



DOM FRATA

# JEDILNI LIST



KA-MM d.o.o.  
Mali Lipovec 11a  
8361 Dvor  
PE Dom Frata



# DOM FRATA

PONOVNO ŽIVI IN DIŠI

*Dom stoji sredi zelene jase, obdane z gozdom, kjer se boste naužili svežega zraka, neokrnjene narave ter čudovitega ptičjega petja.*

*Za svojimi vrati skriva davno zgodovino in pripoveduje novo pisano prihodnost.*



# HLADNI POZDRAV IZ KUHINJE

## COLD GREETING FROM THE KITCHEN

**Salama divjega pujska na hrenovi penici**  
Wild boar salami on a horseradish sauce

**Medvedja zaseka z orehi**  
Bear meat spread with walnuts

**Gozdna dilca/na osebo**  
Forest board/per person

**Dilca ekoloških sirov/na osebo**  
Organic cheese board/per person

**Goveji carpaccio**  
Beef carpaccio

**Šefova hobotnica v solati**  
Octopus salad a la chef

## JUHE SOUPS

**Goveja juha z rezanci**  
Beef soup with noodles

**Jurčkova kremna juha**  
Creamy porcini mushroom soup

**Čebulna juha**  
Onion soup

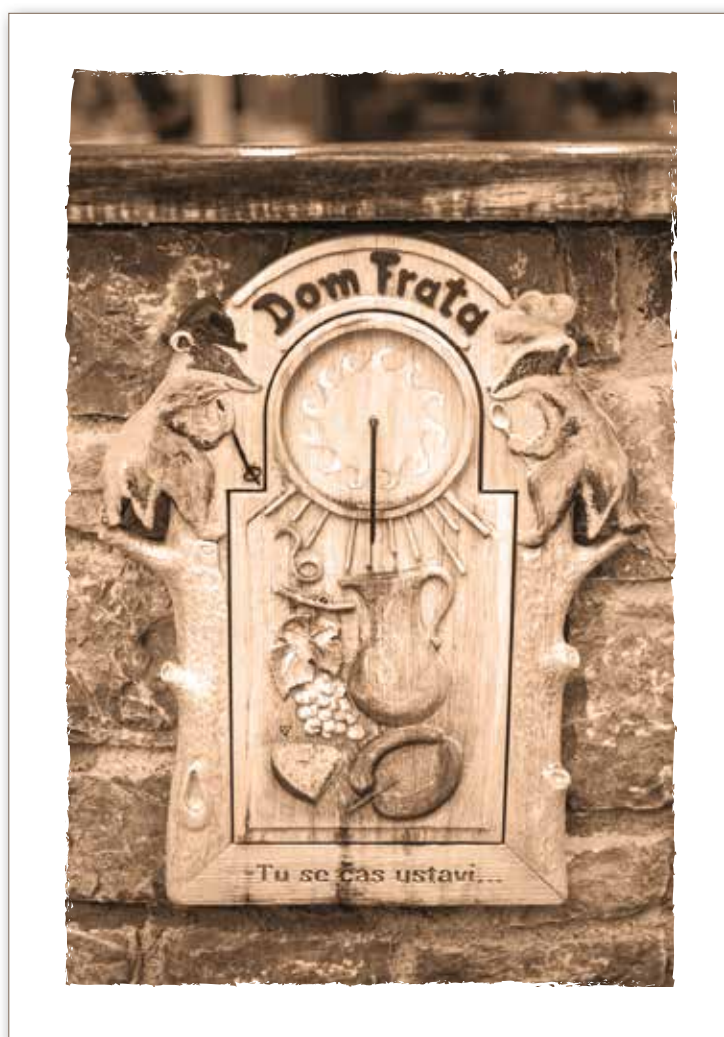
**Sezonska kremna juha**  
Seasonal creamy soup





## DOM FRATA

*Prve omembe segajo v začetek 20. stoletja. V takratni gozdarski koči je prebival oskrbnik okoliških gozdov, ki so bili v lasti grofov Auerspergov. Med 2. svetovno vojno je bila kočica pomembna partizanska postojanka in tudi požgana.*



**TOPLI POZDRAV IZ KUHINJE**  
WARM GREETING FROM THE KITCHEN

**Ajdova kaša z jurčki**  
Buckwheat porridge with porcini mushrooms

**Jurčki z žara na solatni posteljici**  
Grilled porcini mushrooms on the salad

**Ocvrti žabji kraki**  
Fried frog legs

**Ravioli z jurčki in ocvirki**  
Ravioli with porcini mushrooms and pork cracklings

**Kapesanta z gamberi, tartufi in ovčjim sirom/1 kos**  
Scallop with prawns, truffles and sheep cheese/1 piece

**HIŠNE SPECIALITETE**  
HOUSE SPECIALTIES

**Steak jelena z jurčki**  
Venison steak with porcini mushrooms

**File jelena z vinsko omako in pirejem zelene**  
Venison fillet with wine sauce and celery purée

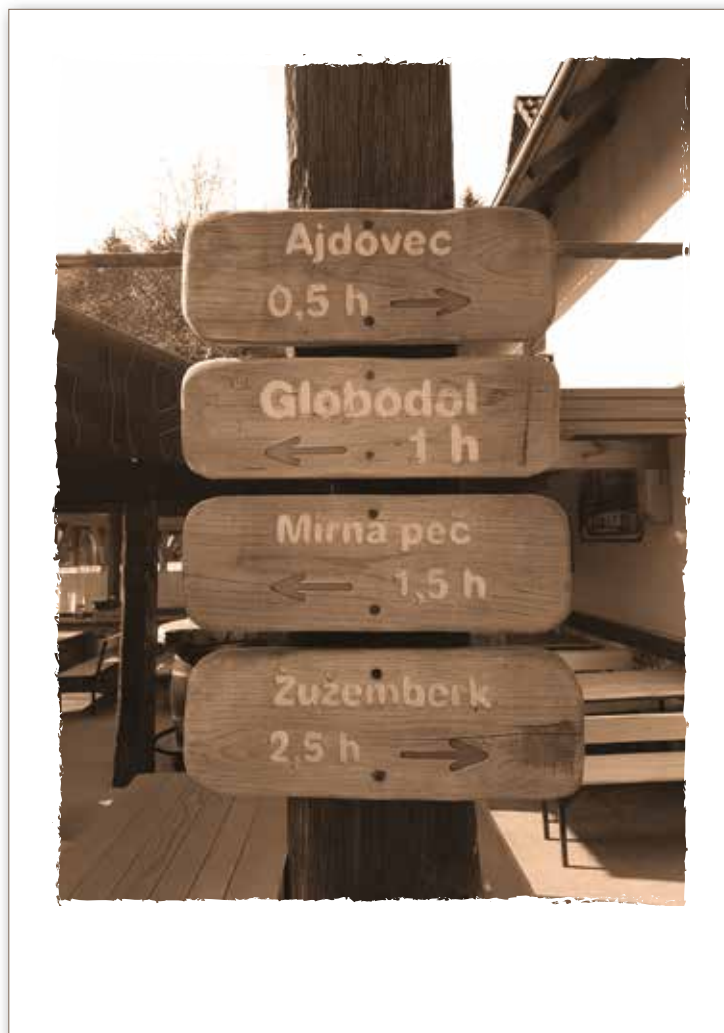
**File divjega prašička z jelenovim pršutom in jurčki**  
Wild boar piglet fillet with dried venison ham and porcini mushrooms

**Ocvrt srnin medaljon s pljučno na jurčkovem pireju**  
Fried venison medallion with tenderloin on porcini purée



# DOM FRATA

*Danes je Dom Frata obnovljen, mimo katerega so speljane mnoge pešpoti od Trdinove poti, Evropske pešpoti in gozdarska pot. Frata ponuja izvrstne možnosti za pohodništvo, kolesarjenje, lov in gobarjenje ali pa le kratek sprehod po okolici.*



**Pljučna divjega pujska v divjačinski omaki**  
Wild boar tenderloin in venison sauce

**Divjačinski ragu z njoki**  
Venison ragout with gnocchi

**Medvedji golaž**  
Bear goulash

**JEDI PO NAROČILU**  
DISHES A LA CARTE

**Zrezek po želji gosta**  
Steak à la carte

**Svinjska ribica z gorčičnimi semeni in sirom/jurčki**  
Pork tenderloin with mustard seed and cheese/porcini mushrooms

**Tagliata biftek na solatni posteljici**  
Tagliata beefsteak on salad

**Biftek z zelenim poprom/tartufi/jurčki**  
Beefsteak with green pepper/truffles/porcini mushrooms

**Goveji file stroganov**  
Beef fillet stroganoff

**Spare ribs souse vide (svinjska rebra) s pečenim krompirjem**  
Spare ribs souse vide (pork ribs) with baked potatoes

**Suho zorjen T-bone steak**  
Dry aged T-bone steak

**Plošča Frata/2 osebi**  
Platter Frata/serves 2



# DOM FRATA

*Pisano prihodnost Doma Frate predstavlja restavracija z lokalnimi in sezonskimi dobrotami ter kuharskimi trendi.*



## RIBJE JEDI

### FISH DISHES

**Lignji (ocvrti/frigani/na žaru)**  
Calamari (fried with egg/fried/grilled)

**Polnjeni lignji**  
Stuffed calamari

**Ocvrt krak hobotnice z grahovim pirejem in kaviarjem**  
Fried octopus tentacle with pea purée and caviar

**File postrvi z buerre blanc omako in limetinim pirejem**  
Trout fillet with buerre blanc sauce and lime purée

**Brancin/orada**  
Sea bass/gilt-head bream

**Morski list**  
Grilled sole

**Ribja plošča/2 osebi**  
Fish platter/serves 2

## PRIPRAVLJENE JEDI

### PREPARED DISHES

**Vampi s parmezanom**  
Beef tripe soup with Parmesan

**Goveji golaž**  
Beef goulash

**Divjačinski golaž**  
Game goulash





DOM FRATA



## PRILOGE

### SIDE DISHES

**Krompirjeve priloge (pomfri/pražen/pečen)**  
Fries/roasted potatoes/baked potatoes

**Blitvin pire s krompirjem**  
Potatoes with mangold

**Kruhovi cmoki**  
Bread dumplings

**Skutini štruklji**  
Cottage cheese struklji

**Pečena zelenjava**  
Roasted vegetables

## SOLATE

### SALADS

**Sezonska solata/mala**  
Small seasonal salad

**Sezonska solata/velika**  
Large seasonal salad

**Frata solata s piščancem/tuno**  
Frata salad with chicken/tuna

**Solata s friganimi lignji**  
Salad with fried calamari



DOM FRATA



# SLADKO RAZVAJANJE

## CHEF'S DESSERTS

**Jogurtova strjenka z brusnicami**  
Yogurt Panna Cotta with cranberries

**Pečena hruška s suhim sadjem in medom**  
Roasted pear with dried fruits and honey

**Čokoladna grmada z vaniljevo kremo**  
Chocolate trifle with vanilla cream

**Palačinke z marmelado/čokolado**  
Pancakes with jam/chocolate

**Hišna palačinka z vaniljevo kremo**  
House pancake with vanilla cream

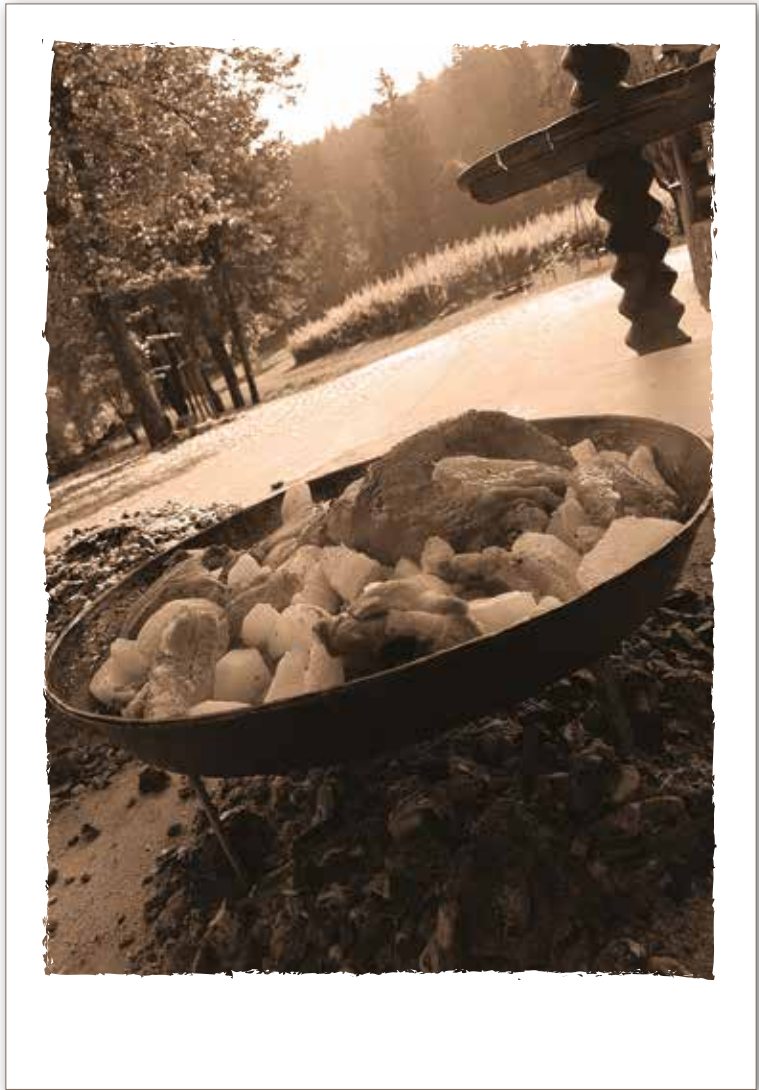
**Ocvrt sladoled z gozdnimi sadeži**  
Fried ice-cream with forest fruits

**Korenčkov biskvit z jogurtovim moussom**  
Carrot sponge cake with yogurt mousse





DOM FRATA



DODATKI  
CONDIMENTS

**Tatarska omaka/kečap/tržaška omaka**  
Tartar sauce/kechup/parsley and garlic sauce

JEDI PO PREDHODNEM DOGOVORU  
DISHES BY PRIOR ARRANGEMENT

*Podpeka*  
*“Baking under the bell”*

**Hobotnica/divji pujs/odojek/piščanec**  
Octopus/wild boar/piglet/chicken

**Jedi iz kope: T-bone/pljučna jelen/pljučna divji pujs**  
Dishes from the special oven: T-bone/venison tenderloin/wild boar tenderloin





DOM FRATA



## DEGUSTACIJSKI RIBJI MENI 4-HODNI

\*Ribji namaz, hobotnica v solati

\*Kapesanta z gamberi in tartufi

\*File orade na žaru na pireju limete in julienne zelenjavo

\*Pečen ananas z vanilijevo kremo

Degustacijski meni se streže za celotno omizje enako po predhodnem dogovoru.

## DEGUSTACIJSKI MESNI MENI 4-HODNI

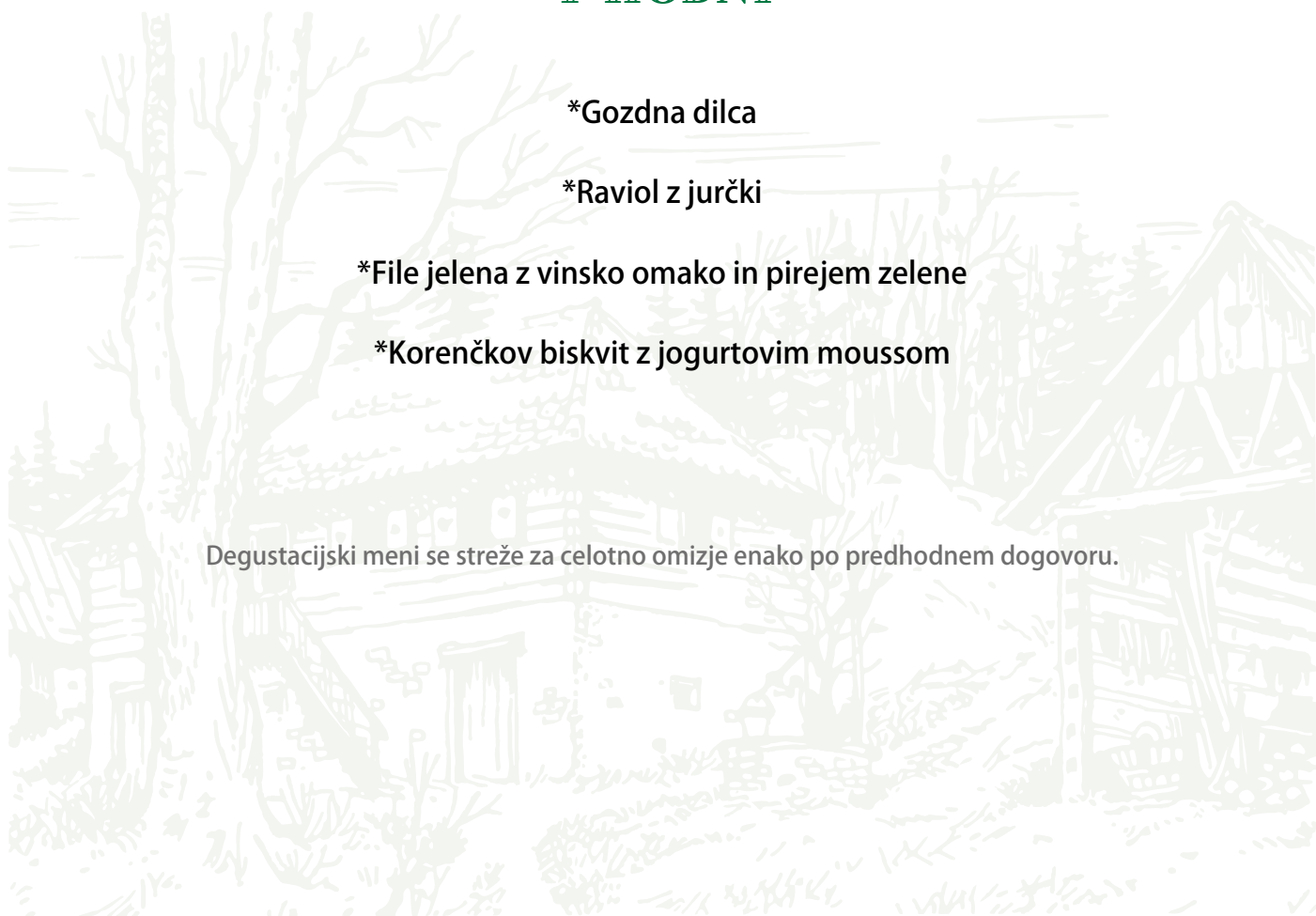
\*Gozdna dilca

\*Raviol z jurčki

\*File jelena z vinsko omako in pirejem zelene

\*Korenčkov biskvit z jogurtovim moussom

Degustacijski meni se streže za celotno omizje enako po predhodnem dogovoru.





DOM FRATA



# VINSKA KARTA

## WINE LIST

### PENINE IN PENEČA VINA

#### SPARKLING WINE

<b>Domaine Slapšak Penina Brut Reserve 0,75 l</b>	brut	Dolenjska
<b>Colnar Penina Grand Jaenes 0,75 l</b>	brut	Dolenjska
<b>Frelih Penina ECHO 0,75 l</b>	brut	Bizeljsko-Sremič/ Dolenjska
<b>Klet Brda Quercus Penina Rosé 0,75 l</b>	polsuho	Goriška Brda
<b>Klet Brda Peneči muškat 0,75 l</b>	sladko	Goriška Brda

### BELA VINA

#### WHITE WINE

<b>Dolc Sauvignon 0,75 l</b>	polsuho	Bela krajina
<b>Klet Brda Krasno belo 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Klet Brda Quercus Rebula 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Simčič Rebula Classic 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Valter Sirk Sauvignon 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Zaro Malvazija 0,75 l</b>	suho	Slovenska Istra
<b>Herga Sivi pinot 0,75 l</b>	suho	Štajerska



DOM FRATA



RDEČA VINA  
RED WINE

<b>Colnar Rose 0,75 l</b>	suho	Dolenjska
<b>Colnar Modra Frankinja 0,75 l</b>	suho	Dolenjska
<b>Šturm Modri pinot 0,75 l</b>	suho	Bela krajina
<b>Klet Brda Krasno rdeče 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Klet Brda Cabernet Sauvignon Bagueri 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Ferdinand Epoca 0,75 l</b>	suho	Goriška Brda
<b>Santei Cabernet franc 0,75 l</b>	suho	Vipavska dolina
<b>Krapež Merlot 0,75 l</b>	suho	Vipavska dolina

VINA Z OSTANKOM SLADKORJA  
SWEET WINE

<b>Dolc Rosé 0,75 l</b>	sladko	Bela krajina
<b>Kobal Traminec 0,75 l</b>	polsladko	Štajerska
<b>Klet Brda Markiz 0,5 l</b>	sladko	Goriška Brda
<b>Rosez Porto Ruby 0,05 l</b>	sladko	Portugalska

ŽGANE PIJAČE  
SPIRITS

<b>Rum Diplomatico Reserva Exclusiva 0,03 l</b>
<b>Cognac Martell XO 0,03 l</b>
<b>Illirico Pelinkovec 0,03 l</b>
<b>Zarič Žganje 0,03 l</b>
<b>Brinovo žganje barrique 0,03 l</b>



# DOM FRATA

VABLJENI NA ODDIH



Vse cene so v evrih in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 13. 4. 2026 dalje.