

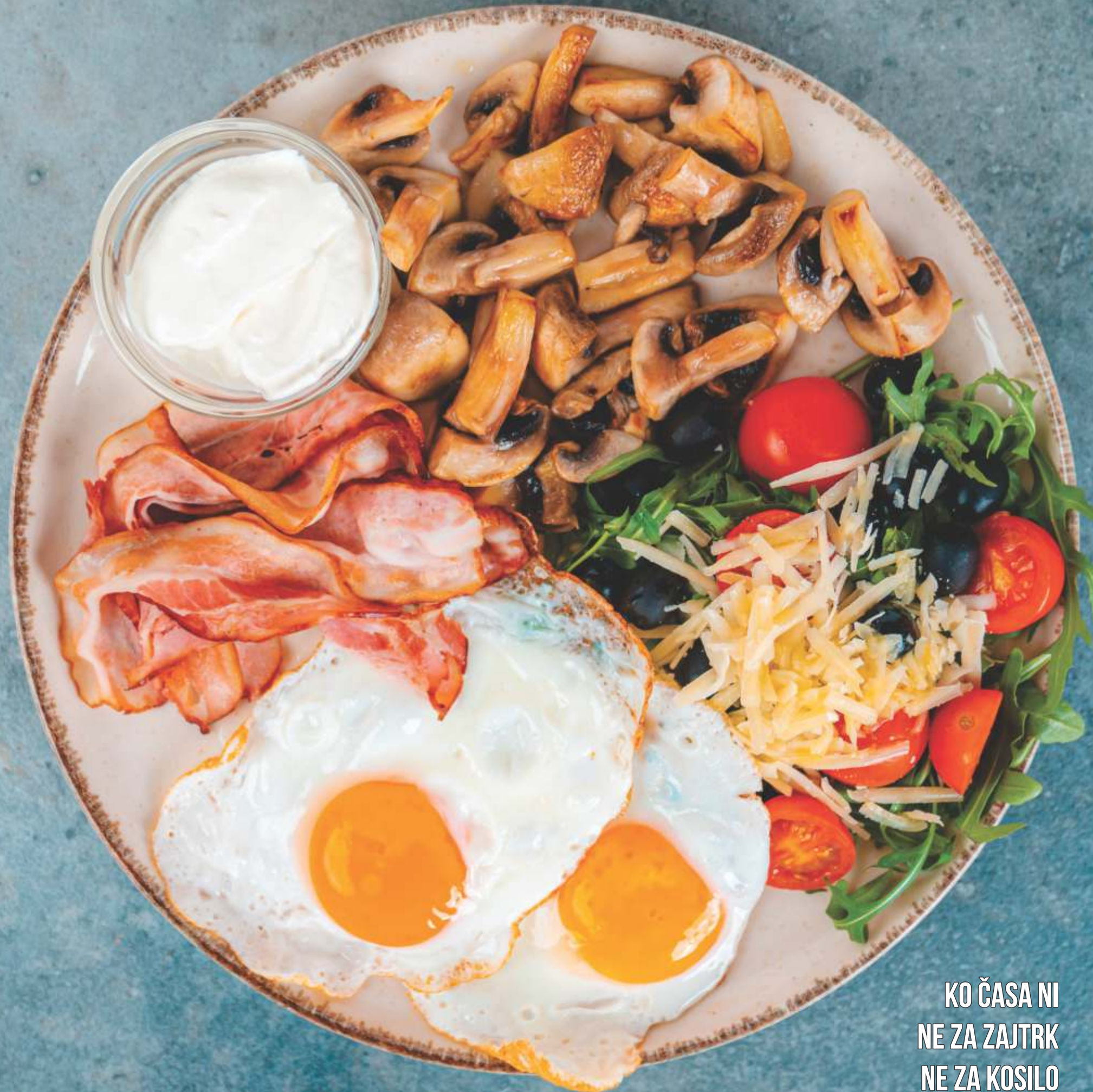
RONDO



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 _____ **8,00**

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

GRAJSKI FRUŠTK _____ **8,30**

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

TOPLI SENDVIČ _____ **4,20**

domać kruh, šunka, topljen sir (ki se vleče), rukola, češnjevi paradajzi, riban trdi sir, hamburški omak (G,L)

DODATKI

DODATNO JAJCE _____ **1,90**

ZRAVEN SI PRIVOŠČI

KAVA (obvezno) _____ **1,70**

POMARANČNI SOK 0,2 L _____ **1,00**

ČRNI KAKAV (organic) (L) _____ **2,30**

EKOLOŠKE HIŠNE TESTENINE GABARONI

FLAJŠRJEVA DOTA 10,80
mleta govedina, paradižnikova omaka, česen, začimbe, riban trdi sir (L)

GARBONARA 10,60
pražena slanina, smetana, riban trdi sir (L)

LJUBEZENSKA ZGODBA 10,80
tartufato črnega tartufa, smetana, olje belega tartufa, olivno olje, riban trdi sir (L)

BAZILIKA * **NEW** 12,30
olivno olje, bazilikin pesto, buratta, riban trdi sir (L)

VONJ SICILIJE * 10,10
pelati, pečen češnjevi paradajz, bazilika, česen, sveža kremasta rikota (L)

NAČOV PIŠČE * **NEW** 10,40
smetanova omaka, načo sir, piščanc (L)

DIŠI PO KRASU 10,60
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

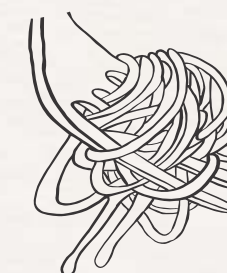
Gabaroni

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...

Izkoristi popust:

RONDO15



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.



ZRAVEN PRIPOROČAMO PEKOČO OMAKO FOTROBNICILIL

NAJBOLJŠE PIZZE SO IZ KRUŠNE PEČI

TANAVADNA	11,40
pelati, taprava mocarela, šunka, sveži šampinjoni (G,L)	
TAPRAVA MARGERITA	10,90
pelati, taprava mocarela, sveža bazilika (G,L)	
KAPRIČOZA	11,80
pelati, taprava mocarela, šunka, sveži šampinjoni, artičoke, črne olive, sveža bazilika (G,L)	
TARTUFATA	12,00
pelati, taprava mocarela, črne olive, olje belega tartufa, črni tartufato, natrgan trdi sir, k. pršut (G,L)	
VEGI SENJORITA	13,10
pelati, taprava mocarela, rukola, češnjev paradajz, buratta, mleti poper (G,L)	
DIŠI PO POMLADI	12,00
pelati, taprava mocarela, češnjev paradajz, koruza, paprika, artičoke, sveži šampinjoni, rukola, feta (G,L)	
PIRANSKI ZALIV	11,60
pelati, taprava mocarela, čebula, tuna v olivnem olju, češnjev paradajz, poper mleti, limona (G,L,R2)	
ŠPANOVA	11,70
kisla smetana, tartufato, taprava mocarela, k. pršut, rukola, češnjev paradajz, natrga trdi sir, balzamični dresing (G,L)	
SOLINAR	11,70
pelati, taprava mocarela, marinirani morski sadeži, tržaška omaka, črne olive, bazilikin pesto (G,L,R1)	
PC PC	11,20
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	11,40
pelati, slanina, taprava mocarela, čebula, vratovina, sveži šampinjoni, češnjev paradajz (G,L)	
SIUNŠKA	11,50
pelati, slanina, taprava mocarela, čebula, paprika, pečen kulen (G,L)	
FERGUSON	11,40
pelati, slanina, taprava mocarela, jajce, hren, vratovina (G,L,J)	
LUKA DONČIČ	12,00
pelati, taprava mocarela, čebula, mleto meso, načo sir, rdeča salsa, pekoča omaka (G,L)	
OLE OLE	11,50
pelati, taprava mocarela, slanina, koruza, načo sir, zapečen kulen, čili, jalapeño feferoni (G,L)	
KRAŠKA BURJA	11,20
pelati, taprava mocarela, k. pršut, črne olive (G,L)	
LUCIFER	11,20
pelati, taprava mocarela, čebula, zapečen kulen, čili (G,L)	
CVETJE V JESENI	11,80
pelati, taprava mocarela, k. pršut, rukola, češnjev paradajz, parmezan (G,L)	
ŽUPANOVA	11,30
pelati, taprava mocarela, panceta, jajce, čebula, ocvirki (G,L)	
BURATTA	13,40
pelati, taprava mocarela, k. pršut, rukola, buratta (G,L)	
SIRTAKI	12,00
pelati, taprava mocarela, čebula, mleto meso, feta sir, češnjev paradajz (G,L)	
FETARDA	11,80
pelati, taprava mocarela, slanina, paprika, češnjev paradajz, olive, feta sir, bazilika (G,L)	
RONDINJA	11,80
pelati, taprava mocarela, kulen, panceta, sveži šampinjoni, kisla smetana, čiljevi laski (G,L)	
MORTADELA	13,80
kisla smetana, taprava mocarela, bazilikin pesto, pistacija, mortadela, buratta, sveža bazilika (G,L)	

DODATKI BREZ KATERIH VAM JESTI NI

PARADIŽNIK / GOBE / KORUZA / ČEBULA / JAJCE / BOLJ OBLOŽENA HREN / KEČAP / PEKOČE OMAKE / HAMBİ OMAKA / DODATEN KROŽNIK	1,10
PELATI / SIR / FETA SIR / SLANINA / KULEN / VRATOVINA / PAPIKA / OLIVE / ŠUNK KISLA SMETANA / FEFERON / TATARSKA OMAKA / MAJONEZA / VEGANSKI SIR	1,60
TAPRAVA MOCARELA / K. PRŠUT / MLETO MESO / TUNA / MORSKI SADEŽI / TARTUFATA RUKOLA / ARTIČOKE	1,80
DVA OKUSA V ENI PICI (POL-POL)	1,90
BURATTA / NAČO SIR	2,40
PICA HLEBČEK	3,90
EMBALAŽA TO GO	1,00

ZA VEGANE: PRILAGODIMO PICE Z VEGANSKO MOCARELO

ZVEZDA MED BURGERJI



SAMI HUDI BURGERJI

TAPRAV BURGER 10,70

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

NAČO BURGER 11,00

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

TOP SHIT BURGER 11,10

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

CHEESE HUD 10,80

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

ZELENI BURGER (VEGANSKI) 10,80

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

BURGER, KI NI BURGER (VEGETARIJANSKI) 10,80

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

TRAMP BURGER 10,70

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

DODATKI

DODATNA PLESKAVICA NEW 1,80

GURMANSKI SLOVAR

žitni gurne - 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** _____ **10,70**
na žaru popečene tortilje nadevane s tuno /
govedino/ s piščancem / z zelenjavo / z mešanico
sirov (G,L)
- ENČILADAS** _____ **10,60**
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** _____ **10,60**
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) _____ **8,60**

BREZ TEGA NE GRE

- NAČO KROMPIR (L)** _____ **6,00**
- NAČO KROMPIR S POPEČENO SLANINO (L)** _____ **6,70**
- POMFRI / DOLAR** _____ **3,90**



ZA PRIGRIZNIT,
PA ZA DOMOV TUDI.

KO NEKAJ ZADIŠI PIKN ME

- HRUSTLJAVI PIŠČANČJI TRAKCI** _____ **12,20**
z začinjenim krompirčkom in dvema omakama po
izbiri (J,G)
- RONDOJEVA RULETA** _____ **10,00**
pečeno testo za pico iz droži s sirom in popečenim
kulnom z dvema omakama po izbiri (G,L)
- PIČIČI** _____ **9,80**
pečeno testo za pico iz droži s sirom in dvema
omakama po izbiri (G, L)
- KRUHKI, NADEVANI S SIROM** _____ **11,80**
z dvema omakama po izbiri (G, L)
- KRUHKI, NADEVANI Z ŠUNKO IN SIROM**
z dvema omakama po izbiri (G, L) _____ **12,20**

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.





SAMO ŠE
SAVO POSOLIMO
IN V SENC
LIGNJE LOVIMO

KO PO MORJU ZADIŠI
LIGNJI
NA 100 IN 1 NAČIN

FRIGANI LIGNJI S TATARSKO OMAKO (M,G,L)	14,50
POLNJENI LIGNJI Z ŠUNKO, SIROM IN TRŽAŠKO OMAKO (M,L)	12,70
LIGNJI NA ŽARU S TRŽAŠKO OMAKO (M)	12,10

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
NAČO KROMPIR S POPEČENO SLANINO (L)	6,70
ZELENJAVNA PRILOGA (ZELENJAVA Z ŽARU)	4,30



NA OGLJENEM ŽARU
PRIPRAVLJENE SPECIALITE
VAM PRIČARAJO
BALKANSKI MELOS

VEDNO DOBRI
EVERGRINI
TOP KLASIKE & TAPRAV GRIL

ODŠTEKAN PŠANC	11,30
----------------	-------

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

AVSTROOGERSKI MENI	11,70
--------------------	-------

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

KARPAČO ZA VEGETARIJANCE	10,50
--------------------------	-------

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

◀ VESO ČEVAPI	12,40
---------------	-------

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	13,40
---	-------

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	8,80
-------------------	------

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

ŽAR ZA MULCE	8,70
--------------	------

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



ENI JEJO SOLATO,
DRUGI PIŠČANCA,
TRETJI PA OBOJE.

VEDNO FIT, VEDNO NA DIET

SOLATE

PRILOGA ALI SAMOSTOJNA JED? TO JE ZDAJ VPRAŠANJE

MEŠANA SOLATA

mešana sezonska solata, klasik čist (Z)

4,00

SOLATNI KROŽNIK S PIŠČANCEM

mešana sezonska solata s piščancem, ocvrtim ali na žaru (J,G,Z)

10,50

OCVRTI LIGNJI NA SOLATI

čudovita sezonska solata s hišnim prelivom in posipom ocvrtih lignjev, zmagovalna (J,G,L,M,Z)

11.10

CEZARJEVA SOLATA

hrustljava solata z jogurtovim prelivom, piščanec, pečena tortilja, hrustljava slanina (J,G,L,M,Z)

11,10

SKLEDA SOLATE ZA VEGANE

popečene bučke in žitni gurne na solati, za piko na i pa naribana veganska mocarela (SS,S,Z)

11,20



KO GRE ZA
ČOKOLADO
JE UPIRANJE
NESMISELNO

SLADKO PAŠE MI

SLADICE

MELANIJINA OBLEKCA

sladko presenečenje v družbi sezonskih nadevov (L,O,G)

3,90

SLADOLED - VANILIJA

ledena porcija sladoleda (L)

1,90

ČOKOLADNI SUFLE Z VANILIJEVIM SLADOLEDOM

čokoladni gust ustvarjamo 15 min (G,J,L)

5,30

DUBAJ PALAČINKE

dve palačinki z pistacijevo kremo (G,O,L)

6,10

RAFFAELLO PALAČINKE

dve palačinki z mandlji, kokosom in belo nutelo (G,J,L)

6,00

TWIX PALAČINKE

dve palačinki z drobljenim piškotom, karamelom in nutelo (G,I,L,J)

5,90

SNICKERS PALAČINKE

dve palačinki z arašidi, karamelom in nutelo (A,G,I,L,J)

6,00

CHEESECAKE PALAČINKE

dve palačinki z jagodnim pirejem, belo čokolado, smetana in drobljeni piškot (A,G,I,L,J)

6,00

KAKAVOVI REZANCI

s pistacijino kremo in hrustljavim piškotom (G,O)

6,00

TIRAMISU EKSPRESSO

kava, čokolada, tiramisu (A,G,I,L,J)

5,90

Melaniya




Julius Meinl

PO DOBRI
KAVI SE DAN
POZNA

DOLGI IN KRATKI TOPLI NAPITKI

KAVA	1,70
KAPUČINO (L)	2,30
MACCHIATO (L)	2,00
KAVA S SMETANO (L)	2,30
KAVA Z MLEKOM (L)	2,10
BELA KAVA (L)	2,30
KAKAV (L)	2,60
ČAJ	2,60

SOKOVI IN BREZALKOHOLNI NAPITKI

SADNI NEKTAR	0,10 L	1,40
POMARANČA / BOROVNICA / BITTER LEMON / MANGO		
RADENSKA	0,10 L	0,60
RADENSKA ST.	0,25 L	2,10
RADENSKA NATURELLE ST.	0,25 L	1,00
PEPSI / ORA / 7UP / COCTA ST.	0,25 L	3,30
NAVADNA VODA ST.	0,50 L	2,00
HIŠNA ŠEBESA Z LIMETO  	0,45 L	3,10
LIMONADE Z OKUSOM	0,45 L	3,20
MANGO / BELA BRESKEV / LUBENICA / PASIONKA		
TONIC INKA ST.	0,20 L	3,10
ORANGINA ST.	0,33 L	3,40
LEDENI ČAJ	0,45 L	3,40
MULTI SOLA ST.	0,33 L	3,30
KOMBUCHA BELIFE ORGANIC	0,33 L	3,30
NARAVNA LIMONADA	0,30 L	2,60
NARAVNA LIMONADA	0,50 L	2,90
ORAKETA VR.		3,50
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	3,60
	0,50 L	3,90

TOČENO PAULANER (G)		
SVETLO	0,10 L	2,00
	0,20 L	2,60
	0,30 L	3,20
	0,50 L	3,40

HIŠNI RADLER (G)		
	0,30 L	2,90
	0,50 L	3,10

TEMNI RADLER ST. (G)	0,50 L	3,30
----------------------	--------	------

IZOTONIK RADLER 0.0 (G)	0,50 L	3,30
-------------------------	--------	------

HEINEKEN 0.0. (G)	0,33 L	3,60
-------------------	--------	------

SCHLENKERLA DIMLJENO PIVO (G)  	0,50 L	3,90
---	--------	------

SIVNŠK PIR APE (G)	0,50 L	3,90
--------------------	--------	------

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
HIŠNO BELO (RADGONSKE GORICE) (Ž)	0.10 L	1,50
MODRA FRANKINJA (VINA DULAR) (Ž)	0.10 L	1,70
REPIČAN (VINA PRUS) (Ž)	0.10 L	1,70
CABERNET SAUVIGNON (KMETIJA TRATNIK, VIPAVA) (Ž)	0.10 L	1,70
RUMENI MUŠKAT (VINA KOPER) (Ž)	0.10 L	2,80

PENEČA VINA

PENINA CUVÉE ST. (VINA KOZINC) (Ž)	0,75 L	33,00
PENINA ZARA ROSE ST. EXTRA DRY (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		
PARSON GIN	0,03 L	3,80
RUM	0,03 L	2,80
DOMAČA VILJAMOVKA KEJŽAR	0,03 L	2,90
DOMAČA MEDICA PIRC IZ PIJAVIC	0,03 L	2,90
DOMAČE BOROVNIČKE KEJŽAR	0,03 L	2,90
RUM BOTRAN / DIPLOMATICO	0,03 L	3,90
JAGERMEISTER	0,03 L	2,90
ANTIQUE	0,03 L	2,90
CYNAR	0,03 L	2,70
ŠAMAR	0,03 L	3,90

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.



RONDO

ENA RUNDA NA HIŠO

3+1
GRATIS

Naročite 3 enake
koktajle,
četrtega podarimo.

	HUGO SPRITZ	13,50 €
	APERITIVO SPRITZ	14,70 €
	LIMONCELLO SPRITZ	13,50 €
	MOJITO	15,00 €
	SUNNY COLLINS	15,60 €

*Več koktajlov,
več razlogov
za nazdravit!*



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

