BISTRO
MLEČNA
MARIJAnCA

MARTINOVI DNEVI

JESENSKA MARTINOVA GOSTIJA

7.–21. NOVEMBER 2026

POZDRAV IZ KUHINJE

Sirotkin eliksir [7] • Čebulna focaccia, praženo maslo, dimljena sol [1, 3, 7, 8]

Trihodni mesni meni

HLADNA PREDJED

Dimljena gosja prsa [7, 8, 12]
rukola, brusnični gel, zeleno jabolko, praženi mandlji, mladi sir s timijanom

JUHA

Kostanjeva kremna juha [7]
mlečna pena, dehidriran drobnjak

GLAVNA JED PO IZBIRI

Račje bedro [1, 3, 7, 12]
pomarančna omaka s konjakom, krema rdečega zelja, gratiniran kipnik s skuto in hruško

ALI

Piščančja prsa supreme [1, 3, 7]
maslena omaka z žajbljem, korenčkov pire, zapečen zdrobov štrukelj s skuto

Trihodni ribji meni

HLADNA PREDJED

Tatar dimljene postrvi [1, 3, 4, 7]
rahlo pikanten kremni namaz, ajdov blin, hruška, kaviar

JUHA

Kostanjeva kremna juha [7]
mlečna pena, dehidriran drobnjak

GLAVNA JED

File kovača [1, 3, 4, 7]
emulzija iz mladega vina, pire gomoljne zelene, krompirjev kipnik, por

CENA MENIJA
26,90

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehkužci.

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Ponudba velja od 7. do 21. novembra 2026. Pridržujemo si pravico do spremembe cen. Za tiskarske napake ne odgovarjamo.

TERME DOBRNA D.D., DOBRNA 50, 3204 DOBRNA
041 70 40 70 I info@terme-dobrna.si I mlecnamarijanca.si

BISTRO
MLEČNA
MARIJAnCA

Sladka pika na i

Jogurtova strjenka 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 — **6,50**
Praženo jabolko s cimetom, karamelo, ajdov drobljenec, sladoled iz jabolčne pite

Jesensko grozdje 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 — **6,50**
Čokoladni hrustek, karamelizirani lešniki, grozdni sorbet, redukcija mošta

Kostanjeva tortica 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 — **6,50**
Kostanjeva tortica s karamelo, hruška, vanilijev sladoled

Mlado vino in mošt

Ranina – mlado belo vino STEYER · Štajerska Slovenija · letnik 2026 · 12,0 vol. %	**4,00** / 0,1 l	**28,00** / 0,75 l
Mladivo – mlado rdeče vino ERZETIČ · Goriška Brda · letnik 2026 · 13,5 vol. %	**4,00** / 0,1 l	**28,00** / 0,75 l
Vinski mošt	**2,10** / 0,1 l	

ZGODBA
MLEČNE MARIJANCE
Od Milchmariandla do danes


Mlečna Marijanca, arhivski posnetek

Mlečna Marijanca, nekoč Milchmariandel, je nastala sredi 19. stoletja kot del zdraviliškega kompleksa. V pritličju sta delovali mlekarna in kavarna, kamor so gostje prihajali na sirotko, sveže mleko in kavo, dame pa predvsem na čokolado. Okoli leta 1860 je stavba dobila lesen, zastekljen paviljon. Leta 2024 smo ji v Termah Dobrna povrnili prvotni značaj. Danes njena zgodba živi naprej v Bistroju Mlečne Marijance, kjer se dediščina sreča s sodobno kulinariko.

c. 1860 · 2024

ALERGENI: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja in zrna soje, 7 mleko, laktoza, 8 oreščki, 9 zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid in sulfiti, 13 volčji bob, 14 mehkužci.
Cene so v EUR in vključujejo DDV. Ponudba velja od 7. do 21. novembra 2026. Pridržujemo si pravico do spremembe cen. Za tiskarske napake ne odgovarjamo. Sladice in pijača niso vključene v ceno menija.

TERME DOBRNA D.D., DOBRNA 50, 3204 DOBRNA
041 70 40 70 | info@terme-dobrna.si | mlecnamarijanca.si