

RONDO



DOSTAVA NA DOM

Vse cene so višje za 1,80
zaradi stroškov dostave
in embalaže.

Pijača in dodatki niso vključeni
v to podražitev.

ME NU



KO ČASA NI
NE ZA ZAJTRK
NE ZA KOSILO

BRANČ

BRANČ STREŽEMO VSAK DAN DO 12.00 URE

DOMAČA JAJČKA _____ 7,20

tri jajčka oko, domači ocvirki, pečena slanina, frišn kruh iz krušne peči, rukola, češnjev paradajz, riban trdi sir (G,L,J)

GRAJSKI FRUŠTK _____ 7,70

dve jajčki na oko, šampinjoni na žaru, pečena slanina, frišn kruh iz krušne peči, rukola, češnjev paradajz, riban trdi sir (G,L,J)

TOPLI SENDVIČ _____ 3,50

domač kruh, kuhan pršut, topljen sir (ki se vleče), rukola, češnjev paradajz, riban trdi sir, hambli omaka (G,L)

SPEŠL SENDVIČ NEW PRIPRAVIMO _____ 9,20

frišn kruh iz krušne peči, pršut, rukola, češnjev paradajz, burata, olivno olje, bazilika (G,L)

DODATKI

DODATNO JAJCE _____ 1,90

ZRAVEN SI PRIVOŠČI

KAVA (obvezno) _____ 1,50

POMARANČNI SOK 0,2 L _____ 1,00

ČRNI KAKAV (organic) (L) _____ 2,20

EKOLOŠKE HIŠNE TESTENINE GABARONI

FLAJŠRJEVA DOTA _____ **10,40**

mleta govedina, paradižnikova omaka, česen, začimbe, riban trdi sir (L)

GARBONARA _____ **10,20**

pražena slanina, smetana, riban trdi sir (L)

LJUBEZENSKA ZGODBA _____ **10,40**

tartufato črnega tartufa, smetana, olje belega tartufa, olivno olje, riban trdi sir (L)

BAZILIKA * **NEW** _____ **11,90**

olivno olje, bazilikin pesto, buratta, riban trdi sir (L)

VONJ SICILIJE * _____ **9,70**

pelati, pečen češnjev paradajz, bazilika, česen, sveža kremasta rikota (L)

OLJKE, ROŽMARIN IN SOL _____ **10,00**

olivno olje, pršut, rožmarin, smetana, rukola, riban trdi sir (L)

DIŠI PO KRASU _____ **10,20**

pršut, limona, česen, rukola, riban trdi sir, rikota (L, G)

* Jed lahko prilagodimo veganom (opozorite natakarja)

DOPLAČILA

TESTENINE IZ LEČE, PIRE _____ **0,70**

**BUTIČNE TESTENINE
IZ EKOLOŠKIH MOK IN
ZELIŠČ IZ DOMAČEGA VRTA**



**MAVRICA
OKUSOV**

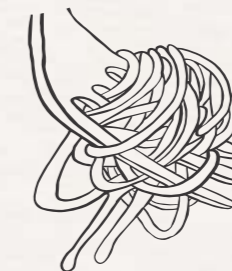
Gabaroni

testenine, ki so doma v Sevnici

Res je! Vse testenine, ki jih vidiš tukaj, prihajajo iz Gabrijel (občina Sevnica). Ni pa to njihova edina prednost. Vse so ekološke, veganske in seveda narejene z ljubeznijo. In če še ne veš, so Gabaroni nastali prav z namenom razširitve ponudbe v piceriji Rondo. Tako da, HVALA vam gostom, ker brez vas teh čudovitih testenin ne bi bilo. Bog žegnaj!



Cesarke
iz pirine moke



Špageti
iz rdeče leče



Široki rezanci



Dolenjski fužiji

INTERNETNA PRODAJA

PRODAJA TUDI NA RINFUZO

Narači svoje tukaj...



Pametni nakup: gabaroni, testenine z okusom, so na voljo v pakiranju za s seboj.

www.gabaroni.si

TESTO ZA PICO
JE IZ DROŽI,
DA TE TREBUŠČEK
NE BOLI.

IZ TE MOKE NE BO KRUHA.
BO PA KRASNA PICA.

Picomanija. Predhodniki pic so bili ploščati kruhki z začimbami in preliv, ki so jih pekli v deželah ob Sredozemskem morju. Z dodatki sira, česna in olja ter z uvajanjem paradižnika v Evropi je pica izoblikovala svoj okus. Preprosta hrana Napolitancev je postala kulturna, ko so leta 1889 z njo postregli kraljici Margareti in jo po njej tudi poimenovali.

NAJBOLJŠE PIZZE SO IZ KRUŠNE PEČI

TANAVADNA	M 10,00 L 10,70
domači pelati, taprava mocarela, kuhan, pršut, sveži šampinjoni (G,L)	
TAPRAVA MARGERITA	M 9,50 L 10,30
domači pelati, taprava mocarela, sveža bazilika (G,L)	
KAPRIČOZA	M 10,40 L 11,20
domači pelati, taprava mocarela, kuhana slanina, sveži šampinjoni, artičoke, črne olive, sveža bazilika (G,L)	
TARTUFATA	M 10,60 L 11,40
domači pelati, taprava mocarela, črne olive, olje belega tartufa, črni tartufato, natrgan trdi sir, bržola (G,L)	
VEGI SENJORITA	M 11,70 L 12,50
domači pelati, taprava mocarela, rukola, češnjev paradajz, buratta, mleti poper (G,L)	
DIŠI PO POMLADI	M 10,20 L 11,00
domači pelati, taprava mocarela, češnjev paradajz, koruza, paprika, artičoke, sveži šampinjoni, rukola, feta (G,L)	
PIRANSKI ZALIV	M 10,20 L 11,00
domači pelati, taprava mocarela, čebula, tuna v olivnem olju, češnjev paradajz, poper mleti, limona (G,L,R2)	
ŠPANOVA <small>PREPROSTANO</small>	M 10,30 L 11,10
kisla smetana, tartufato, taprava mocarela, bržola, rukola, češnjev paradajz, natrga trdi sir, balzamični dresing (G,L)	
SOLINAR	M 10,30 L 11,10
domači pelati, taprava mocarela, marinirani morski sadeži, tržaška omaka, črne olive, bazilikin pesto) (G,L,R1)	
PC PC <small>PREPROSTANO</small>	M 9,80 L 10,60
domači pelati, taprava mocarela, vratovina, sveži šampinjoni, zapečen kulen, čili (G,L)	

RES JE!

RECEPT ZA PICO SMO UKRADLI NAJBOLJŠIM.
ŽE 15 LET JO DELAMO Z ROKAMI.
TESTO JE POČASI VZHAJANO 36UR.
PEČEMO JO V ITALIJANSKI KRUŠNI PEČI.
PICA JE NAJBOLJ ZABAVNA HRANA.
VSAK KOŠČEK PICE JE DRUGAČENIN NEPONOVLJIV.
SMO PICOMANI IN NAŠI PICI SE JE TEŽKO UPRETI.

RONDOJEVCI
SO
PRIZNALI

ZMEŠANA	M 10,10 L 10,80
domači pelati, slanina, taprava mocarela, čebula, vratovina, sveži šampinjoni, češnjev paradajz (G,L)	
SIUNŠKA	M 10,10 L 10,90
domači pelati, slanina, taprava mocarela, čebula, paprika, pečen kulen (G,L)	
FERGUSON	M 10,00 L 10,80
domači pelati, slanina, taprava mocarela, jajce, hren, vratovina (G,L,J)	
LUKA DONČIČ	M 10,20 L 11,00
domači pelati, taprava mocarela, čebula, mleto meso, načo sir, rdeča salsa, pekoča omaka (G,L)	
OLE OLE	M 10,10 L 10,90
domači pelati, taprava mocarela, slanina, koruza, načo sir, zapečen kulen, čili, halapeno feferoni (G,L)	
KRAŠKA BURJA	M 9,80 L 10,60
domači pelati, taprava mocarela, pršut (G,L)	
LUCIFER	M 9,80 L 10,60
domači pelati, taprava mocarela, čebula, zapečen kulen, čili (G,L)	
CVETJE V JESENI	M 10,40 L 11,20
domači pelati, taprava mocarela, pršut, rukola, češnjev paradajz, parmezan (G,L)	
ŽUPANOVA	M 9,90 L 10,70
domači pelati, taprava mocarela, panceta, jajce, čebula, ocvirki (G,L)	
BURATTA	M 12,10 L 12,80
domači pelati, taprava mocarela, pršut, rukola, buratta (G,L)	
SIRTAKI	M 9,90 L 10,70
domači pelati, taprava mocarela, čebula, mleto meso, feta sir, češnjev paradajz (G,L)	
FETARDA <small>PREPROSTANO</small>	M 10,40 L 11,20
domači pelati, taprava mocarela, slanina, paprika, češnjev paradajz, olive, feta sir, bazilika (G,L)	
RONDINJA <small>NEW</small>	M 10,50 L 11,20
domači pelati, taprava mocarela, kulen, panceta, sveži šampinjoni, kisla smetana, čilijevi laski (G,L)	
HAVAII	M 400,00 L 500,00
domači pelati, taprava mocarela, šunka, ananas (G,L)	

DODATKI BREZ KATERIH VAM JESTI NI

PIZZA OMAKA / PARADIŽNIK / GOBE / KORUZA / ČEBULA / BUČKE / JAJCE / BOLJ OBLOŽENA HREN / KEČAP / PEKOČE OMAKE / HAMBİ OMAKA / DODATEN KROŽNIK	1,00
SIR / FETA SIR / SLANINA / KULEN / VRATOVINA / PAPIKA / OLIVE / KISLA SMETANA / FEFERONI / TATARSKA OMAKA / MAJONEZA / VEGANSKI SIR	1,50
TAPRAVA MOCARELA / BRŽOLA / PRŠUT / MLETO MESO / TUNA / MORSKI SADEŽI / RUKOLA / ARTIČOKE	1,70
KUHAN PRŠUT / TARTUFATA / DVA OKUSA V ENI PICI (POL-POL)	1,90
BURATTA / NAČO SIR	2,30
PICA HLEBČEK	3,90
EMBALAŽA TO GO	0,80

ZA VEGANE: PRILAGODIMO PICE Z VEGANSKO MOCARELO

ZVEZDA
MED
BURGERJI



SAMI HUDI BURGERJI

TAPRAV BURGER _____ 10,10

pleskavica, zelena solata, hišna hambli omaka, hrustljava čebula, paradižnik, krompirček, žar omaka, matičkova solatka (G,L,J,O,SS)

NAČO BURGER _____ 10,40

pleskavica, zelena solata, hišna hambli omaka, hrustljava čebula, paradižnik, načo sir, krompirček, žar omaka, matičkova solatka (G,L,J,O,SS)

TOP SHIT BURGER _____ 10,50

pleskavica, zelena solata, pečena slanina, jajce, hišna hambli omaka, hrustljava čebula, paradižnik, krompirček, žar omaka, matičkova solatka (G,L,J,O,SS)

CHEESE HUD _____ 10,20

pleskavica, hrustljava čebula, paradižnik, hišna hambli omaka, pečena slanina, rukola, čedar sir, krompirček, žar omaka (G,L,J,O,SS)


ZELENI BURGER (VEGANSKI) _____ 10,20

žitni gurme, hrustljava čebula, veganska majoneza, rukola, paradižnik, pečena bučka, krompirček, čičerikin namaz (G,O,SS,S)

BURGER, KI NI BURGER (VEGETARIJANSKI) _____ 10,20

sir z žara, hišna hambli omaka, paradižnik, pečena bučka, rukola, krompirček, žar omaka, matičkova solatka (G,L,J,O,SS)

TRAMP BURGER _____ 10,10

pleskavica, žar omaka, hrustljava čebula, paradižnik, rukola, feferoni, \$ krompir, sirova frizura (G,L,J,O,SS) 

GURMANSKI SLOVAR

žitni gurme - je rastlinski zrezek iz pšeničnih beljakovin in sončničnih semen.

\$ krompir - okroglo narezan zlatozapečen hrustljav krompirček

DO YOU MEXICO?
HOW YES NO,
SI SENIOR.



MEKSIKO STAJL TORTILJA FAN

KUESADILJAS _____ 10,10

na žaru popečene tortilje nadevane s tuno /
govedino/ s piščancem / z zelenjavo / z mešanico
sirov (G,L)

ENČILADAS _____ 9,90

ena velika prepognjena gratinirana tortilja nadevana
s sirom in piščancem ali mletim mesom ali
zelenjavo ter polita z rdečo salso, mehiška solata
(G,L)

ČIMIČANGES _____ 10,00

dve srednji zaviti gratinirani tortilji nadevani s
praženo papriko in piščancem ali mletim mesom ali
zelenjavo, mehiška solata (G,L)

PLATOS DE ENSALADAS
mehiški solatni krožnik s tuno v jogurtovem prelivu
in začimbami (Z,L,R2) _____ 8,30

BREZ TEGA NE GRE

NAČO KROMPIR (L) _____ 6,00

NAČO KROMPIR S POPEČENO SLANINO (L) _____ 6,70

POMFRI / DOLAR _____ 3,90

SLADKI / RDEČ KROMPIR _____ 4,70

**SLADKI KROMPIR S TARTUFATO IN RIBANIM
TRDIM SIROM** _____ 5,80

PRIPRAVIMO



ZA PRIGRIZNIT,
PA ZA DOMOV TUDI.

KO NEKAJ ZADIŠI

PIKN ME

HRUSTLJAVI PIŠČANČJI TRAKCI _____ 11,50

z začinjnim krompirčkom in dvema omakama po
izbiri (J,G)

RONDOJEVA RULETA _____ 9,50

pečeno testo za pico iz droži s sirom in popečenim
kulnom z dvema omakama po izbiri (G,L)

PIČIČI _____ 9,30

pečeno testo za pico iz droži s sirom in dvema
omakama po izbiri (G, L)

KRUHKI, NADEVANI S SIROM _____ 11,10

z dvema omakama po izbiri (G, L)

**KRUHKI, NADEVANI S KUHANIM PRŠUTOM
IN SIROM** _____ 11,50

z dvema omakama po izbiri (G, L)

DIP OMAKCE, ITAQ

DOMAČI PELATI / TATARSKA OMAKA / BELA SALSA
RDEČA SALSA / HAMBI OMAKA / NAČO OMAKA
BBQ ŽAR OMAKA / KEČAP OMAKA / MAJONEZA

PONUDBA ZA VEGANE: KRUHKE IN PIČIČE LAHKO PRILAGODIMO Z VEGANSKO MOCARELO.



KO PO MORJU ZADIŠI
LIGNJI
NA 100 IN 1 NAČIN

FRIGANI LIGNJI S TATARSKO OMAKO (M,G,L)	12,50
POLNJENI LIGNJI S KUHANIM PRŠUTOM IN SIROM S TRŽAŠKO OMAKO (M,L)	11,60
LIGNJI NA ŽARU S TRŽAŠKO OMAKO (M)	11,10

BREZ TEGA NE GRE

POMFRI / DOLAR	3,90
SLADKI / RDEČ KROMPIR	4,70
NAČO KROMPIR (L)	6,00
MENJAVA PRILOGE OZ. SESTAVIN	1,60
LEPINJA IZ KRUŠNE PEČI (G)	1,50
SLADKI KROMPIR S TARTUFATO IN RIBANIM TRDIM SIROM *PRIPOROČAMO	5,80
NAČO KROMPIR S POPEČENO SLANINO (L)	6,70
ZELENJAVNA PRILOGA (ZELENJAVA Z ŽARU)	4,30



SAMO ŠE
SAVO POSOLIMO
IN V SENC
LIGNJE LOVIMO

VEDNO DOBRI
EVERGRINI
TOP KLASIKE & TAPRAV GRIL

ODŠTEKAN PŠANC _____ 10,80

Na posavski veselici bodo nastopale top zvezde žara: pšanc in vesela priloga, krompirček in okusna, sveža, hrustljava solata. (J,L)

AVSTROOGRSKI MENI _____ 11,20

Hrustljivo ocvrt dunajski zrezek, povaljan v milijonskih utrinkih drobtin, sezamu in s simpatično družbo krompirčka in solatke. (G,J,L)

KARPAČO ZA VEGETARIJANCE _____ 10,00

Priljubljen kvartet: zelenjave na žaru, žitni gurme. Rukola in obilje začimb. Sirova tortilja. Za vegane: z vegansko mocarelo (L)

VESO ČEVAPI _____ 11,90

Iščeš okus žara? Potem si na pravem planet! Rahlo dimljeni čevapčiči s hrustljivo lepino, ajvarjem po naše kajmakom brez marmelade in cmeravo čebulo. In, seveda, brez Matičkove solatke ne gre! (G,J,L)

GURMANSKA PLESKAVICA *PRIPOROČAMO _____ 12,90

Pleskavica s špikanim sirom, kulen, panceta, slanina, čili, ajvar, kajmak, matičkova solatka, čebula, domača, frišna lepinja iz krušne peči. (G,J,L)

POHANČEK ZA MULCE _____ 8,30

Ni razloga za novitete! Zmagovalna kombinacija je še vedno pohani zrezek v družbi s krompirčkom. Amen. (G,J)

ŽAR ZA MULCE _____ 8,20

Zmagovalna kombinacija je še vedno pleskavica z ajvarjem v družbi s krompirčkom. (G,J)

PRIPOROČILO IZ KUHINJE

PIKANTNO KISLO ZELJE *NEW _____ 3,50

NA OGLJENEM ŽARU
PRIPRAVLJENE SPECIALITETE
VAM PRIČARAJO
BALKANSKI MELOS

VEDNO FIT, VEDNO NA DIET

SOLATE

PRILOGA ALI SAMOSTOJNA JED? TO JE ZDAJ VPRAŠANJE

- MEŠANA SOLATA** _____ **4,00**
mešana sezonska solata, klasik čist (Z)
- SOLATNI KROŽNIK S PIŠČANECM** _____ **9,70**
mešana sezonska solata s piščancem, ocvrtim ali na žaru (J,G,Z)
- OCVRTI LIGNJI NA SOLATI** _____ **10,70**
čudovita sezonska solata s hišnim prelivom in posipom ocvrtih lignjev, zmagovalna (J,G,L,M,Z)
- CEZARJEVA SOLATA** _____ **10,80**
hrustljava solata z jogurtovim prelivom, piščanec, pečena tortilja, hrustljava slanina, mmm (J,G,L,M,Z)
- SKLEDA SOLATE ZA VEGANE** _____ **10,60**
popočene bučke in žitni gurne na solati, za piko na i pa naribana veganska mocarela (SS,S,Z)



ENI JEJO SOLATO,
DRUGI PIŠČANCA,
TRETJI PA OBOJE.



KO GRE ZA
ČOKOLADO
JE UPIRANJE
NESMISELNO

SLADKO PAŠE MI

SLADICE

- MELANIJINA OBLEKCA** _____ **3,90**
sladko presenečenje v družbi sezonskih nadevov (L,O,G)
- SLADOLED - VANILIJA** _____ **1,90**
ledena porcija sladoleda (L)
- ČOKOLADNI SUFLE Z VANILIJEVIM SLADOLEDOM** _____ **5,30**
čokoladni gust ustvarjamo 15 min (G,J,L)
- FERRERO ROCHER PALAČINKE** _____ **6,10**
dve palačinki z lešniki in nutelo (G,I,L)
- RAFFAELLO PALAČINKE** _____ **6,00**
dve palačinki z mandlji, kokosom in belo nutelo (G,J,L)
- TWIX PALAČINKE** _____ **5,90**
dve palačinki z drobljenim piškotom, karamelo in nutelo (G,I,L,J)
- SNICKERS PALAČINKE** _____ **6,00**
dve palačinki z arašidi, karamelo in nutelo (A,G,I,L,J)
- CHEESECAKE PALAČINKE** _____ **6,00**
dve palačinki z jagodnim pirejem, bela čokolada, smetana in drobljeni piškot (A,G,I,L,J)
- KAKAVOVI REZANCI** NEW PREPOROČAMO _____ **6,00**
s pistacijino kremo in hrustljivim piškotom (G,O)
- TIRAMISU EKSPRESSO** PREPOROČAMO _____ **5,90**
kava, čokolada, tiramisu (A,G,I,L,J)





DOLGI IN KRATKI TOPLI NAPITKI

KAVA	1,50
KAPUČINO (L)	2,10
MACCHIATO (L)	1,80
KAVA S SMETANO (L)	2,10
KAVA Z MLEKOM (L)	1,90
BELA KAVA (L)	2,10
KAKAV (L)	2,20
ČAJ	2,20

DODATKI

SMETANA (L)	0,40
MED	0,30
LIMONA	0,20

SOKOVI IN BREZALKOHOLNI NAPITKI

SADNI NEKTAR	0,10 L	1,40
POMARANČA / JABOLKO / BOROVNICA / BITTER LEMON		
RADENSKA	0,10 L	0,50
RADENSKA	0,25 L	2,00
RADENSKA ST.	0,50 L	2,40
PEPSI / ORA / 7UP ST.	0,25 L	3,20
COCKTA ST.	0,33 L	3,00
NAVADNA VODA ST.	0,50 L	1,90
VODA Z OKUSOM	0,45 L	3,10
PASIJONKA / BELA BRESKEV / LUBENICA / BEZEG - LIMETA		
GOLDBERG TONIC WATER ST.	0,20 L	3,10
LEDENI ČAJ	0,45 L	3,30
MULTI SOLA ST.	0,33 L	3,00
KOMBUCHA BELIFE ORGANIC	0,33 L	3,40
NARAVNA LIMONADA	0,30 L	2,40
NARAVNA LIMONADA	0,50 L	2,70
CEDEVITA / ORAKETA VR.		3,00
KOZAREC VODE / ČIŠČENJE KOZARCA		0,50

VODA ZA OBRAZ, VINO ZA DUŠO. SOKOVE PA LAHKO TUDI PIJETE.



TOČIMO HLADNO PIVO V HLADNE KOZARCE

TOČENO RESERVOIR DOGS (G) SLOVENSKA KRAFT PIVOVARNA

SINGLE BLONDIE - BLONDE ALE	0,30 L	3,30
	0,50 L	3,60

TOČENO PAULANER (G)

SVETLO / TEMNO / MEŠANO	0,10 L	1,80
	0,20 L	2,40
	0,30 L	3,00
	0,50 L	3,20

HIŠNI RADLER (G)

	0,30 L	2,90
	0,50 L	3,10

TEMNI RADLER ST. (G)

	0,50 L	3,00
--	--------	------

IZOTONIK RADLER 0.0 (G)

	0,50 L	3,00
--	--------	------

UNI BREZALKOHOLNO PIVO (G)

	0,50 L	2,80
--	--------	------

SIVNŠK PIR APE (G)

	0,50 L	3,80
--	--------	------

CLAIR SUMMER ALE / SHINE GOLDEN ALE / SWEET RED ALE / STOUT / HAPPY STRONG ALE / LITE PALE ALE

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.



V VINU
JE RESNICA.
IN NEKAJ
GROZDJA.

SAMO NAJBOLJŠA
ODPRTA VINA

CVIČEK (Ž)	0.10 L	1,40
LITER (RADGONSKE GORICE) (Ž)	0.10 L	1,40
MODRA FRANKINJA (VINA HUBA, STUDENEC) (Ž)	0.10 L	2,70
REPIČAN (VINA PRUS) (Ž)	0.10 L	1,60
REBULA & SAUVIGNON (KMETIJA TRATNIK, VIPAVA) (Ž)	0.10 L	1,50
CABERNET SAUVIGNON (KMETIJA TRATNIK, VIPAVA) (Ž)	0.10 L	1,60
RUMENI MUŠKAT (VINA KOZINC) (Ž)	0.10 L	2,80

PENEČA VINA

PENINA CUVEE GASTRO ST. (VINA KOZINC) (Ž)	0,75 L	33,00
---	--------	-------

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.



**ALKOHOL NE
REŠI PROBLEMOV,
AMPAK TUDI
VODA JIH NE.**

DOBRO JUTRO ŽGANJE, ZBOGOM PAMET.
ŽGANE PIJAČE

VODKA KOSKENKORVA	0,03 L	2,80
Prefinjen finski okus vodke		
SPECIAL GIN	0,03 L	3,80
RUM	0,03 L	2,80
DOMAČA VILJAMOVKA KEJŽAR	0,03 L	2,80
DOMAČA MEDICA PIRC IZ PIJAVIC	0,03 L	2,80
DOMAČE BOROVNIČKE KEJŽAR	0,03 L	2,80
RUM BOTRAN / DIPLOMATICO	0,03 L	3,90
JAGERMEISTER	0,03 L	2,90
CYNAR	0,03 L	2,70
ŠAMAR	0,03 L	3,90
DOMAČE JANEŽEVO - BRINJEVO ŽGANJE	0,03 L	3,00

IZBRANI VISKIJI

CANADIAN CLUB	0,03 L	3,90
CHIVAS REGAL	0,03 L	4,10
JAMESON	0,03 L	3,90

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.





SUMMER BREEZE COCKTAILS OSVEŽILNO & AROMATIČNO

MARCOS TAVARES NEW _____ 5,40

Parson Grapy gin, Monin jaboticaba fruit puree, Monin Lemon Rantcho, sparkling water (ž)

SUNNY COLLINS NEW _____ 5,20

Parson Sunny gin, Monin Lemon Rantcho, Monin mango syrup, Monin passionfruit syrup, soda (ž)

LIMONCELLO SPRITZ NEW _____ 4,50

Luxardo Limoncello, Mona's Lemon Rancho, Prosecco, Soda (ž)

Ministrstvo za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.



Spoštovani gostje,

Z veseljem vas obveščamo, da pri pripravi večine naših jedi uporabljamo izključno ekološko certificirano olivno olje. S tem želimo poudariti našo zavezanost k zagotavljanju najvišje kakovosti in skrb za vaše zdravje. Ekološko olivno olje ne le izboljša okus naših jedi, temveč tudi prispeva k bolj zdravemu prehranjevanju.

Hvala, ker nam zaupate.

PRI NAS
LAHKO KUPITE
EKO OLIVNO OLJE
5,00 L = 80 €
(PAKIRANO PO 5 L)



SEZNAM ALERGENOV

R1 - raki in proizvodi iz njih

R2 - ribe in proizvodi iz njih

L - laktoza

O - oreški

Z - listna zelena

G - pšenični gluten

SS - sezamovo seme

Ž - žveplov dioksid

M - mehkužci

S - soja

A - arašidi

J - jajca

Vse cene so v EUR in že vsebujejo DDV. Osebam mlajšim od 18. let in osebam, ki kažejo očitne znake alkoholiziranosti ne točimo alkohola.



Občina Sevnica

Območje občine Sevnica je bilo poseljeno že v pradavnini. Tu so do začetkov našega štetja živeli Iliri in Kelti, kasneje pa so ti kraji prešli v posest rimskega imperija. O časih preseljevanja ljudstev priča arheološko najdišče Ajdovski gradec, ostanek zgodnjekrščanske naselbine. Sevnica je pod imenom Lichtenwald prvič omenjena leta 1256, ko je območje pripadalo salzburški nadškofiji. Po kratkotrajni madžarski vladavini, ki je sledila, je to območje prešlo pod habsburško oblast, ki se je ohranila do konca prve svetovne vojne.

Sevnico so prizadeli tako turški vpadi kot tudi kmečki upori. V 16. stoletju je bil zato utrjen gornji grad Sevnica, pod katerim se je začelo razvijati mesto. Trg je večkrat pogorel, mesto je prizadela tudi kuga, o čemer še danes pričata kužno znamenje in taborska cerkev sv. Roka nad Sevnico. Trške pravice je Sevnica dobila leta 1322, pravico do prirejanja sejmov leta 1513, do letnih živilskih sejmov pa leta 1783. Posadka v Sevnici je prvič omenjena leta 1292, srednjeveški grad pa je v pisnih virih prvič omenjen leta 1309. Grad Sevnica je nema priča mnogih preživelih obdobj od renesanse do baroka. Pod gradom se nahaja Lutrovska klet iz 16. stoletja, ki predstavlja enega najlepših spomenikov renesanse pri nas.

Najstarejšo stavbo Glavnega trga Sevnice predstavlja Spodnji grad z letnico 1613. Ta skupaj z neoromansko župnijsko cerkvijo sv. Nikolaja, cerkvijo sv. Florjana iz leta 1443 ter kipom sv. Martina iz 17. stoletja predstavlja najstarejši del mesta. V 19. stoletju je v Sevnici bilo močno razvito slovensko narodno gibanje. Leta 1866 je bila tu ustanovljena prva čitalnica v Posavju. Čitalnici je leta 1869 sledil tabor, na katerem so zavedni Slovenci zahtevali Zedinjeno Slovenijo.

Ko je leta 1862 skozi Sevnico stekla železnica, se je izven trškega jedra ob železniški postaji začel razvijati novi del mesta. V začetku 20. stoletja je sledil hitrejši razvoj industrije in Sevnica je že v času med obema vojnama postala najbolj razvit kraj v Posavju, kateremu tesno za petami je stopal Krmelj z rudnikom premoga.

Sevnica je postala mesto leta 1952. Danes je s približno 5000 prebivalci industrijsko, obrtno, trgovsko, kulturno in upravno središče istoimenske občine z obširnimi zaledjem.

Občina Sevnica obsega 272,2 km², na njenem območju se stikata alpski in panoski svet. Površje občine je zelo razgibano, najvišje pa se vzpne na severozahodu na Velikem Kozju (993 m) in Lisci (948 m). Skoraj tri petine ozemlja poraščajo gozdovi.

Kaj in kam v Sevnici?

- ◆ sprehod in ogled mesta – samoogled ali z vodnikom
- ◆ ogled brivsko-frizerskega salona Kreutz, sedaj spomenik lokalnega pomena
- ◆ grad Sevnica: vodeni ogledi, razstave, koncerti...
- ◆ bazen v poletnem času za prijetno ohladitev
- ◆ pohodne in kolesarske poti po razgibani hribovski posavski pokrajini
- ◆ Lisca, priljubljena izletniška točka, na kateri še vedno ročno kosijo travnike
- ◆ Ajdovski gradec, arheološki park iz 5. in 6. stoletja

Prodajalna s spominki in izdelki, ki nosijo tudi certifikat Sevnica Premium, v prostorih TA Doživljaj in na gradu Sevnica v odpiralnem času.

Kontakt: Doživljaj, turistična agencija Posavje
Glavni trg 19, 8290 Sevnica
telefon: 07 81 65 462, mobi: 051 680 287, mail: dozivljaj@kstm.si

HVALA ZA OBISK

RONDO

Informacije in rezervacije: **051 471 333**

www.picerijarondo.si

bruno3.vidmar@gmail.com

info@gabaroni.si

www.gabaroni.si

BMM d.o.o., Gabrijele 6, 8296 Krmelj

