisekarte umfasst Gerichte aus geografisch geschützten Zutaten, die die hohe Qualität der slowenischen Küche beweisen. Probieren Sie die berühmten „Leteči žganci“, die Krainer Wurst, Idrija-Žlikrofi ... und stoßen Sie mit einem Glas Wein aus der breiten Auswahl slowenischer Winzer an.

Am Nachmittag gehen Sie an Bord eines Bootes für eine kurze Fahrt auf der Ljubljana und genießen das Stadtleben aus einer anderen Perspektive oder spazieren entlang des Flusses und besuchen eines der vielen Lokale.

Am Abend empfehlen wir einen Besuch im Nebo Show Restaurant über der Stadt, wo Sie bei erstklassigen Gerichten ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm genießen können (mehr Infos: <https://nebo.show>).

Für Nachtschwärmer empfehlen wir einen der Nachtclubs wie Square am Kongressplatz, Klub Cirkus oder den legendären Club K4.

## 2. TAG: KULTUR UND NATUR

Nach dem Frühstück besuchen Sie eines der Museen oder Galerien, wo Sie die Geschichte und Kunst Sloweniens kennenlernen.

Spazieren Sie zum Tivoli-Park, dem Stadtpark, der Entspannung in der Natur und zahlreiche Wege bietet.

Beenden Sie Ihre Erkundung Ljubljanas mit einer geführten Fahrradtour durch die Stadt, die eine einzigartige Gelegenheit bietet, versteckte Ecken und Sehenswürdigkeiten zu entdecken. Weitere Informationen finden Sie unter: [visitljubljana.com](http://visitljubljana.com)

Genießen Sie ein spätes Mittagessen oder ein frühes Abendessen im Restaurant Ljubljančanka, dem neuesten Mitglied der Familie Slovenska Hiša, das die kulinarische Erbe Ljubljanas symbolisiert und traditionelle Gerichte widerspiegelt, die einst Teil des städtischen Alltags waren und bis heute beliebt sind. Genießen Sie zahlreiche Köstlichkeiten wie Käse-Štruklji, Ljubljaner Schnitzel, Kalbshaxe, Gibanica ...

# 48 ORE A LUBIANA – COSA FARE?

Se avete a disposizione solo 48 ore per esplorare Lubiana, abbiamo preparato per voi un programma per sfruttare al meglio il vostro tempo e scoprire il fascino della capitale.

## **GIORNO 1: SCOPRITE LE VECCHIE STRADE E I SAPORI DI LUBIANA**

Iniziate la giornata con un caffè mattutino e la colazione lungo il fiume Ljubljanica. Consigliamo una visita alla Slovenska Hiša sul Cankarjevo nabrežje, dove potrete gustare l'eccellente caffè Cankar e deliziose colazioni slovene preparate con ingredienti locali. Slovenska Hiša nasce dal desiderio di dimostrare che il locale è davvero il migliore, per questo la loro offerta è composta esclusivamente da cibi e bevande di origine slovena. La loro posizione sotto il Castello di Lubiana, proprio accanto al fiume, offre una splendida vista sul centro storico.

Dopo colazione, fate una passeggiata nel centro storico, visitate Piazza Prešeren, il Triplice Ponte e il mercato di Lubiana (nota: il mercato è chiuso la domenica). Salite al Castello di Lubiana, da dove si apre una vista meravigliosa sulla città e sulle Alpi circostanti.

Per pranzo fermatevi al ristorante Figovec, una delle più antiche trattorie di Lubiana, dove viene servita autentica cucina slovena con un approccio moderno. Il menu include piatti preparati con ingredienti a denominazione geografica protetta, che dimostrano l'eccellente qualità della cucina slovena. Assaggiate i famosi Leteči žganci, la salsiccia carniolana, gli žlikrofi di Idrija... e brindate con un bicchiere di vino scelto tra una vasta selezione di produttori sloveni.

Nel pomeriggio salite su una barca per un breve giro sulla Ljubljanica e godetevi la città da un'altra prospettiva, oppure fate una passeggiata lungo il fiume e visitate uno dei tanti locali lungo il percorso.

La sera consigliamo una visita al Nebo Show Restaurant sopra la città, dove potrete gustare piatti di alta qualità accompagnati da un ricco programma di intrattenimento (maggiori informazioni: <https://nebo.show>).

Per chi ama la vita notturna, consigliamo uno dei club come Square in Piazza del Congresso, Klub Cirkus o lo storico club K4.

## **GIORNO 2: CULTURA E NATURA**

Dopo colazione visitate uno dei musei o delle gallerie, dove potrete conoscere la storia e l'arte slovena.

Passeggiate fino al Parco Tivoli, il parco cittadino che offre relax nella natura e numerosi percorsi.

Concludete la vostra esplorazione di Lubiana con un tour guidato in bicicletta della città, che offre un'opportunità unica per scoprire angoli nascosti e attrazioni. Maggiori informazioni su: [visitljubljana.com](http://visitljubljana.com)

Godetevi un pranzo tardivo o una cena anticipata al ristorante Ljubljanačanka, il membro più recente della famiglia Slovenska Hiša, che rappresenta il patrimonio culinario di Lubiana e riflette piatti tradizionali che un tempo facevano parte della vita quotidiana della città e rimangono popolari ancora oggi. Assaporate numerose specialità come štruklji al formaggio, cotoletta alla lubianese, stinco di vitello, gibanica...

# MARKET WITH SLOVENIAN PRODUCTS



# MARKET WITH SLOVENIAN PRODUCTS



FABRICA  
SLOVENIAN PRODUCTS

Fabrica is a brand by Slovenian artist Roman Hrovat. The design process is characterized by simple, yet at the same time, traditional or abstracted forms that are hand-made in the workshop and all over the world. The knowledge of working with all of the chosen materials, traditional or modern, which leads to the design concept. The handmade fabric is used mostly in jewelry and home accessories. The materials used are hand-woven wool, natural leather or the fabric.

Handmade jewelry and home accessories are made in the workshop. The materials used are hand-woven wool, natural leather or the fabric. The jewelry is made in the workshop. The materials used are hand-woven wool, natural leather or the fabric.

The jewelry is made in the workshop. The materials used are hand-woven wool, natural leather or the fabric.



# MARKET S SLOVENSKIMI IZDELKI

## MARKET S SLOVENSKIMI IZDELKI

Naš hotelski market ponuja izjemne spominke in darila: ročno izdelan nakit, naravna mila, steklenice za vodo, majice, umetniške grafike in gin destiliran v Ljubljani, za bolj pogumne pa še rakija Pukni Zoro. Vsi izdelki so zasnovani ali izdelani v Sloveniji, z vrhunsko kakovostjo, trajnostjo in edinstvenim dizajnom.

Kot hotel z eko certifikatom priporočamo Equa stekleničke iz naravnih materialov, popolne za vsakdan ali kot darilo. Priljubljene so tudi T-majice z napisi in slovenskimi znamenitostmi.

Za ljubitelje slovenskih motivov so tu nogavice SloSocks s simboli slovenskih tradicionalnih jedi in pijač, kot so kranjska klobasa, med, potica, cviček .... Slavssocks pa ponujajo »slav«motive, kot so napisi ajvar, burek in rakija.

Kupite lahko tudi naravna mila Kupala in trajnostno izdelan nakit Fabrica iz recikliranih materialov. V marketu boste našli tudi razglednice slovenskih znamenitosti slovenske grafične oblikovalke Nibera, ki jih izpolnite pri nas na recepciji, mi jih pa pošljemo po pošti namesto vas!

## MARKET WITH SLOVENIAN PRODUCTS

*Our hotel market offers exceptional souvenirs and gifts: handmade jewellery, natural soaps, water bottles, T-shirts, art prints and gin distilled in Ljubljana, and for the more adventurous also Pukni Zoro rakija.*

*All products are designed or made in Slovenia, with top quality, sustainability and unique design.*

*As an eco-certified hotel, we recommend Equa bottles made from natural materials, perfect for everyday use or as a gift. T-shirts with inscriptions and Slovenian landmarks are also very popular.*

*For lovers of Slovenian motifs, we offer SloSocks featuring symbols of traditional Slovenian food and drinks such as Carniolan sausage, honey, potica, cviček.... Slavssocks offer "Slavic" motifs such as ajvar, burek and rakija.*

*You can also purchase natural Kupala soaps and sustainably made Fabrica jewellery from recycled materials. In the market, you will also find postcards of Slovenian landmarks by Slovenian graphic designer Nibera, which you can fill out at our reception, and we will send them by post on your behalf!*

# MARKET WITH SLOVENIAN PRODUCTS

## MARKT MIT SLOWENISCHEN PRODUKTEN

Unser Hotelmarkt bietet außergewöhnliche Souvenirs und Geschenke: handgefertigten Schmuck, Naturseifen, Wasserflaschen, T-Shirts, Kunstgrafiken und in Ljubljana destillierten Gin sowie für Mutigere auch den Schnaps Pukni Zoro.

Alle Produkte sind in Slowenien entworfen oder hergestellt und zeichnen sich durch höchste Qualität, Nachhaltigkeit und einzigartiges Design aus.

Als Hotel mit Öko-Zertifikat empfehlen wir Equa-Flaschen aus natürlichen Materialien, die sich perfekt für den Alltag oder als Geschenk eignen. Beliebt sind auch T-Shirts mit Aufschriften und slowenischen Sehenswürdigkeiten.

Für Liebhaber slowenischer Motive gibt es SloSocks mit Symbolen traditioneller slowenischer Speisen und Getränke wie Krainer Wurst, Honig, Potica, Cviček.... Slavsocks bieten „slawische“ Motive wie Ajvar, Burek und Rakija.

Sie können auch Naturseifen von Kupala sowie nachhaltig hergestellten Schmuck von Fabrica aus recycelten Materialien erwerben. Im Markt finden Sie außerdem Postkarten slowenischer Sehenswürdigkeiten der slowenischen Grafikdesignerin Nibera, die

Sie bei uns an der Rezeption ausfüllen können – wir versenden sie für Sie per Post!

## MARKET CON PRODOTTI SLOVENI

Il nostro market dell'hotel offre souvenir e regali eccezionali: gioielli fatti a mano, saponi naturali, bottiglie per l'acqua, magliette, stampe artistiche e gin distillato a Lubiana, e per i più coraggiosi anche la rakija Pukni Zoro.

Tutti i prodotti sono progettati o realizzati in Slovenia, con altissima qualità, sostenibilità e design unico.

Come hotel con certificazione ecologica, consigliamo le bottiglie Equa realizzate con materiali naturali, perfette per l'uso quotidiano o come regalo. Sono molto popolari anche le magliette con scritte e monumenti sloveni.

Per gli amanti dei motivi sloveni, ci sono le calze SloSocks con simboli dei piatti e delle bevande tradizionali slovene, come la salsiccia carniolana, il miele, la potica, il cviček.... Slavsocks offrono invece motivi "slavi" come ajvar, burek e rakija.

È possibile acquistare anche i saponi naturali Kupala e i gioielli sostenibili Fabrica realizzati con materiali riciclati. Nel market troverete anche cartoline delle attrazioni slovene della graphic designer slovena Nibera, che potete compilare alla reception e noi le spediremo per voi!



# GOOD DESIGN LASTS!

**JUS / JUGO-SLOVANSKI STANDARD**  
**WWW.JUSPROJECT.COM**

**Dragi popotnik,**

Se počutite nostalgичno? Dobrodošli na potovanju skozi čas z **JUS Projectom**, kjer lahko občudujete legendarne oblikovalske dosežke iz obdobja socialistične Jugoslavije, prikazane v prefinjenem grafičnem slogu.

Pri **JUS Projectu** verjamejo v moč raziskovanja in grafičnega oživljanja tehnične in kulturne dediščine. Raziskujejo in na novo interpretirajo ikonične izdelke, narejene v času socialistične Jugoslavije, ilustrirane v grafičnem slogu, ki spoštuje preteklost in jo hkrati približuje sodobnemu času.

Projekt sta zasnovala brata **Darko in Marko Miladinovič**, ki v kreativni industriji delujeta že skoraj 30 let. Projekt sta zagnala pred desetimi leti, od takrat pa je bil JUS Project predstavljen na priznanih razstavah, festivalih, delavnicah in drugih dogodkih po vsej regiji. Poleg grafik v različnih formatih ponuja JUS Project tudi modno in darilno kolekcijo. Z njihovo ponudbo se lahko podate na nostalgичno potovanje z znamenitim puloverjem **YUGO** ali okrasite pisalno mizo z uokvirjeno grafiko ikoničnega stola **REX**, ki ga je oblikoval genialni oblikovalec **Niko Kralj**.

Njihove izdelke lahko naročite prek spleta, dostavljajo pa jih skoraj povsod po svetu. Ekpa JUS vas vabi, da jih obiščete v njihovem studiu v starem delu Ljubljane. Vedno so veseli, če lahko z vami delijo vpogled v svoj ustvarjalni proces in obdobje, v katerem so nastajali ti legendarni izdelki.

**Priporočamo, da svoj obisk najavite na [hello@jusproject.com](mailto:hello@jusproject.com).**

**Dear traveller,**

*Do you feel nostalgic? Welcome to a journey through time with the **JUS Project**, where you can admire legendary design achievements from the period of socialist Yugoslavia, presented in a refined graphic style.*

*At **JUS Project**, they believe in the power of research and the graphic revival of technical and cultural heritage. They explore and reinterpret iconic products created during socialist Yugoslavia, illustrated in a graphic style that respects the past while bringing it closer to the present.*

*The project was conceived by brothers **Darko and Marko Miladinovič**, who have been active in the creative industry for almost 30 years. They launched the project ten years ago, and since then JUS Project has been presented at renowned exhibitions, festivals, workshops and other events across the region.*

*In addition to graphics in various formats, JUS Project also offers a fashion and gift collection. With their products, you can embark on a nostalgic journey with the iconic **YUGO** sweater or decorate your desk with a framed graphic of the iconic **REX** chair, designed by the brilliant designer **Niko Kralj**.*

*Their products can be ordered online and are delivered almost worldwide. The JUS team invites you to visit their studio in the old part of Ljubljana. They are always happy to share insights into their creative process and the period in which these legendary products were created.*

**We recommend announcing your visit in advance at [hello@jusproject.com](mailto:hello@jusproject.com).**



# GOOD DESIGN LASTS!

## **Lieber Reisender,**

Fühlen Sie sich nostalgisch? Willkommen auf einer Zeitreise mit dem **JUS Project**, wo Sie legendäre Designleistungen aus der Zeit des sozialistischen Jugoslawiens bewundern können, dargestellt in einem raffinierten grafischen Stil.

Beim **JUS Project** glaubt man an die Kraft der Forschung und an die grafische Wiederbelebung des technischen und kulturellen Erbes. Ikonische Produkte aus der Zeit des sozialistischen Jugoslawiens werden erforscht und neu interpretiert, dargestellt in einem grafischen Stil, der die Vergangenheit respektiert und sie gleichzeitig in die Gegenwart bringt.

Das Projekt wurde von den Brüdern **Darko und Marko Miladinović** gegründet, die seit fast 30 Jahren in der Kreativbranche tätig sind. Sie starteten das Projekt vor zehn Jahren, und seitdem wurde das JUS Project auf renommierten Ausstellungen, Festivals, Workshops und anderen Veranstaltungen in der gesamten Region präsentiert.

Neben Grafiken in verschiedenen Formaten bietet das JUS Project auch eine Mode- und Geschenkekollektion an. Mit ihren Produkten können Sie sich auf eine nostalgische Reise begeben – mit dem berühmten **YUGO**-Pullover oder indem Sie Ihren Schreibtisch mit einer gerahmten Grafik des ikonischen **REX**-Stuhls dekorieren, entworfen vom genialen Designer Niko Kralj.

Die Produkte können online bestellt werden und werden fast weltweit geliefert. Das JUS-Team lädt Sie ein, ihr Studio im alten Teil von Ljubljana zu besuchen. Sie freuen sich immer, Ihnen Einblicke in ihren kreativen Prozess und die Zeit, in der diese legendären Produkte entstanden sind, zu geben.

**Wir empfehlen, Ihren Besuch im Voraus unter [hello@jusproject.com](mailto:hello@jusproject.com) anzumelden.**

## **Caro viaggiatore,**

Ti senti nostalgico? Benvenuto in un viaggio nel tempo con il **progetto JUS**, dove puoi ammirare i leggendari risultati del design dell'epoca della Jugoslavia socialista, presentati in uno stile grafico raffinato.

Nel **progetto JUS** credono nel potere della ricerca e nella rivitalizzazione grafica del patrimonio tecnico e culturale. Esplorano e reinterpretano prodotti iconici creati durante la Jugoslavia socialista, illustrati in uno stile grafico che rispetta il passato e allo stesso tempo lo avvicina al presente.

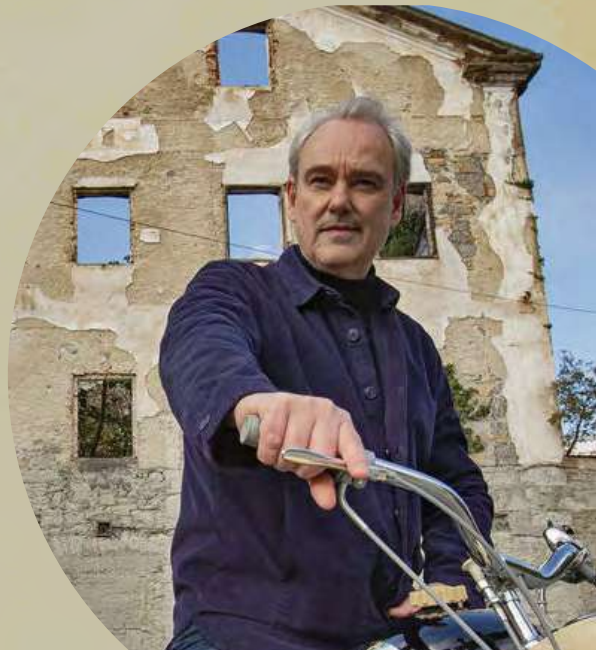
Il progetto è stato ideato dai fratelli **Darko e Marko Miladinović**, attivi nel settore creativo da quasi 30 anni. Hanno avviato il progetto dieci anni fa e da allora il JUS Project è stato presentato in mostre, festival, workshop e altri eventi di rilievo in tutta la regione.

Oltre alle grafiche in vari formati, il JUS Project offre anche una collezione di moda e articoli da regalo. Con i loro prodotti puoi intraprendere un viaggio nostalgico con il celebre maglione **YUGO** oppure decorare la tua scrivania con una grafica incorniciata dell'iconica sedia **REX**, progettata dal geniale designer Niko Kralj.

I loro prodotti possono essere ordinati online e vengono consegnati quasi in tutto il mondo. Il team JUS ti invita a visitare il loro studio nella parte vecchia di Lubiana.

Sono sempre felici di condividere con te il loro processo creativo e il periodo in cui sono stati realizzati questi prodotti leggendari.

**Ti consigliamo di annunciare la tua visita in anticipo all'indirizzo [hello@jusproject.com](mailto:hello@jusproject.com).**



# PRIMOŽ PUGELJ



29

[instagram.com/primoz\\_pugelj/](https://www.instagram.com/primoz_pugelj/)  
+386 31 311 279

ONE66

# PRIMOŽ PUGELJ

## KIPAR

Pugljeva dela se vsaj v enem segmentu spogledujejo s popartom in sodobnimi formalnimi rešitvami, cetudi je kot kipar in mojster uporabe najrazlicnejših materialov zasidran v kiparski formi. Ravno ta medprostor med sodobnimi umetniškimi prijemi in klasičnim kiparstvom se v nekem smislu sklada s samo ikonografijo maske v delu, kjer se površna, pop-art in postmodernistična agitprop funkcija sodobne umetnosti poveže z globinskimi premisleki o samih temeljih umetnosti- umetnosti kot tisti dejavnosti, skozi katero mislimo, občutimo in zajemamo vizualnost v vseh njenih neskončnih oblikovno jezikovnih potencialih ...

Primož Pugelj se predstavlja z izborom nekaterih njegovih tipicnih kipov- mask, ki so modelirane kot spolno nedolocljiv, custveno neizrazen obraz, ki zre v nekakšno praznino- bodisi z odprtimi ali zaprtimi očmi. Ta meditativen, vase zaprt in hkrati (zaradi svoje custvene nevtralnosti ter nedolocljive starosti), indiferenten, vase zaprt, avtarkitico pasiven obraz se v njegovem delu pojavlja v veliko večjem obsegu kot ostala ikonografija.

Njegove maske niso personifikacija neke osebe ali lika, pri katerem bi nekaj »predstavljal« in bi v tem pogledu imela funkcijo določene prispodobne, kot je to v navadi, ko si masko nadenemo na obraz. Ne, ta maska je kip sam na sebi in v sebi in ta praznina »za« njim je ključ. Z njo ne bomo »pregnali zime«, ne bomo je mogli dati na svoj obraz pri »plesu v maskah«, ne bomo mogli preko gledališke igre ali kakšne druge oblike rituala pobegniti pred tem, kar nam doloca bit kot taka.

Tisto, kar se dogaja pri Primoževih maskah, je prikaz necesa, kar kljub neštetim maskam iz zgodovine, še ni bilo simbolizirano, ubesedeno, uprizorjeno ali upodobljeno. Umetnost poleg izraza določenega custva skuša posegati v transcendenco golega bivanja.

Bit sama na sebi ni ne prijazna niti ne grozljiva, ni niti zaveznik in ne varuh, ki bi nas reševal pred ne-bitjo. In pred Primoževimi maskami smo kot v nekem soocenju s tem stanjem: iztrganost iz konteksta uporabnosti, nevtralizirana izraznost in custvenost, nekakšna »anestetična estetika« teh kiparskih del je tista globoka vez, ki nam govori iz področja gole prisotnosti samega obstajanja, v katerega sicer tako težko prodremo.

## SCULPTOR

*Pugelj's works, at least in one segment, engage with pop art and contemporary formal solutions, even though as a sculptor and master of using a wide variety of materials he remains rooted in sculptural form. It is precisely this space between contemporary artistic approaches and classical sculpture that, in a certain sense, aligns with the very iconography of the mask in his work, where the superficial, pop art and post-modern agitprop function of contemporary art connects with deeper reflections on the very foundations of art—art as the activity through which we think, feel and perceive visually in all its infinite formal and linguistic potentials...*

*Primož Pugelj presents himself through a selection of some of his typical sculptures—masks, modelled as a gender-indeterminate, emotionally expressionless face that gazes into a kind of void—either with open or closed eyes. This meditative, inward-looking and at the same time (due to its emotional neutrality and indeterminate age) indifferent, self-contained, autarkically passive face appears in his work to a much greater extent than other iconography.*

*His masks are not the personification of a specific person or character that would "represent" something and thus function as a metaphor, as is usually the case when we wear a mask on our face. No, this mask is a sculpture in and of itself, and the emptiness "behind" it is the key. With it we will not "drive away winter", we cannot put it on our face in a "masked dance", nor can we, through theatrical play or any other form of ritual, escape what defines our very being.*

*What happens in Primož's masks is the depiction of something that, despite countless masks throughout history, has not yet been symbolized, verbalized, staged or depicted. In addition to expressing certain emotions, art attempts to reach into the transcendence of bare existence. Being itself is neither kind nor terrifying, neither an ally nor a guardian that would save us from non-being.*

*And in front of Primož's masks we find ourselves in a kind of confrontation with this state: a detachment from the context of utility, neutralized expression and emotion—an "anesthetic aesthetics" of these sculptural works that forms a deep connection speaking to us from the realm of pure presence of existence itself, into which we otherwise find it so difficult to penetrate.*

# PRIMOŽ PUGELJ

## BILDHAUER

*Pugeljs Werke bewegen sich zumindest in einem Segment im Spannungsfeld von Pop-Art und zeitgenössischen formalen Lösungen, obwohl er als Bildhauer und Meister im Umgang mit unterschiedlichsten Materialien fest in der skulpturalen Form verankert ist. Gerade dieser Zwischenraum zwischen zeitgenössischen künstlerischen Ansätzen und klassischer Bildhauerei entspricht in gewisser Weise auch der Ikonografie der Maske in seinem Werk, in dem sich die oberflächliche, popkulturelle und postmodern-Agitprop-Funktion der zeitgenössischen Kunst mit tiefgehenden Überlegungen zu den Grundlagen der Kunst verbindet – Kunst als jene Tätigkeit, durch die wir denken, fühlen und Visualität in all ihren unendlichen formalen und sprachlichen Möglichkeiten erfassen...*

*Primož Pugelj präsentiert sich mit einer Auswahl seiner typischen Skulpturen – Masken, modelliert als geschlechtlich nicht definierbares, emotional ausdrucksloses Gesicht, das in eine Art Leere blickt – mit offenen oder geschlossenen Augen. Dieses meditative, in sich gekehrte und zugleich (aufgrund seiner emotionalen Neutralität und seines unbestimmten Alters) indifferente, abgeschlossene, autark passive Gesicht erscheint in seinem Werk in weitaus größerem Umfang als andere Ikonografien.*

*Seine Masken sind keine Personifikation einer bestimmten Person oder Figur, die etwas „darstellen“ würde und somit als Metapher fungiert, wie es üblich ist, wenn man eine Maske aufsetzt. Nein, diese Maske ist eine Skulptur an sich und in sich, und die Leere „dahinter“ ist der Schlüssel. Mit ihr werden wir nicht „den Winter vertreiben“, wir können sie nicht bei einem „Maskentanz“ aufsetzen und auch nicht durch Theater oder andere rituelle Formen dem entkommen, was unser Sein bestimmt.*

*Was in Primožs Masken geschieht, ist die Darstellung von etwas, das trotz unzähliger Masken in der Geschichte noch nicht symbolisiert, versprachlicht, inszeniert oder dargestellt wurde. Kunst versucht neben dem Ausdruck bestimmter Gefühle auch in die Transzendenz des bloßen Seins vorzudringen. Das Sein an sich ist weder freundlich noch schrecklich, weder Verbündeter noch Beschützer, der uns vor dem Nichtsein bewahren würde.*

*Und vor Primožs Masken befinden wir uns in einer Art Konfrontation mit diesem Zustand: ein Herausgelöstsein aus dem Kontext der Nutzbarkeit, neutralisierte Ausdruckskraft und Emotionalität – eine Art „anästhetische Ästhetik“ dieser skulpturalen Werke, die eine tiefe Verbindung darstellt und aus dem Bereich der reinen Präsenz des Daseins zu uns spricht, in den wir sonst so schwer eindringen.*

## SCULTORE

*Le opere di Pugelj, almeno in un certo ambito, dialogano con la pop art e con soluzioni formali contemporanee, anche se, come scultore e maestro nell'uso dei materiali più diversi, rimane profondamente radicato nella forma scultorea. Proprio questo spazio intermedio tra approcci artistici contemporanei e scultura classica si riflette, in un certo senso, nell'iconografia della maschera nelle sue opere, dove la funzione superficiale, pop e postmoderna dell'arte contemporanea si collega a riflessioni profonde sui fondamenti stessi dell'arte – l'arte come attività attraverso la quale pensiamo, sentiamo e percepiamo la visualità in tutte le sue infinite possibilità formali e linguistiche...*

*Primož Pugelj si presenta con una selezione di alcune delle sue sculture tipiche – maschere modellate come un volto di genere indefinito, emotivamente inespressivo, che guarda in una sorta di vuoto, con gli occhi aperti o chiusi. Questo volto meditativo, introverso e allo stesso tempo (per la sua neutralità emotiva e l'età indefinibile) indifferente, chiuso in sé stesso, autarchicamente passivo, appare nelle sue opere molto più frequentemente rispetto ad altre iconografie.*

*Le sue maschere non sono la personificazione di una persona o di un personaggio che “rappresenta” qualcosa e che quindi svolge una funzione simbolica, come avviene normalmente quando indossiamo una maschera. No, questa maschera è una scultura in sé e per sé, e il vuoto “dietro” di essa è la chiave. Con essa non “scacceremo l'inverno”, non potremo indossarla durante una “danza in maschera”, né potremo, attraverso il teatro o altre forme rituali, sfuggire a ciò che determina il nostro essere.*

*Ciò che accade nelle maschere di Primož è la rappresentazione di qualcosa che, nonostante le innumerevoli maschere nella storia, non è ancora stato simbolizzato, verbalizzato, messo in scena o raffigurato. L'arte, oltre a esprimere determinate emozioni, cerca di raggiungere la trascendenza dell'esistenza pura. L'essere in sé non è né benevolo né terribile, né un alleato né un guardiano che ci salverebbe dal non-essere.*

*E davanti alle maschere di Primož ci troviamo in una sorta di confronto con questo stato: uno strappo dal contesto dell'utilità, un'espressività ed emotività neutralizzate – una sorta di “estetica anestetica” di queste opere scultoree che rappresenta un legame profondo e ci parla dalla dimensione della pura presenza dell'esistenza, nella quale è altrimenti così difficile penetrare.*



**GAST SERVIS D.O.O.**

**P.E.: HOTEL ONE66**

Celovška cesta 166, 1000 Ljubljana

ID za DDV: SI 86337351

Vrsta obrata: gostinski obrat znotraj nastanitvenega obrata z gostinskim vrto  
9,5% in 22% DDV je všteti v ceno. Cenik je v veljavi od 1. 5. 2026.