

Speisekarte

Der Chef empfiehlt

Degustationsmenü

3-Gänge-Menü: Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Hauptgang, Dessert	30 €
4-Gänge-Menü: Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert	45 €
6-Gänge-Menü: Gruß aus der Küche, kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert	60 €

Eine Zahlung mit der Privilege-Karte und Gutscheinen ist nicht möglich; der Rabatt mit der Privilege-Karte wird ebenfalls nicht berücksichtigt.

Gourmet-Focaccia

Focaccia mit bunten Tomaten und Stracciatella-Käse	10 €
Focaccia mit marinierten Sardellen und Zucchini „alla scapece“	10 €
Focaccia mit Rucolapesto und Lardo	10 €

Kalte Fischvorspeisen

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Pfirsich, Zitronengel und Basilikumöl	21 €
Thunfisch-Tatar mit grünen Tomaten, eingelegter Gurke und Sake	18 €
Oktopus nach Art des Hauses	22 €
Stockfisch-Creme mit kandierter Zitronenschale und knusprigen Kapern	18 €
Geräucherter Lachs mit in Gin marinierten Gurken und Fenchelöl	19 €
Marinierte Garnelen „Mojito“ (flambierte Garnelen mit Rum, Limettenmayonnaise und Minzstaub)	18 €
Austern	7 € / Stück
Rohe Scampi	130 € / kg
Vorspeisenplatte des Küchenchefs - Eine Auswahl an rohen und gekochten Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten	35 €

Sehr geehrte Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und Meeresfrüchten trotz Einhaltung von HACCP-Richtlinien und der Bemühungen, streng kontrollierte und stets frische Zutaten von höchster Qualität zu beziehen, ein Infektions- und Vergiftungsrisiko darstellen kann, da ungekochte Zutaten beim Verzehr kein hohes Maß an Sicherheit gewährleisten.

Kalte Vorspeisen

San-Daniele-Schinken	14 €
Auswahl an regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten	15 €
Entenspeck mit Mandelcreme und süß-sauren Kirschen	23 €
Vitello Tonnato	18 €
Auswahl an regionalen Käsespezialitäten mit saisonaler Fruchtmarmelade und Walnüssen	15 €

Suppen

Rinderkraftbrühe	6 €
Tagessuppe	6 €
Krustentiercremesuppe mit feinen Meeresfrüchten	16 €

Warme Fischvorspeisen

Risotto mit Zucchinipesto, sautierten Garnelen und Zucchini „alla scapece“	18 €
Paccheri mit gelber Paprikacreme, mariniertem Thunfisch, knusprigen Kapern und Basilikumöl	16 €
Spaghetti mit Venusmuscheln	18 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten	18 €
Ravioli gefüllt mit Garnelen, Limette und Ziegenfrischkäse, serviert an Fischsauce und Zucchini	22 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

Warme Vorspeisen

Risotto mit Wildkräutern, sautierten Austernpilzen, Pilzjus und Montasio-Käsecreme	15 €
„Ooo, ti moja Goričanka“ – Gerstenrisotto mit einer Creme von jungen Zucchini, geräucherter Forelle, Kaviar und Buttermilchcreme	15 €
Tortelli „Cacio e Pepe“ mit einer Reduktion von Ptuj-Zwiebeln, Holunderbeersauce und knusprigem Guanciale	17 €
Kartoffelgnocchi mit herzhaftem Fleischragout	14 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Stracciatella	13 €

Um die Arbeitsorganisation in der Küche zu erleichtern, bitten wir Sie höflich, pro Tisch nicht mehr als drei verschiedene Vorspeisen gleichzeitig zu bestellen.

Fisch-Hauptgerichte

Steinbuttfilet mit Sardellen-Beurre-blanc und Aubergine	28 €
Thunfischsteak mit Teriyaki-Karottencreme und gegrilltem Romanasalat	22 €
Frittierte Meeresfrüchte und Krebstiere mit Zucchini und Karotten, Limetten-Minz-Mayonnaise und grünem Tabasco	23 €
Gebratener Oktopus mit feiner Kartoffelcreme und Puttanesca-Sauce	25 €
Weißfisch nach Wahl (vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste)	95 € / kg
Wildfang-Weißfisch nach Wahl (vom Grill, aus dem Ofen oder in der Salzkruste)	115 € / kg
Gegrillte Scampi	130 € / kg
Gegrillte Jakobsmuschel	8 € / Stück

Fleisch-Hauptgerichte

Black-Angus-Rindersteak mit Auberginenterrine und Rucolapesto	40 €
Knusprig gebratene Hähnchenbrust mit Steakhouse-Pommes und Curry-Mayonnaise mit Apfelessig	16 €
Geschmorte Rinderrippen mit eigener Kirschjus und Kartoffelpüree	16 €
Glasierter Schweinenacken mit Honig, Sojasauce und grobkörnigem Senf, dazu Ofenkartoffeln und sautierter Mangold	15 €
Rinderfilet mit Kalbs-Ossobuco-Jus, Kartoffel-Mille-feuille, gebratenem Austernpilz und Petersilienöl	37 €
Gegrilltes Lammkotelett (je nach Verfügbarkeit)	120 € / kg
Cowboy Steak (je nach Verfügbarkeit)	105 € / kg
Fiorentina / Costata vom Rind (je nach Verfügbarkeit)	100 € / kg

Saucen

Grüne Pfeffersauce	5 €
Sauce mit Austernseitlingen	10 €

Beilagen

Kartoffelpüree	4,50 €
Steakhouse-Pommes frites	4,50 €
Gegrillte Kartoffeln	4,50 €
Sautierte Austernpilze	13 €
Saisonales Grillgemüse	5 €
Mangold aus der Pfanne	4,50 €

Salate

Thunfisch-Salat mit Edamame, Wakame-Algen, Ponzu-Dressing und Sesamöl	18 €
Caprese	10 €
Gemischter Salat	7 €

Desserts

Tiramisu	7 €
Pistazientarte mit Milcheis	8 €
Crème brûlée mit Zitronenaroma und Reismehlgebäck	8 €
Apfel-Feigen-Strudel mit Vanilleeis	8 €
White-Chocolate-Cheesecake mit Himbeeren	8 €
Vanilleeis mit warmer Waldbeersauce und Mandelstreuseln	7 €
Frisch geschnittenes Obst	7 €
Sorbet	4 €
Gedeck	3 €

Der Küchenchef Matjaž Šinigoj und seine Kollegen aus der Küche und dem Restaurant wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!

Nova Gorica, 1.7.2026 | Alle Preisangaben inkl. MwSt. Die Preise auf der Speisekarte gelten für eine einzelne Portion, es sei denn, es wird ausdrücklich angegeben, dass das Gericht nach Kilogramm oder Stück berechnet wird.

Perla, Resort & Entertainment, Kidričeva 7, Nova Gorica