

www.taprav.si
info@taprav.si
+386 (0) 70 828 787



Okus, ki te očara, magija, ki jo deliš.
Tvoja ocena je del našega čarobnega
recepta, zato ne pozabi - deli svojo
izkušnjo iz TAPRAV'GA ŽIBERTA.

**TAPRAV
MAGAZIN**

TAPRAV MAGAZIN
LETNIK 3, ŠTEVILKA 1
APRIL 2025

Izdajatelj in založnik: TAPRAV D. O. O.
Zanj: KLEMEN ZAHAR, DIREKTOR.

Uredniški odbor:
AMANDA BAO, ŠPELA ILIŠEVIČ,
ČRT MATE, ĐŽEVAD MĘŠINOVIC,
JAKA SODJA, KLEMEN ZAHAR.

Odgovorna urednica
in producentka:
AMANDA BAO.

Jezikovni pregled:
NIMAMO ZA LEKTORJA.

Fotografije:
AMANDA BAO.

Oblikovanje:
ČRT MATE.

Stric iz ozadja:
TOM PETRUCELLI.

Tisk:
EPS GRAFIKA, D. O. O.
LJUBLJANA, APRIL 2025
100 IZVODOV.

© Taprav 2025

BURGERJI	2
SENDVIČI & HOTDOGI	4
KROMPIRČKI	10
OMAKE	10
HRUSTLJAVCI	12
REDNI SPECIAL	16
SOLATE	17
SLADICE	18
PIJAČA	19

*Dober
tek*

[1] Žita, ki vsebujejo gluten.

(Za vrsto žita preveri pri našem osebju.)

[2] Raki.

[3] jajca.

[4] Ribe.

[5] Arašidi.

[6] Zrnje soje.

[7] Mleko.

[8] Oreščki.

[9] Želena.

[10] Gorčično seme.

[11] Sezamovo seme.

[12] Žveplov dioksid in sulfiti v kon. več kot 10mg/kg.

[13] Volčji bob.

[14] Mehkužci.

[!] Pri vseh artiklih so možni vsi alergeni v sledeh.

www.nutris.org/alergeni

TVOJA UMETNINA, NAŠ MENI.

Imaš idejo, ki bi lahko zaživelna v našem meniju?
Pošlji svoje delo in postani **sezonski umetnik ali
umetnica**. Javi se nam na Instagramu ali pošlji
svoje ustvarjanje na mail: marketing@taprav.si.

Če bo izbrano, prejmeš **bon za kosilo** v vrednosti
50 EUR, tvoje delo pa bo postal del Taprave
zgodbe z naslednjo izdajo Tapravega Magazina.

**POŠLJI NAM
SVOJO IDEJO.**



@tapravzibert



marketing@taprav.si

TAPRAV MAGAZIN



BURGERJI	2	OMAKE	10	SOLATE	17
SENDVIČI & HOTDOGI	4	HRUSTLJAVCI	12	SLADICE	18
KROMPIRČKI	10	REDNI SPECIAL	16	PIJAČA	19

BURGERJI

[1] Žita, ki vsebujejo gluten.
(Za vrsto žita preveri pri našem osebju.)
[2] Raki.
[3] Jajca.
[4] Ribe.
[5] Arašidi.
[6] Zrnje soje.
[7] Mleko.
[8] Oreščki.
[9] Zelena.
[10] Gorčično seme.
[11] Sezamovo seme.
[12] Žveplov dioksid in sulfiti in kon. več kot 10mg/kg.
[13] Volčji bob.
[14] Mehkužci.

[!] Pri vseh artiklih so možni vsi alergeni v sledeh.
www.nutris.org/alergeni

BURGER 6.20 | DVOJNI 8.40

TAPRAV



[1, 3, 6, 10, 11]
Govedina, bombeta s sezamom,
piccadilly omaka, kisle kumarice,
solata, paradižnik.

USPEŠNICA | BURGER 7.50 | DVOJNI 9.70

ČIZ TAPRAV



[1, 3, 6, 7, 10, 11]
Govedina, bombeta s sezamom,
piccadilly omaka, kisle kumarice,
solata, paradižnik, cheddar.

BURGER 9.70 | TROJNI 11.90

DVOJNI ČIZ TAPRAV



[1, 3, 6, 7, 10, 11]
Govedina 2x, bombeta s sezamom,
piccadilly omaka, kisle kumarice,
solata, paradižnik, cheddar 2x.

UPORABLJAMO
100%

SLOVENSKO
GOVEDINO
&
DNEVNO
SVEŽE
ŠTRUČKE.

USPEŠNICA | BURGER 8.20 | DVOJNI 10.40

Retro



[1, 3, 6, 7, 10, 11]
Govedina, bombeta s sezamom,
majoneza z baziliko, paradižnikova
marmelada, rukola, kozji sir.

BURGER 9.20 | DVOJNI 11.40

BBQ BACON



[1, 3, 4, 6, 7, 10, 11]
Govedina, bombeta s sezamom,
BBQ omaka, nacho, karamelizirana
čebula, slanina, solata, paradižnik.

SEZONSKI SPECIAL

BURGER 9.70 | DVOJNI 11.90

El Cabrón

[1, 3, 7]

Hrustljav piščančji polpet,
bombeta s sezamom, rdeča salsa s Šarf
omako, jalapeño paprika, solata, nacho.





SEZONSKI SPECIAL

SENDVIČ 11.90

GRINGO

[1, 3, 6, 7, 9, 10]

Natrgana govedina, štručka, nacho čips, smetanova omaka, rdeča salsa, fižol, rdeča čebula, paradižnik.

BURGER 8.20 | DVOJNI 10.40

Coo Italiano



[1, 3, 6, 7, 10, 11]
Govedina, bombeta s sezamom, aioli omaka, karamelizirana čebula, mlada špinača, paradižnik, mozzarella.

BURGER 7.50

MOZZARELLA PALČKE
NAMESTO PIŠČANČJEGA
ZREZKA [1, 3]
+1.50

POHANČEK



[1, 3, 6, 10, 11]
Ocvrt piščančji zrezek, bombeta s sezamom, tatarska omaka, solata, paradižnik.

VEGANSKO | BURGER 7.50 | DVOJNI 9.50

Mézé



[1, 6, 10, 11]
Falafel polpet, veganska bombeta, sezamova omaka, hummus, solata, paradižnik.

USPEŠNICA | SENDVIČ 9.50

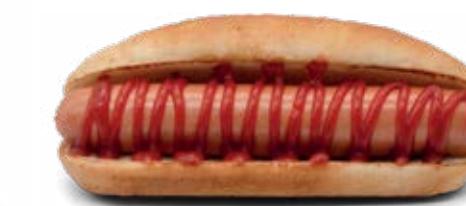
Vlsmít



[1, 3, 7, 11]
Natrgana svinjina, štručka, nacho, jalapeño paprika, hrustljava čebula, cheddar 2x.

HOTDOG 4.50

Junior



[1, 3, 7, 11]
Perutninska hrenovka, štručka, kečap.

HOTDOG 4.90

SENIOR



[1, 3, 7, 10, 11]
Perutninska hrenovka, štručka, gorčična omaka s timijanom in origanom, kečap, hrustljava čebula.

VEGANSKO | MENJAVA +1.00

DOMAČ Falafél POLPET

Ali veš, da lahko naše doma pripravljene veganske falafel polpete naročiš namesto govedine v kateremkoli od naših burgerjev?

DODATKI

PRI BURGERJIH, SENDVIČIH IN HOTDOIHIH.

GOVEJE BURGER MESO	2.20
HRUSTLJAV PIŠČANČJI POLPET [1, 3, 6, 9, 7, 10]	2.20
OCVRT PIŠČANČJI ZREZEK [1, 3]	2.20
VEGANSKI FALAFEL POLPET [1]	2.00
SLANINA	1.50
SIR [7]	1.30
KARAMELIZIRANA ČEBULA [1]	0.60
HRUSTLJAVA ČEBULA [1]	0.60
JALAPEÑO PAPRIKA	0.60

MENJAVE

PRI BURGERJIH.

HRUSTLJAV PIŠČANČJI POLPET [1, 3, 6, 9, 7, 10]	+1.00
OCVRT PIŠČANČJI ZREZEK [1, 3]	+1.00
VEGANSKI FALAFEL POLPET [1]	+2.00
THE AMAZE BURGER [6]	+1.00

SEZONSKI SPECIAL

BOVLA 8.20



[3, 6, 7, 9, 10]

Riž, smetanova omaka, rdeča salsa, guacamole, fižol, koruza, paradižnik, limeta, solata, cheddar.



DODATKI

PRI SOLATAH IN BOVLAH.

NATRGANA SVINJINA	3.50
NATRGANA GOVEDINA	4.50
100G PIŠČANČJEGA FILEJA Z ŽARA	3.00
‐FALAFEL POLPET [1]	2.00
3 PIŠČANČJI FINGERSI [1, 3, 7]	2.50
3 MOZZARELLA PALČKE [1, 3, 7]	3.20
4 ČEBULNI OBROČKI [1, 3, 7]	2.20
JAJCE [3]	1.00
PRELIV [ZA ALERGENE VPRASAJ.]	1.00

PREDSTAVLJAMO ŠARF & FEJST ŠARF

PEKOČI OMAKI
IZDELANI PRI NAS.



Neto: 100g
7.90

Letos smo na naše mize postavili dve novi omaki, ki že od prvega dne vzbujata zanimanje – Šarf in Fejst Šarf. Gre za omaki, ki ne služita zgolj kot dodatek jedem, temveč kot izrazitejši element okusa, ki lahko spremeni celotno izkušnjo obroka.

Obe sta ustvarjeni z misljijo na ljubitev pikantnega. Šarf poskrbi za prijetno toploto in zaokrožen okus, Fejst Šarf pa jedi doda izrazito ostrino, ki navduši tudi najbolj izkušene brbončice.

Oba omaki sta na voljo na mizah v naši restavraciji, zato ju lahko brez dodatnega doplačila poskusite ob svojih najljubših burgerjih, krompirčku ali kateri koli drugi jedi iz naše ponudbe. Uporaba je preprosta – pokapajte, pomakajte, kombinirajte in poiščite svoj popolni okus.

Ker nas je zanimalo, kako se omaka obnese tudi izven naše kuhinje, smo jo preizkusili doma. Nastal je recept, ki ga z veseljem delimo z vami:

RECEPT



ZAPEČENE TORTILJE S PIŠČANCEM
IN ŠARF OMAKO

SESTAVINE

TORTILJE:
4 pšenične tortilje
125 g naribnega sira (cheddar ali po izbiri)
Šarf omaka po okusu

PIŠČANČJI NADEV:
1 žlica olivnega olja
1 velika čebula
2 stroka česna
1 čajna žlička mlete rdeče paprike
0,5 čajne žličke dimljene paprike
1 čajna žlička soli
3 dl rdečega vina
250 g piščančjih prsi
200 g paradižnikove mezge
1 rdeča paprika
1 pločevinka rdečega fižola (odcejena)
1 pločevinka koruze (odcejena)
Šarf omaka po okusu

OMAKA IZ KISLE SMETANE:
200 g kisla smetana
0,5 čajne žličke soli
Ščepec suhega ali svežega drobnjaka

TAPRAVE Omakce
100% OKUSA
1% MAGIJE
100% TASTE
1% MAGIC
[www.taprav.si](#)



Neto: 100g
9.90

PRIPRAVA

PIŠČANČJI NADEV:

V večji ponvi segrejemo olivno olje in dodamo sesekljano čebulo ter česen. Pražimo, dokler čebula ne postekleni, nato dodamo mleto rdečo papriko, dimljeno papriko in sol. Začimbe na hitro popražimo, da sprostijo aroma, in zalijemo z rdečim vinom. Ko alkohol izhlapi, dodamo narezane piščančje prsi, paradižnikovo mezgo in na kocke narezano papriko. Ko je piščanec mehak in nadev dovolj gost, dodamo fižol in koruzo ter dobro premešamo. Na koncu po okusu vmešamo še Šarf omako, ki zaokroži okuse in doda ravno prav pikantnosti.

OMAKA IZ KISLE SMETANE:
V manjši skledi zmešamo kislo smetano, sol in drobnjak. Mešamo, dokler ni masa enotna in gladka.

PEKA:

Vsako tortilijo napolnimo s piščančnjim nadevom, dodamo žlico omake iz kisle smetane in pokapamo s Šarf omako. Tortilije zvijemo in jih položimo v pekač. Povrhu potresemo nariban sir. Pečemo v ogreti pečici na 180 °C približno 10–15 minut, da se sir zlato zapeče. Postrežemo tople, po želji z dodatno kislo smetano ali še nekaj kapljicami Šarf omake.

ZDAJ STE NA VRSTI VI – PRIPRAVITE ZAPEČENE TORTILJE DOMA, DODAJTE SVOJO MERO ŠARF OMAKE IN ZAČINITE DAN PO SVOJE.

ČE SE LOTITE RECEPTA, NAS OBVEZNO OZNAČITE NA INSTAGRAM STORYJU @TAPRAVZIBERT IN Z VESELJEM DELIMO VAŠ ŠARF TRENUTEK!

KO MENU POSTANE PLATNO

VČASIH NAJBOLJŠI OKUSI NISO LE NA KROŽNIKU.

Včasih pridejo v obliki slike, barve ali ideje, ki jo nekdo začuti in jo nato podeli z drugimi.

Z vsako izdajo Tapravega Magazina na zadnji strani povabimo vse, ki radi ustvarjajo, da postanejo del našega menija. Da svoj talent ne pustijo doma, ampak ga delijo z nami.

Ni šlo za klasičen natečaj. Ni bilo rokov, točk ali tekmovanja, samo odprta vrata in preprosto povabilo:
Tvoja umetnina, naš meni.

DVE ZGODBI

Ko so začele prihajati prijave, smo hitro začutili, da izbira ne bo lahka. Vsaka je nosila delček nečesa unikatnega.

Zato smo se odločili, da v tej izdaji Tapravega Magazina predstavimo **kar tri umetnine** – vsako s svojo zgodbo, energijo in toplino.

VESNA POPP – MOZAIK

Ko pogledaš Vesnino delo, je težko ostati ravnodušen.

Barve govorijo, oblika te vodi, pogled pa se izgubi med robovi, ki nočejo biti strogi. Vsaka ploskev se rahlo preliva v drugo, kot da te vabi k opazovanju in tiho šepeta, da ni treba biti popoln, da bi bil cel.

To ni le slika, ampak občutek.

Mozaik je ime, ki ne skriva svojega pomena. Delo je sestavljeno iz na videz razdrobljenih delcev, a pravti ustvarijo celoto – tako kot ljudje, tako kot vsak izmed nas.

»Slika namensko nima čistih linij in barv, saj predstavlja prelepo nepopolnost posameznika. Ne rabiš biti popoln, da bi bil dober sebi in družbi,« je zapisala Vesna ob prijavi.

V času, ko nas svet vsak dan usmerja k popolnosti, Vesnin mozaik nežno spomni, da je največja vrednost pogosto prav v drugačnosti. V tem, da si točno tak, kot si.

HANA IN LEO – ZGODBA V DVEH POGLEDIH

"Kakšna bo tematika naslednjega Tapravega Magazina?"

Hana in Leo, brat in sestra, sta nas najprej presenetila z vprašanjem, še nato z risbama.

Ko sta izvedela, da bo nova številka Tapravega Magazina mehiška, sta vsak na svoj način ustvarila svojo interpretacijo – barvito, igrivo in polno značaja.

Pošlji nam svoje delo na marketing@taprav.si ali preko Instagram sporocila in morda bo prav tvoja umetnina postala del našega Tapravega Magazina.

Leo je nariral simpatičnega muca s sombrerom in mehiško zastavico.

Njegov lik je samozavesten, navihan in pripravljen na pravo mehiško zabavo.

Hana pa nas je popeljala v svet drznejše ilustracije. Njen okostnjak z velikim klobukom in sijočim burgerjem v roki nosi pravo energijo Día de los Muertos – živahno in drzno.

Njuni umetnini sta popolnoma različni, a je vsaka po svoje srčna. Zdaj krasita zadnjo stran menija in skupaj pripoveduja Tapravo mehiško zgodbo.

UMETNOST, KI POVEZUJE

Vsaka slika, vsak izraz in vsak ustvarjalec prispevajo k temu, da naš meni ni le seznam jedi, ampak prostor, kjer se srečajo pogum, domišljija in človeškost.

Hvala vsem, ki ustvarjate, in hvala, da soustvarjate Taprav Magazin.

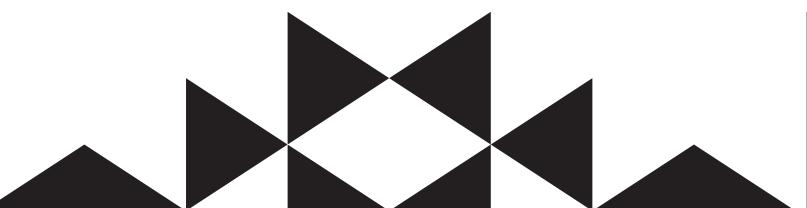
Če tudi ti nosiš v sebi zgodbo, črto, barvo ali idejo, ki bi jo rad podelil s svetom, te z veseljem povabimo, da sodeluješ.

Pošlji nam svoje delo na marketing@taprav.si ali preko Instagram sporocila in morda bo prav tvoja umetnina postala del našega Tapravega Magazina.

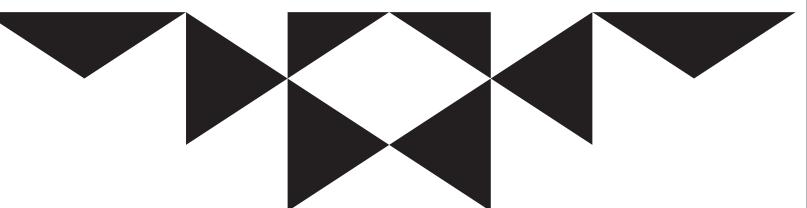
Čakamo nate – brez rokov, brez pravil. Samo ti, tvoja ustvarjalnost in odprta stran.



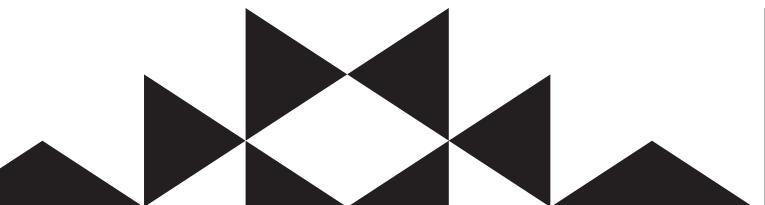
SEZONSKA UMETNICA: **Vesna Popp**
Mozaik, akril na steklo, 2025



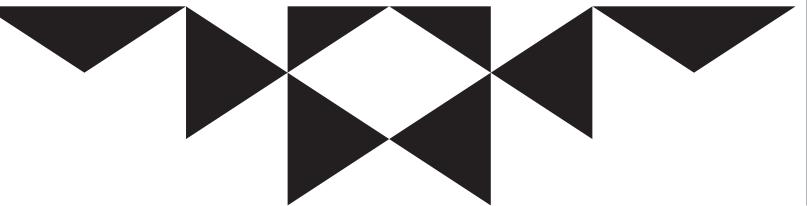
KROMPIRČKI



2.50

Special[1, 7]
Veliki krompirček, parmezan, tartufovo olje, rožmarin.

OMAKE



2.50

mali

[1]

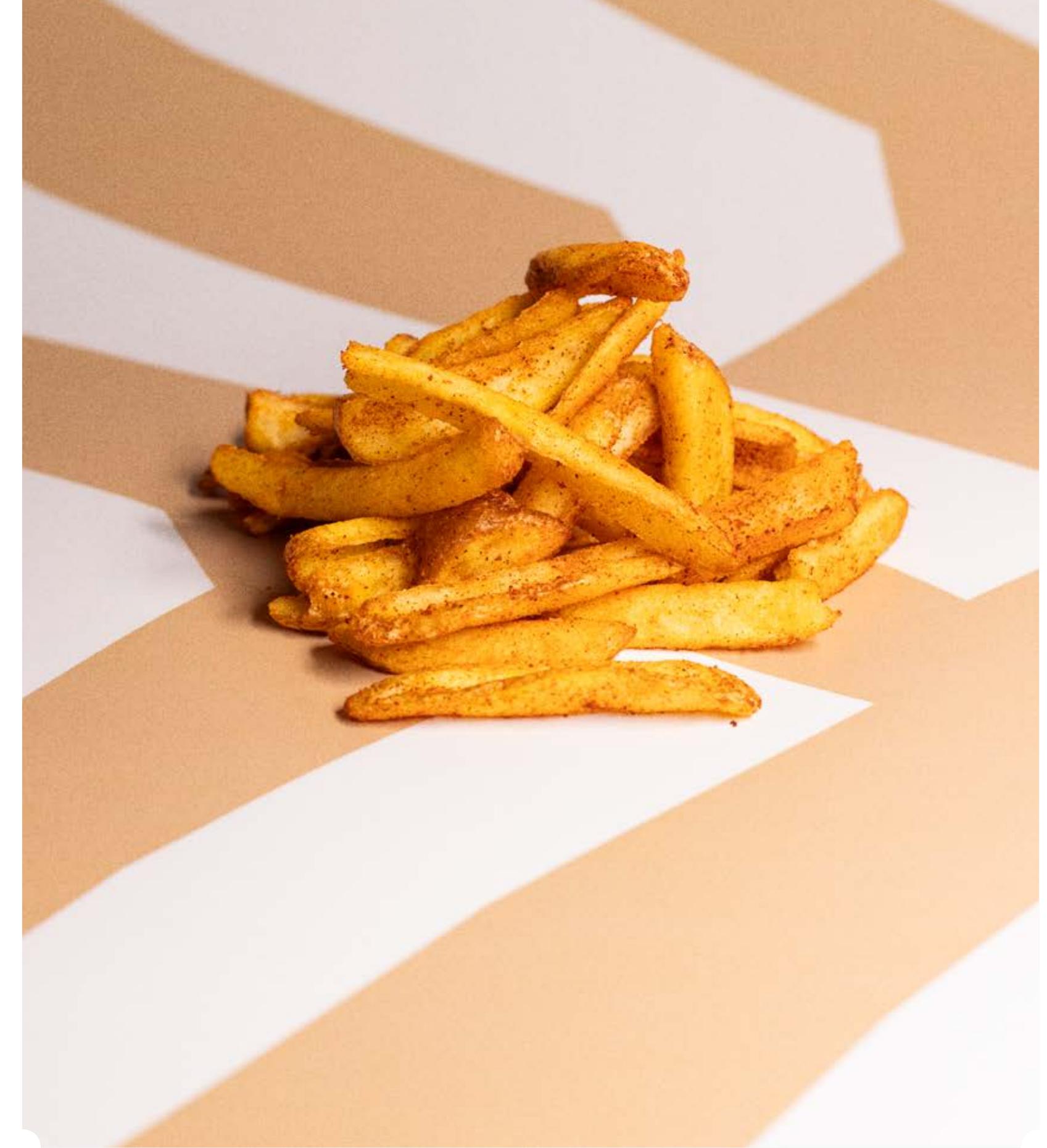
3.50

VELIKI

[1]

**SEZONSKI SPECIAL**

4.20

LUPITA[1]
Veliki krompirček s hišno mešanico mehiških začimb.

AIOLI [3, 6, 9, 10]

1.00

BBQ [4, 6]

1.00

GORČIČNA S TIMIJANOM IN ORIGANOM [3, 6, 10]

1.00

KEČAP

1.00

MAJONEZA Z BAZILIKO [3, 6, 9, 10]

1.00

PICCADILLY [3, 6, 9, 10]

1.00

SPAJSI MAJO [3, 6, 9, 10]

1.00

TATARSKA [3, 6, 9, 10]

1.00

NACHO [1, 6, 7]

1.20

SMETANOVA Z ZELIŠČI [3, 6, 7, 9, 10]

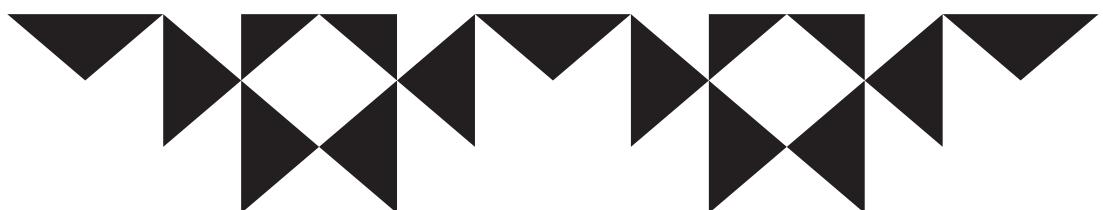
1.20

SWEET CHILLI

1.20



HRUSTLJAVCI



5.90

ČEBULNI OBROČKI



[1, 3, 6, 7, 9, 10]
7 obročkov
z malim krompirčkom
in omako.

7.60

Mozzarella palčke



[1, 3, 6, 7, 9, 10]
5 palčk
z malim krompirčkom
in omako.

6.90

Piščančji FINGERSI



[1, 3, 6, 7, 9, 10, 11]
5 fingersov
z malim krompirčkom
in omako.

POVEČAJ PORCIJO

PRI HRUSTLJAVCIH.

4 ČEBULNI OBROČKI [1, 3, 7]

+2.20

3 PIŠČANČJI FINGERSI [1, 3, 7]

+2.50

3 MOZZARELLA PALČKE [1, 3, 7]

+3.20

3 TAQUITOS [1, 7, 10]

+2.50

3 PANKO RAKCI [1, 2, 12]

+3.20

MENJAVA KROMPIRČKA

PRI HRUSTLJAVCIH.

LUPITA KROMPIRČEK [1]

+1.80

SLADKI KROMPIRČEK [1]

+3.30

SPECIAL KROMPIRČEK [1, 7]

+3.10

SPAJSIR KROMPIRČEK [1, 6, 7]

+3.10

PUJSIR KROMPIRČEK [1, 6, 7]

+3.80

SEZONSKI SPECIAL

7.20

TAQUITOS

[1, 7, 10]
6 domačih taquitosov z malim
krompirčkom in omako.



SEZONSKI SPECIAL

7.90

Pankorake

[1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12]
5 pankorakcev, mali
krompirček in omaka.



SEZONSKI SPECIAL

12.90

Frigani lignji

[1, 3, 6, 9, 10, 14]
Frigani lignji z malim krompirčkom,
tatarsko omako in krhljem limone.



REDNI SPECIAL

USPEŠNICA | POL 16.90 | CEL 27.90

OČVRT
PIŠČANEC



[1, 3]
Hišno pripravljen,
na kose narezan, paniran
in ocvrt piščanec.

DODATKI

PRI REDNEM SPECIALU.

BOMBETA S SEZAMOM [1, 3, 11]
ŠTRUČKA [1, 3]

1.00
1.00

PIŠČANEC PO DUNAJSKO



[1, 3, 6, 9, 10]
Hišno pripravljen, paniran
piščančji zrezek s krompirčkom
in tatarsko omako.

PIŠČANEC Z ŽARA



[1, 6, 9, 10]
Piščančji zrezek z žara
na posteljici rukole, češnjevca in
krompirčka ter z majonezo z baziliko.

MENJAVA PRILOGE

PRI REDNEM SPECIALU.

AMERIŠKA SOLATA [3, 6, 9, 10]

+1.00

BBQ REBRC



[1, 3, 4, 6, 9, 10]
600 g svinjskih rebr
s krompirčkom, ameriško solato
in BBQ omako.

PERUTNIČKE



[1, 4, 6, 9]
8 perutničke
s krompirčkom
in BBQ omako.



[1, 3]
Hišno pripravljen,
na kose narezan, paniran
in ocvrt piščanec.

DODATKI

PRI SOLATAH IN BOVLAH.

NATRGANA SVINJINA		3.50
NATRGANA GOVEDINA		4.50
100G PIŠČANČJEGA FILEJA Z ŽARA		3.00
FALAFEL POLPET [1]		2.00
3 PIŠČANČJI FINGERSI [1, 3, 7]		2.50
3 MOZZARELLA PALČKE [1, 3, 7]		3.20
4 ČEBULNI OBROČKI [1, 3, 7]		2.20
JAJCE [3]		1.00
PRELIV [ZA ALERGENE VPRASAJ.]		1.00

SOLATE

VELIKE

PaPAJ



[7, 8, 10]
Zelena solata, mlada špinaca,
češnjevec, karamelizirana čebula,
feta, orehi, balzamični preliv.

CEZARJEVA



[1, 3, 7, 10, 11]
Zelena solata, češnjevec,
parmezan, jajce, hišni krutoni,
cezarjev preliv.

MALE

AMERIŠKA



[3, 6, 9, 10]
Belo in rdeče zelje,
korenje, majoneza, začimbe.

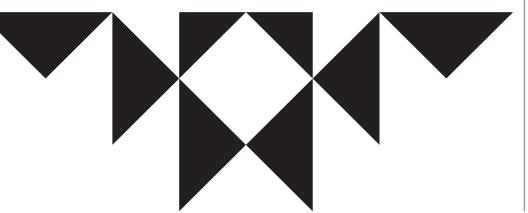
Međana



Solata, rukola,
češnjev paradižnik.



SLADICE



4.50 LIMONINA PITA



[1, 3, 7]
Pita iz krhkega testa,
z limonino kremo, oblita z
glazuro bele čokolade.

4.50 MALININ CHEESECAKE LONČEK



[1, 3, 7, 8]
Lahki skutni mousse
na hrustljavem mandljevem
drobljencu s svežim
prelivom iz malin.

SEZONSKI SPECIAL SLADOLEDI

MAGNUM 3.90

CLASSIC [7]

DVOJNA MALINA [7]

UTOPIA DVOJNI LEŠNIK [7]

CORNETTO 2.90

VANILIJА [7]

ČOKOLADA [7]

CALIPPO 2.60

JAGODA

3.20 ČOKOLADNI BROWNIE



[1, 3, 7, 8]
Čokoladni fudge brownie
s koščki čokolade
in mandlji.

4.50 ARAŠIDOVА PITA



[1, 3, 5, 7, 8]
Pita iz krhkega testa
z nadevom iz slane karamele
z arašidi in čokoladnim prelivom.

1.20 PIŠKOT TROJNA ČOKOLADA



[1, 3, 7]
Domač piškot s koščki temne,
mlečne in bele čokolade,
narejen na ameriški način.

4.50 TIRAMISU LONČEK

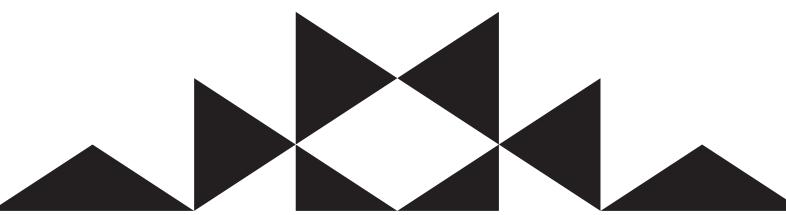


[1, 3, 7]
Avtentičen tiramisu
z mascarpone kremo, kakavom,
domaćim vanilijevim savoiardi
biskvitom in kavo.

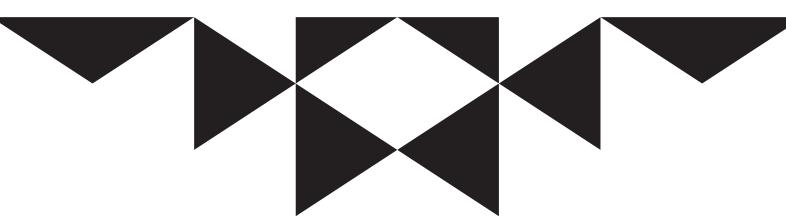
4.50 KOKOSOV LONČEK Z JAGODO



[1, 3, 7, 8]
Puhat mandljev biskvit, jagodni
pire in mlečni kokosov mousse,
prelit z belo čokolado in posut
s hrustljivimi mandlji in kokosom.



TOPLA PIJAČА



KAVA

ESPRESSO	1.80
DVOJNI ESPRESSO	3.20
MACCHIATO [7]	2.00
KAVA Z MLEKOM [7]	2.10
KAVA S SMETANO [7]	2.10
CAPPUCCINO [7]	2.10
BELA KAVA [7]	2.60
BELA KAVA S SMETANO [7]	3.00
LATTE MACCHIATO [7]	3.30
MENJAVA ZA BREZKOFEINSKO	+0.30

ČAJ ALTHAUS

ENGLISH BREAKFAST	2.50
ROYAL EARL GREY	2.50
LUNG BAI CHA	2.50
GRÜN MATINEE	2.50
SMOOTH MINT	2.50
FANCY CHAMOMILE	2.50
CLASSIC HERBS	2.50
PERSISCHER APFEL	2.50
RED FRUIT FLASH	2.50

DODATKI PRI TOPLIH NAPITKIH.

MLEKO [7]	0.03L 0.30
	0.10L 0.50
SMETANA [7]	0.50
MED	0.50
LIMONA	0.50
MENJAVA ZA RASTLINSKO MLEKO	+0.50

KAKAV

BABYCCINO [7]	1.20
KAKAV [7]	2.70
KAKAV S SMETANO [7]	3.10

SEZONSKI SPECIAL

3.50 CHAI LATTE VANILIJA

[7]
Chai Latte, mleko.

SEZONSKI SPECIAL

6.20 LEDENA KAVA

[7]
Kava, mleko, slatkorni sirup,
vanilijev sladoled, smetana.



SEZONSKI SPECIAL

5.00

AFFOGATO

[7]
Dvojni espresso
z vanilijevim sladoledom.



SEZONSKI SPECIAL

6.50

COFFEE & TONIC

Kava in Pelicon
Hoppy Tonic.



SEZONSKI SPECIAL

3.50 | Z MLEKOM 3.80

COLD BREW COFFEE

[7]



BREZALKO.

DODATKI

PRI BREZALKO PIJAČAH.

BOBA KROGLICE (PRI OZNAČENIH PIJAČAH - DODAJ BOBE)

+1.30

NARAVNI NAPITKI

NARAVNI POMARANČNI SOK	0.10L	2.00
NARAVNA LIMONADA DODAJ BOBE	0.30L	3.20
	0.50L	3.70
NARAVNA LIMONADA Z OKUSOM DODAJ BOBE	0.50L	4.20
ZA OKUSE VPRASHAJ NAŠE OSEBJE.		
ISA'S KOMBUCHA	0.25L	3.90
ZA OKUSE VPRASHAJ NAŠE OSEBJE.		

GAZIRANA PIJAČA

COCKTA	0.33L	3.20
COCA COLA COCA COLA ZERO	0.33L	3.20
FANTA	0.33L	3.20
SCHWEPPES BITTER LEMON	0.33L	3.20
Sprite	0.25L	3.00
RED BULL	0.25L	4.10
PELICON HOPPY TONIC	0.25L	3.90

NEGAZIRANA PIJAČA

MULTI SOLA	0.33L	3.20
LEDENI ČAJ	0.33L	3.20
SOKOVI FRUCTAL		
POMARANČA JABOLKO JAGODA.	0.20L	3.20
CEDEVITA		
BEZEG-LIMONA LIMETA POMARANČA ANANAS-MANGO.	0.50L	3.20
ODPRTI SOKOVI		
JABOLKO, POMARANČA.	0.10L	1.70
	1.00L	8.50

VODA

RADENSKA	0.10L	1.20
	0.25L	2.60
	0.50L	3.50
	1.00L	6.00
RADENSKA Z OKUSOM		
ZA OKUSE VPRASHAJ NAŠE OSEBJE.	0.25L	2.60
VODA	0.50L	2.90
VODA Z OKUSOM		
ZA OKUSE VPRASHAJ NAŠE OSEBJE.	0.50L	3.20

SEZONSKI SPECIAL

3.90

NARAVNI HIŠNI ČAJ

0.30L | INGVER ALI GRANATNO JABOLKO Z METO
HLADEN | TOPEL

PIVO

Vse pivo vsebuje alergen [1].

TOČENO HIŠNO PIVO

TAPRAV LAGER SAMO PRI NAS

0.30L	3.60
0.50L	4.20

TOČENO PIVO

TOČENO SVETLO

0.20L	2.80
0.30L	3.00
0.50L	3.50

NEFILTRIRANO SVETLO

0.30L	3.50
0.50L	4.00

ERDINGER – PŠENIČNO

0.30L	4.00
0.50L	4.50

SVETLO | TEMNO | MEŠANO.

PIVO V STEKLENICI

LAŠKO	0.50L	3.50
BUDWEISER	0.50L	3.50
BERNARD		
SVETLO TEMNO JANTARNO.	0.50L	4.20
SMILE	0.33L	3.60
SMILE BUCKET <small>AKCIJA</small>	5+1 GRATIS	18.00
PELICON BLACK AURORA	0.50L	5.40
PELICON OUT OF CHINA	0.50L	5.40
PELICON WALTER WHEAT – PŠENIČNO	0.50L	5.40
PELICON THE LEAKING BARREL BOURBON STOUT	0.33L	8.20

TOČENO CRAFT PIVO

PELICON 3RD PILL USPEŠNICA

0.30L	4.80
0.50L	5.40

PELICON YES Boss!

0.30L	4.80
0.50L	5.40

PROMO PIVO

0.30L	4.90
0.50L	5.50

VZEMI SI 4.7% MAGIJE★

Uživaš v Tapravem Lagerju? Poleg točenega ga zdaj nudimo tudi v pločevinki, da lahko v njem uživaš kjerkoli.

SAMO PRI NAS | PLOČEVINKA 0.50L 4.20



RADLER IN CIDER

RADLER GRENVINKA	0.50L	3.50
RADLER TEMNI – LIMONA	0.50L	3.70
SOMERSBY JABOLČNI CIDER – JABOLKO	0.50L	3.50

BREZALKO. PIVO IN RADLER

LAŠKO 0.00%	0.50L	3.50
RADLER ISOTONIC	0.50L	3.50
LIMONA POMARANČA	0.50L	3.50

BREWDOG PUNK AF – 0.50%

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

TOČENO HIŠNO PIVO

TAPRAV LAGER SAMO PRI NAS

0.30L	3.60
0.50L	4.20

TAPRAV

PIVOLJUB 

Pivoljub, spletna trgovina in projekt, ki je v zadnjih letih močno zaznamoval lokalno pivsko sceno, v letošnjem letu stopa na novo pot. Z novo ekipo, svežo energijo in prenovljeno spletno stranjo želi postati več kot le mesto za nakup piva. Želi postati prostor za izobraževanje, okušanje in povezovanje pivoljubov.

Pri Žibertu smo bili med prvimi, ki smo lahko pokukali v zakulisje njihove prenove, in skupaj smo pripravili nekaj posebnega.

PREDSTAVLJAMO VAM
PIVOLJUBOV IZBOR
– štiri piva, ki po okusu, zgodbi in značaju lepo dopolnjujejo jedi iz naše kuhinje.



www.pivoljub.si
Ni vse lager,
kar se peni.

PIVOLJUBOV IZBOR



Brewdog | Session IPA
Wingman

0.50L | 4,3 % | **5.40 €**



Reservoir Dogs | Fruited Gose
Crux

0.44L | 5,0 % | **5.40 €**



Reservoir Dogs | Single Hop IPA
Lone Wolf

0.44L | 6,6 % | **5.40 €**



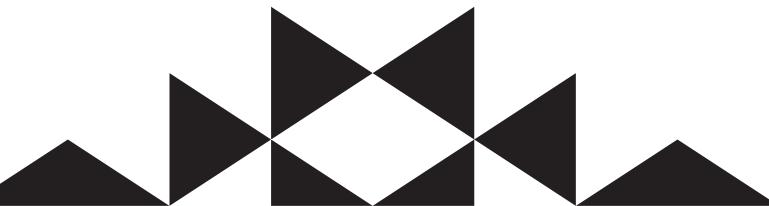
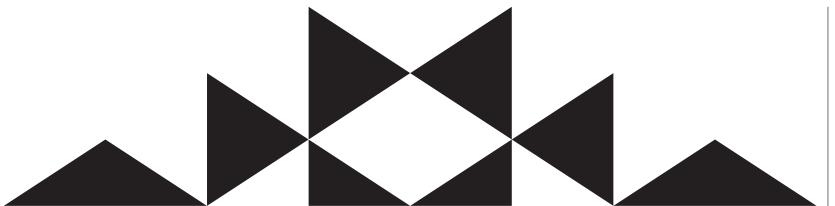
Bevog | Pale Ale
Tak

0.33L | 5,5 % | **5.00 €**

Avtrijski Bevog s slovenskimi koreninami ostaja zvest svojemu slogu – Tak je uravnotežen pale ale, ki zaseda zlato sredino med sadnostjo, sladostjo in svežino.

Priporočamo ob: ocvrtem pičancu ali burgerjih s cheddarjem.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!



VINO

Vsa vina vsebujejo alergen [12].

ŠPRICAR

Z BELIM | S CVIČKOM

VRČ – 0.50L VINA, 0.50L RADENSCHE.	1.00L	12.80
KLASIK – 0.10L VINA, 0.10L RADENSCHE.	0.20L	3.20
SOFT – 0.10L VINA, 0.20L RADENSCHE.	0.30L	4.40
HARD – 0.20L VINA, 0.10L RADENSCHE.	0.30L	5.20

ODPRTA VINA & PENINA

KRISTANČIČ

SUHO, GORIŠKA BRDA
MEDANA BELO | MEDANA RDEČE.

CVIČEK MARTINČIČ

SUHO, DOLENJSKA

PROSECCO GRANDE VENTO

BRUT PENEČE, VENETO, ITALIJA.

BUTELJČNA VINA & PENINA

PROSECCO GRANDE VENTO

BRUT PENEČE — VENETO, ITALIJA

MALVAZIJA SANTOMAS

SUHO BELO — SLOVENSKA ITRA

CABERNET SAUVIGNON JAKONČIČ

SUHO RDEČE — GORIŠKA BRDA

RUMENI MUŠKAT MANSUS

SLADKO BELO — VIPAVSKA DOLINA.

VISKI IN KONJAK

VISKI

JAMESON	0.03L	4.30
JACK DANIEL'S	0.03L	4.30
GLENMORANGIE 10Y	0.03L	5.40
KAVALAN SINGLE MALT	0.03L	6.50
MINOR CASE	0.03L	6.50

KONJAK

HENNESSY V. S. O. P.	0.03L	6.20
----------------------	-------	-------------

KOKTEJLI

GIN TONIC	6.90
APEROL SPRITZ	6.00
MOJITO	7.50



SEZONSKI SPECIAL

6.00 LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco Grande Vento, Radenska, limonin sok.



SEZONSKI SPECIAL

8.00 MIMOSA MARGHERITA

Naravni pomarančni sok, Prosecco Grande Vento, Tequila Jose Cuervo Gold, svež limonin sok, sol.



SEZONSKI SPECIAL

7.50 ESPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff, cold brew kava, kavni liker Exprè, sladkorni sirup.

SEZONSKI SPECIAL

6.00 MIMOSA

Naravni pomarančni sok, Prosecco Grande Vento.

SEZONSKI SPECIAL

6.00 HUGO

Prosecco Grande Vento, bezgov sirup, Radenska, svež limetin sok.

SEZONSKI SPECIAL

9.00 BROKEN BONES & TONIC

Broken Bones gin, Pelicon Hoppy Tonic, svež limetin sok, brinove jagode.

SEZONSKI SPECIAL

3.70 LIMONCELLO

0,03L

ŽGANJE

ŽGANJE

BOROVNIČKE BAHNE	0.03L	3.50
TRAVARICA	0.03L	3.50
PELINKOVEC ANTIQUE	0.03L	3.70
JÄGERMAISTER	0.03L	3.70
CYNAR	0.03L	3.70
CAMPARI	0.03L	3.70
APEROL	0.03L	3.70
TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL	0.03L	3.70
VODKA SMIRNOFF	0.03L	3.70
RUM DOMAČI	0.03L	2.70
RUM HAVANA	0.03L	4.30
RUM DIPLOMATICO RISERVA	0.03L	6.30
RUM PLANTATION XO	0.03L	6.90
RUM ZACAPA SOLERA	0.03L	6.90
GIN MONOLOGUE	0.03L	3.90
GIN BROKEN BONES	0.03L	6.20

ZA INFORMACIJE
O ALERGENIH
V PIJAČAH
SE OBRNITE
NA OSEBJE.

DOMAČA RAKIJA

DUNJA KUTINA FINA	0.03L	3.90
KAJSIJA MARELICA FINA	0.03L	3.90
VILJAMOVKA FINA	0.03L	3.90
DUNJA KUTINA STARА PESMA	0.03L	4.90
KAJSIJA MARELICA STARА PESMA	0.03L	4.90
VILJAMOVKA STARА PESMA <small>USPEŠNICA</small>	0.03L	4.90
7 LET STARANA SLIVOVKA STARА PESMA <small>USPEŠNICA</small>	0.03L	5.90

TOBAČNI IZDELKI

CENIK TOBAČNIH IZDELKOV
JE IZOBĘŠEN PRI TOČILNEM PULTU.

VAMOS A LA ŽIBERT.

V duhu nove special ponudbe
so vam natakarji in natakarice
pripravili Spotify playlisto.

SKENIRAJ IN POSLUŠAJ.



Okus, ki te očara, magija, ki jo deliš.
Tvoja ocena je del našega čarobnega recepta,
zato ne pozabi - deli svojo izkušnjo iz TAPRAV'GA ŽIBERTA.



SEZONSKA UMETNIKA: **Leo** (13) in **Hana** (14) **Mešinović**