



Dobrodošli

in dober tek ...

• M E N I •

Vzemite si čas zase in uživajte v izbranih jedeh!



Za začetek priporočamo



PRŠUT PARMA S SIROM

200 g
[1, 6]

19,90



CAPRESE BURRATA

sezonska mešana zelena solata,
paradižnik, burrata, bazilika
[1,6]

9,90



GOVEJI CARPACCIO

carpaccio, rukola, parmezan,
paradižnik
[6]

14,90



BBQ ponudba

Rebra pripravljamo na način KCBS - low & slow cooking.

Meso na nizki temperaturi toplotno obdelujemo in dimimo s hrastovim ter češnjevim lesom do 8 ur, kar daje tej pripravi reber dodaten poseben čar in okus. Ob koncu pečenja rebra premažemo z BBQ omako.



DIMLJENA REBRCA

450 g, Coleslaw solata, ocvrt krompirček in bela omaka
[1, 6, 8, 10, 11]

16,90



PIVSKA KLOBASA

Coleslaw solata, ocvrt krompirček in gorčična omaka
[1, 6, 8, 10, 11]

12,90



PULLED PORK BURGER

bombeta, 150 g natrgane dimljene svinjine, Cheddar sir, Coleslaw solata, ocvrt krompirček in bela omaka
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

12,90



MARINIRAN PIŠČANEC NA ŽARU

300 g piščanca, ocvrt krompirček in bela omaka
[1, 6, 8, 10, 11]

13,90



Steak in kulinarika nove dimenzije

Če ste se iz naše ponudbe odločili za steak, vam priporočamo, da si izberete Dry Aged Steak (suho zorjeni steak), ki ga sami zorimo, najmanj 30 dni. Izbrano meso je iz lokalnih kmetij.

SUHO ZORJENO MESO
(Dry Aged)

8,90 / 100 g

KAJ JE SUHO ZORJENA GOVEDINA?

Suho zorjen steak je staran pred uživanjem. Steaki so lahko zorjeni od 7 do celo 120 dni. Najpogostejši časovni okvir za sušenje steaka je 30 dni. Meso se v tem času ne pokvari, saj se starajo v pogojih, ki strogo nadzorujejo raven vlage, temperature in bakterij. Med postopkom sušenja se vlaga iz mesa črpa, to povzroči, da okus govejega mesa postane še močnejši in bolj aromatičen. Še več, proces staranja povzroči, da naravni encimi govedine razgradijo vezivno tkivo v mesu, zaradi česar je mehkejše, hkrati pa vaši govedini doda prijeten oreščkast okus.

Sedaj pa k peki mesa. Če slučajno sedite v rastavraciji, kjer ponujajo suho zorjene steake, vas lepo prosimo:

»Ne naročajte mesa pečenega preko medium in vzemite si čas zanj!«

Suho zorjen steak je bil mesec ali dva negovan v zorilnici. Kmet, mesar in chef so vanj vložil svojo dušo, vi pa ste to plačali. Kadar prepečemo meso, je škoda tako vašega mesa, kot vašega denarja. Izberite raje našega mariniranega piščanca, ki je izvrsten.



MIBRASA®

**Steak, ki vas bo držal pokonci.
Zdaj je čas, da ga poskusite!**

GOVEJI FILE - Beefsteak

32,00

250 g +

File mignon je najbolj cenjen kos mesa. Zelo malo maščobe, izredna mehkoča, spada namreč med najmanj obremenjene mišice govejega mesa. Ko povežete okus, teksturo in samo pripravo, dobite odlično priložnost, da se samo prepustite trenutku in užitku ...

RIB EYE steak - Black Angus

35,00

300 g +

Steak z rebrastimi očmi in trakovi maščobe. Maščoba se med peko topi, napoji meso in se pretvori v bogat okus govedine. Kalorij ne štejte, vse kar morate prešteti so trenutki, ki jih preživite v uživanju božanskih okusov z žara.

RAMSTEAK - Black Angus

32,00

300 g +

Cenjen zaradi fine teksture in maslenega okusa. Srednje mehko meso, ki ob strani skriva sladko maščobo. Zato ... mehak, sočen in okusen, to pove vse.

V Salsi pečemo steake v Mibrasa žaru. Ob steaku se prileže kozarec dobrega vina, ki ga lahko izberete iz naše ponudbe.

Meso pečemo do stopnje medium oz. manj.

TRIS STEAKOV

95,00

800 g +

Ramsteak, Rib Eye, Beefsteak s prilogo za 2 osebi

ŠEFOV STEAK

35,00

300 g +

S tartufno omako, polento in zelenjavo na žaru [1, 2]

SURF & TURF

35,00

200 g +

Beefsteak, Black tiger gamberi, zelenjava na žaru, parmezan [1, 2, 3]

Še nekaj mesa.

TAGLIATA 250 g

30,00

250 g +

Rezine mesa po izbiri (Beefsteak, Rib Eye, Ramsteak), rukola, parmezan [1,6]



Burgerji

Za dodatek

Slanina **1,50**

Jajce [2] **1,50**

Jalapeno **1,00**

EL CLASSICO

12,90

bombeta, zorjeni goveji polpet 170 g, sortirana zelenjava, Cheddar sir, mehka solata, hišni dresing, ocvrt krompirček s cocktail omako
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

GREEN GOLD

13,90

bombeta, zorjeni goveji polpet 170 g, sortirana zelenjava, karamelizirana čebula, slanina, brie, mozzarella, rukola, hišni dresing, ocvrt krompirček s cocktail omako
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

EL GAUCHO

14,90

bombeta, zorjeni steak 150 g, sortirana zelenjava, karamelizirana čebula, mozzarella, rukola, gorčični dresing, ocvrt krompirček s cocktail omako
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

EL MAJOR POLLO

11,90

bombeta, piščančji file 150 g, mozzarella, paradižnik, mehka solata, hišni dresing, ocvrt krompirček s cocktail omako
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

BURGER DE ATUN

14,90

bombeta, tunin steak 150 g, svež in sušen paradižnik, rukola, balzamica, Coleslaw solata
[1, 2, 6, 8, 10, 11]

EL TRUFFO STEAK

16,90

bombeta, zorjen steak 150 g, rukola, balzamica, brie, tartufna majoneza, prah belega tartufa, ocvrt krompirček s cocktail omako
[1, 2, 6, 8, 10, 11]



Steak House solata

Naše solate

CEZARJEVA SOLATA S PIŠČANCEM

12,90

sezonska mešana zelena solata, piščančje prsi 200 g +, paradižnik, koruza, cezarjev preliv, kruh
[1, 6, 10, 11, 12]

STEAKHOUSE SOLATA

19,00

ramsteak Argentina 200 g +, sezonska mešana zelena solata, paradižnik, mozzarella, kruh
[1, 2, 6]

SOLATA BLACK TIGER

18,00

sezonska mešana zelena solata, gamberi Black tiger, mozzarella, paradižnik, parmezan, kruh
[1, 3, 6, 8, 9, 11, 12]

CAPRESE BURRATA

9,90

burrata mozzarella, sezonska mešana zelena solata, paradižnik, bazilika, kruh
[1,6]

TUNA STEAK KROŽNIK

18,00

sezonska mešana zelena solata, tuna steak 200 g, mozzarella, paradižnik, kruh
[1, 3, 6, 8, 9, 11, 12]

GRŠKI KROŽNIK

9,90

paradižnik, paprika, kumare, olive, sir iz slanice, kruh
[1, 6, 11, 12]

MALA GRŠKA

5,50

paradižnik, paprika, kumare, olive, sir iz slanice
[1, 6, 11, 12]

COLESLAW SOLATA

5,50

naribano zelje in korenje, Coleslaw preliv
[1, 12]

SEZONSKA

mala
5,50
velika
7,50

sezonska mešana zelena solata, koruza, paradižnik



Cezarjeva solata
s piščancem

Pizze



Klasika

10,90

pelati, fior di latte, kuhan pršut, šampinjoni
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Klasika plus

11,90

pelati, fior di latte, kuhan pršut, artičoke,
koruza, šampinjoni
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Salami

12,90

pelati, fior di latte, suha salama, olive
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Kmečka

12,90

pelati, fior di latte, slanina, suha salama, sladki
feferoni, šampinjoni, čebula
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Mesna

12,90

pelati, fior di latte, mleto meso, paprika, čebula
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Mehiška

12,90

pelati, fior di latte, pikantna salama, mleto
meso, paprika, koruza, fižol, jalapeno paprika,
nacho sir
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Kraška

13,90

pelati, fior di latte, Parma pršut, olive
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Margarita

9,90

pelati, fior di latte
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Peter

12,90

pelati, fior di latte, slanina, čebula, sladki
feferoni, hrenovka, olive, kislá smetana
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Kraška rukola

13,90

pelati, fior di latte, Parma pršut, rukola,
parmezan, svež paradižnik, olivno olje
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Gurmanska

12,90

pelati, fior di latte, kuhan pršut, slanina, suha
salama, šampinjoni, paprika
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Tuna

12,90

pelati, fior di latte, tuna, čebula, koruza, kislá
smetana
[1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12]

Morska

13,50

pelati, fior di latte, morski sadeži, olive, česen
[1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12]

Vrtnarska

12,90

pelati, fior di latte, bučke, koruza, artičoke,
rukola, parmezan, svež paradižnik, olivno olje
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Štirje siri

12,90

pelati, fior di latte, mozzarella, gorgonzola, sir
iz slanice
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Oštra

12,90

pelati, fior di latte, pikantna salama, mleto
meso, koruza, jalapeno paprika, pekoči feferoni
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Pica pol - pol

15,90

Sestavljena pica po izbiri, z dvema različnima
okusoma.



Pizze

Priporočamo

Dva pršuta 14,00

pelati, fior di latte, kuhan pršut, artičoka, pršut Parma, rukola, svež paradižnik, parmezan
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Burrata special 14,90

pelati, fior di latte, svež in sušen paradižnik, sir burrata, bazilika, olivno olje
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Burrata rukola 14,90

pelati, fior di latte, pršut Parma, rukola, sir burrata, svež paradižnik, olivno olje
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Salsa special 14,90

pelati, fior di latte, slanina, losos, gorgonzola, kaviar, česen, kislá smetana
[1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12]

Istra 14,90

pelati, fior di latte, slanina, umešano jajce, rukola, tartufata, olivno olje, svež paradižnik, parmezan
[1, 2, 6, 8, 9, 10, 12]

Salsa 14,90

pelati, fior di latte, slanina, losos, česen, kislá smetana
[1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 12]

Hmeljarska 12,90

fior di latte, slanina, suhi ocvirki, čebula, kislá smetana, paradižnik, bučno olje
[1, 6, 8, 9, 10, 12]

Dodatki

Pelati, nacho, šampinjoni, koruza, česen, čebula, olive, feferoni, paprika, paradižnik, bučke, fižol, rukola, artičoke, kislá smetana, jajce, sir iz slanice, cezarjev preliv in omake 1,50

Fior di latte, kuhan pršut, salama, slanina, inčuni, hrenovka, tartufata 2,00

Parma pršut, morski sadeži, tuna, mleto meso, losos, gamberi 3,00

Piščanec na žaru 200 g 7,00

Sir Burrata 6,00

Embalaža za pico 1,00

Razna embalaža, vrečka 1,00





Priloge

Ocvrt krompirček 4,50
[6]

**Ocvrt krompirček s parmezanom
in zelišči** 4,90
[1, 6]

Ocvrt sladki krompirček 4,90
[6]

Čebulni obročki 4,50
[1, 2, 6]

Zelenjava na žaru 5,90

Domači štruklji 6,00
[1, 2, 6]

Mladi sir na žaru 5,50
[1]

Polenta na žaru 3,00



Sladice

Hišna sladica 4,20

Dnevno sveža sladica. Povprašajte osebje.

REZERVACIJE:

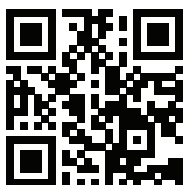
070 33 34 35

www.steakhousesalsa.si

Naročilo hrane je možno od 12. ure do 1 ure pred koncem delovnega časa.

Delovni čas:

nedelja in ponedeljek	zaprto
sreda - sobota	12.00 – 22.00
prazniki	12.00 – 17.00



Steakhouse Salsa



RONER d.o.o.

Rimska cesta 72, 3311 Šempeter v Savinjski dolini, Slovenija
ID za DDV: SI27199355

Cenik velja od novembra 2025.

Vse cene so izražene v porcijah, evrih in vsebujejo DDV.

Vse fotografije so simbolične in so naša last.

Alergeni

Vse jedi lahko vsebujejo sledi alergenov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost po Uredbi (EU) št. 1169/2011 in smo jih označili z naslednjimi številkami:

1. mleko in mlečni izdelki
2. jajca in jajčni izdelki
3. raki in izdelki iz njih
4. ribe in izdelki iz njih
5. oreščki
6. žito, ki vsebuje gluten
7. arašidi
8. zrnje soje in izdelki iz njih
9. zelena in izdelki iz nje
10. gorčično seme in izdelki iz njega
11. sezamovo seme in izdelki iz njega
12. žveplov dioksid in sulfiti
13. volčji bob
14. mehkužci

V primeru prehranskih omejitev ali alergij, vas naprošamo, da nas na to predhodno obvestite.



... ter hvala za obisk!

