

JEDILNI LIST

MENU

✧ ✧ ✧ ✧ ✧ ✧

✧ Hladne predjedi ✧
✧ Cold Starters ✧ Antipasti Freddi ✧

BURRATA

17

Burrata, pečeni češnjevi paradižniki, bazilika, timijan

Burrata, roasted cherry tomatoes, basil, thyme

Burrata, pomodorini arrostiti, basilico, timo

PRŠUT

19

PROSCIUTTO

Italijanski pršut San Daniele

Italian prosciutto San Daniele

Prosciutto Italiano San Daniele

PAŠTETA

12

PÂTÉ

Domača piščancja jetrna pašteta, hišno maslo, timijan, šalotka

Home - made chicken liver pâté, home-made butter, thyme, shallot

Pâté di fegatini di pollo, burro fatto in casa, timo, scalogno

IZBOR SIROV

24

CHEESE SELECTION / SELEZIONE DI FORMAGGI

**Šefov izbor sirov - Bastardo, Comte, Golden Gel,
Pecorino Di Roncofreddo alle noci, domači čatni, lešniki**

Chef's selection of cheeses - Bastardo, Comte, Golden Gel,
Pecorino Di Roncofreddo alle noci, home-made chutney, hazelnuts

Selezione di formaggi dello chef- Bastardo, Comte, Golden Gel,
Pecorino Di Roncofreddo alle noci, chutney fatto in casa, nocciole

TATARSKI BIFTEK

16

STEAK TARTARE / TARTARE DI BISTECCA

Ročno rezana govedina, kapre, gorčica, gorčično seme, inčuni, rjavo maslo

Hand cut beef, capres, mustard, mustard seeds, anchovies, brown butter

Carne di manzo tagliata al coltello, capperi, senape, semi di senape,
accughe, burro nocciola



TUNIN TATAKI

16

TUNA TATAKI / TATAKI DI TONNO

Opečen tunin file v sezamovi skorjici, pasijonkina miso glazura, wakame alge, avokadova krema, pomarančni file

Seared tuna fillet in a sesame crust, passion fruit miso glaze, wakame seaweed, avocado cream, orange supremes

Filetto di tonno scottato in crosta di sesamo, glassa al miso e frutto della passione, alga wakame, crema di avocado, spicchio d'arancia

GOVEJI CARPACCIO

18

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio govedine, sveži tartufi, rukola, okisane lisičke, Grana Padano

Beef carpaccio, fresh truffles, rocket, pickled chanterelles, Grana Padano

Carpaccio di manzo, tartufo fresco, rucola, finferli sott'aceto, Grana Padano

VITELLO TONNATO

23

VITELLO TONNATO / VITELLO TONNATO

Opečena marinirana teletina, tunina omaka, ocvrte kapre, kandirana limonina lupina

Seared marinated veal, tuna sauce, fried capers, candied lemon zest

Vitello marinato scottato, salsa di tonno, capperi fritti, scorza di limone candita

HOBOTNICA V SOLATI

22

OCTOPUS IN SALAD / POLPO IN INSALATA

Hobotnica, paradižnik, kapre, olive, citrusni preliv

Octopus, tomatoes, capers, olives, citrus dressing

Polpo, pomodorini, capperi, olive, salsa agli agrumi

„First we eat. Then we change the world.“

TOPLE PREDJEDI

WARM STARTERS ANTIPASTI CALDI

OCVRTI GAMBERI

19

FRIED PRAWNS / GAMBERI FRITTI

**Ocvrti gamberi v panko drobtinah, domača sladko-kisla omaka,
kimči, ocvrt sladek krompir**

Fried prawns in panko breadcrumbs, home-made sweet and sour sauce,
kimchi, fried sweet potatoes

Gamberi fritti con pangrattato, salsa agrodolce fatta in casa,
kimchi, patate dolci fritte

RAVIOLI »OSSOBUCO«

17

RAVIOLI »OSSOBUCO« / RAVIOLI »OSSOBUCO

**Ravioli polnjeni s telečjim »ossobucom«, parmezanova krema,
ocvrt rumenjak**

Ravioli stuffed with veal »ossobuco«, parmesan cream, fried egg yolk

Ravioli ripieni di »ossobuco« di vitello, crema di parmigiano, tuorlo d'uovo fritto

✧ ✧ ✧ ✧ ✧ ✧

✧ SOLATE ✧
✧ SALADS ✧ INSALATE ✧

CEZARJEVA SOLATA

15

CAESAR SALAD / INSALATA CAESAR

Sezonska solata, piščančji trakci, cezarjev preliv, češnjevi paradižniki, kruhovi krutoni, Grana Padano

Seasonal salad, chicken strips, Ceasar dressing, cherry tomatoes, bread croutons, Grana Padano

Insalata di stagione, straccetti di pollo, salsa Ceasar, pomodorini, crostini di pane, Grana Padano

SOLATA Z OCVRTIMI GAMBERI

17

FRIED PRAWNS SALAD / INSALATA CON GAMBERI FRITTI

Sezonska solata, mlada špinača, ocvrti gamberi, kumare, redkvice, pomaranča, arašidovo maslo, preliv iz riževega kisa, medu in sojine omake

Fried prawns, seasonal salad, baby spinach, cucumbers, radish, orange, peanut butter, dressing made of rice vinegar, honey and soy sauce

Gamberi fritti, insalata di stagione, spinaci, cetrioli, ravanelli, arancia, burro di arachidi, salsa all'aceto di riso, miele e salsa di soia

SOLATA S PESTOM IN STRACCIATELO

17

SALAD WITH PESTO AND STRACCIATELLA /
INSALATA CON PESTO E STRACCIATELLA

Sezonska mešana solata, pesto, stracciatella, mandlji, grenivka

Seasonal mixed salad, pesto, stracciatella, almonds, grapefruit

Insalata mista di stagione, pesto, stracciatella, mandorle, pompelmo

*“Nothing brings people together
like good food.”*

✧ ✧ ✧ ✧ ✧ ✧

TESTENINE

» PASTA «

PASTA MISTA Z GAMBERI

22

PASTA MISTA WITH SHRIMPS / PASTA MISTA CON GAMBERI

Mešane drobne testenine, gamberi, škampova osnova, smetana, češnjevi paradižniki, Grana Padano

Mixed small pasta, shrimps, shrimps base, cream, cherry tomatoes, Grana Padana

Pasta mista piccola, gamberi, base di gamberi, panna, pomodorini, Grana Padano

PACHERI Z NATRGANO GOVEDINO

21

PACHERI PULLED BEEF / PACHERI CON CARNE DI MANZO SFILACCIATO

Pacheri, natrgana počasi pečena govedina, češnjevi paradižniki, Grana Padano

Pacheri pasta, slow roasted pull beef, cherry tomatoes, Grana Padano

Pacheri, manzo sfilacciato arrostito lentamente, pomodorini, Grana Padano

PLJUKANCI

19

»PLJUKANCI« PASTA

Pljukanci, piščančji file, jurčkova krema, tartufata

»Pljukanci« pasta, chicken fillet, porcini mushrooms cream, truffle paste

»Pljukanci« pasta, filetto di pollo, crema di funghi porcini, tartufata

RIGATONI ALLA NORMA

19

Rigatoni, popečeni jajčevci s sušenimi paradižniki, paradižnikova omaka, Grana Padano

Rigatoni pasta, roasted eggplants with dried tomatoes, tomato sauce, Grana Padano

Rigatoni, melanzane fritte com pomodori secchi, salsa di pomodoro, Grana Padano

“Is the day even over if you haven't had dessert?”

✂ RIBJE GLAVNE JEDI ✂

✂ FISH MAIN COURSE ✂ PIATTO DI PESCE ✂

HRUSTLJAVI BRANCIN

26

CRISPY SEA BASS / BRANZINO CROCCANTE

Hrustljiv file brancina, cvetačni pire, glaziran belgijski radič, kokice amaranta, ribja omaka

Crispy sea bass fillet, cauliflower puree, glazed Belgian endive, amaranth popcorn, fish sauce

Filetto di branzino croccante, pure di cavolfiore, indivia belga glassata, popcorn d'amaranto, salsa di pesce

MORSKA ŽABA

32

MONKFISH / RANA PESCATRICE

File morske žabe v zeliščnih drobtinah, pastinakova krema, masleni por, sipin hrustek, ribja omaka z ikrami

Monkfish fillet in herb crumbs, parsnip cream, buttered leek, cuttlefish crisp, fish sauce with roe

Filetto di rana pescatrice in panatura alle erbe, crema di pastinaca, porro al burro, croccante di seppia, salsa di pesce con uova di pesce

HOBOTNICA IZ PEČICE

39

OVEN BAKED OCTOPUS / POLPO AL FORNO

Pečena hobotnica, češnjev paradižnik, krompir, jajčevci, bučke

Baked octopus, cherry tomatoes, potatoes, eggplants, zucchini

Polpo al forno, pomodorini, patate, melanzane, zucchini

✧ ✧ ✧ ✧ ✧ ✧

✧ MESNE GLAVNE JEDI ✧

✧ MEAT MAIN COURSE ✧ SECONDI PIATTI DI CARNE ✧

FILET MIGNON

44

Goveji pljučni file, pire krompir s tartufi, Caffè de Paris maslo, okisana šalotka, mesna omaka (demi-glace)

Beef fillet, mashed potatoes with truffles, Caffè de Paris butter, pickled shallots, demi-glace

Filetto di manzo, purè di patate al tartufo, Caffè de Paris burro, scalogno sott'aceto, demi-glace

ROSTBIF S SLADKIM KROMPIRJEM

37

ROAST BEEF WITH SWEET POTATOES / ARROSTO DI MANZO CON POTATE DOLCE

Rostbif, pečen sladki krompir nadevan s kislo smetano in granatnim jabolkom, pastinakova krema, mesna omaka (demi-glace)

Roast beef, baked sweet potatoes with sour cream and pomegranate on the top, parsnip cream, demi-glace

Roast beef, patate dolci al forno con panna acida e melograno, crema di pastinaca, demi-glace

RIBEYE STEAK S PRILOGO (CANADA A++) 100g

16

RIBEYE STEAK WITH SIDE DISH / BISTECCA DI RIBEYE CON CONTORNO

Ribeye steak, pire krompir s tartufi, steak house špinača

Ribeye steak, truffle mashed potatoes, steakhouse spinach

Bistecca di ribeye, purè di patate al tartufo, spinaci alla steakhouse

SVINJSKI PATANEGRA FRANCOSKI KARE

37

PORK PATANEGRA FRENCH RACK / CARRÈ DI MAIALE PATANEGRA ALLA FRANCESE

Svinjski Patanegra francoski kare, bučkin vafelj z ocvirki, pečen brstični ohrovt, šampinjonova pena s slanino, brusnična marmelada

Pork Patanegra french rack, zucchini waffle with cracklings, roasted Brussels sprouts, champignon mushroom foam with bacon, cranberry jam

Carrè di maiale Patanegra alla francese, waffle di zucchine con ciccioli, cavoletti di Bruxelles arrosto, schiuma di funghi con pancetta, marmellata di mirtilli rossi

✧ ✧ ✧ ✧ ✧ ✧

✧ **PRILOGE** ✧

✧ SIDE DISHES ✧ CONTORNI ✧

PIRE KROMPIR MASHED POTATOES / PURÈ	4
OCVRT KROMPIRČEK FRIES / PATATINE FRITTE	5
KRUH BREAD / PANE	2
KUHANA ZELENJAVA BOILED VEGETABLES / VERDURE COTTE	5
HIŠNO MASLO HOME-MADE BUTTER / BURRO FATTO IN CASA	3

*“ People who love to eat are always
the best people.”*

✂ SLADICE ✂
✂ DESSERTS ✂ DOLCI ✂

PISTACIJEV CRÈME BRULEE

9

PISTACHIO CRÈME BRULEE / CREME BRULEE AL PISTACCHIO

Pistacijeva krema, prah pistacijeve karamele

Pistachio cream, pistachio caramel powder

Crema di pistacchio, polvere di caramello al pistacchio

ČOKOLADA IN MALINE

12

CHOCOLATE AND RASPBERRIES / CIOCCOLATO E LAMPONI

Čokoladni biskvit, ganache bele čokolade z lešniki, malinin pire

Chocolate biscuit, white chocolate ganache with hazelnuts, raspberry pure

Biscotto al cioccolato, ganache al cioccolato bianco con nocciole, purea di lamponi

ČOKOLADNI SUFLE

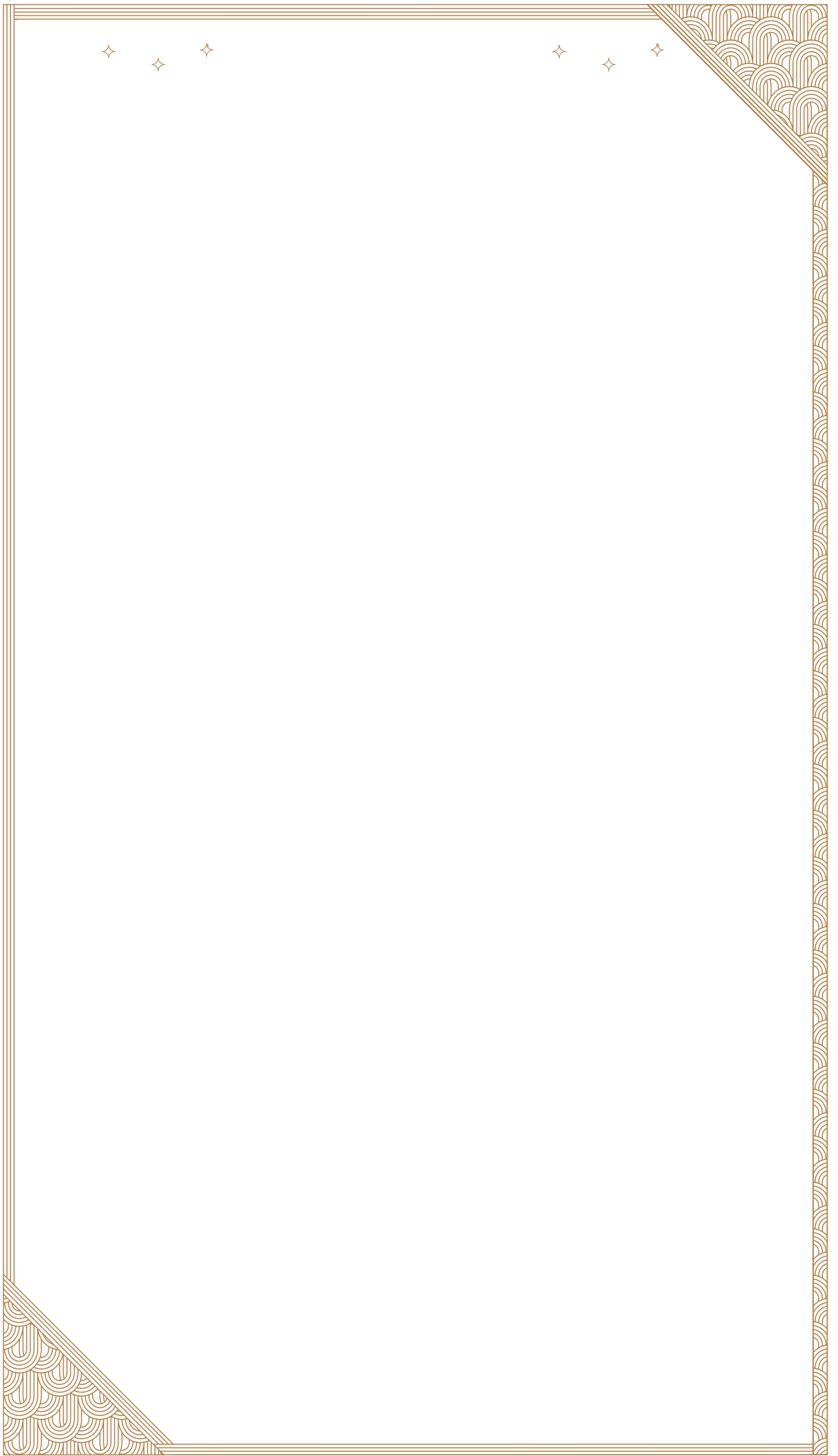
13

CHOCOLATE SOUFLÉ / SOUFLÉ AL CIOCCOLATO

Čokoladni sufle z vanilijevim sladoledom

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia



✧ ✧ ✧ ✧ ✧

Seznam jedi, ki vsebujejo alergene, se nahaja v nadaljevanju cenika.

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.

NEBO GOSTINSTVO d.o.o.

Cesta dveh Cesarjev 170, 1000 Ljubljana

Davčna številka: SI 28938496

Matična: 8727066000

PE: Restavracija NEBO

Tomšičeva ulica 2, 1000 Ljubljana

Vrsta obrata: restavracija

9,5% in 22% DDV je vračunan v ceno. Vse cene so v EUR.

Cenik velja od 21. 8. 2025