

SHAMBALA

JEDILNI LIST
A LA CARTE
MENU

O Shambali

Stara tibetanska zgodba pripoveduje o mladeniču, ki se je odpravil na pot v iskanju Shambale. Ko je prehodil že mnogo gorskih prelazov, je naletel na starega puščavnika, ki ga je vprašal, kam ga nese pot v tako zapuščeni snežni pokrajini. "Shambalo iščem." je rekel mladenič. "Potem ti pa ni treba daleč," je odgovoril starec, "kraljestvo Shambale leži v tvojem srcu."

Shambala je legendarna budistična dežela. V antičnih besedilih je opisana kot dežela radosti, miru in razsvetljenstva, v njej pa prebivajo mojstri, ki se razlikujejo od ostalih ljudi po svoji modrosti in sposobnostih. Dosegli so najvišjo stopnjo duhovnega razvoja in se zato ne rojevajo več v stvarnem svetu.

Najbolj očitna lastnost Shambale je, da je skrita. Mnogi so jo iskali, tako daleč v tibetanskem gorovju kot v duhovnem izročilu, a nihče natančno ne ve, kje se nahaja, razen tistih seveda, ki so jo našli na Križevniški ulici v Ljubljani ;)

Nagrade

Restavracija Shambala že od leta 2009 svojim zvestim gostom prinaša vrhunska doživetja azijske kulinarike v kombinaciji z lokalnimi sestavinami in slovenskimi vini.

Dokaz, da ostajamo na pravi poti, so številne domače nagrade, v zadnjih letih pa tudi priznanja iz tujine.

Michelin Guide - od leta 2020
Gault & Millau - od leta 2020
Falstaff - od leta 2022

Meni za deljenje *(Sharing menu)*

V azijski kulinariki je deljenje hrane del druženja, povezanosti in skupnega doživetja ob mizi. Sharing meni je ustvarjen za raziskovanje različnih okusov skupaj z vašo družbo.

Sharing meni vključuje:

- *degustacija petih različnih predjedi za celotno omizje*
- *eno jed / osebo za deljenje z omizjem - po izbiri iz spodnjega seznama (jedi na mizi morajo biti različne - ni možno naročiti več enakih jedi)*

Minimalno naročilo: 4 osebe
Cena: 45€ / osebo

Jedi na izbiro:

Tunin ceviche s kokosovim mlekom
tuna *marinirana v limoninem soku s koriandrovim oljem (*4,6,12)*

Solata z balijskim piščancem z limonsko travo,
*svežim čilijem in dolgim azijskim fižolom (*2,4,8)*

Solata z gamberi in steklenimi rezanci *(*2,4,8)*

Popečene rezine tune *z vasabi majonezo (*3,4,6)*

Zelenjava iz voka z rižem *(*4,6,11)*
*s tofujem (*6), piščancem ali gamberi (*2)*

Rdeči (ali zeleni) tajski kari *(*4)*
*s tofujem (*6), piščancem ali gamberi (*2)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Tajski riževi rezanci Pad Thai
*z gamberi, piščancem in tofujem (*1,2,3,4,5,6)*

Udon rezanci z 'Black Angus' govedino
*in kimčijem (*1,2,4,6,11)*

Gamberi v singapurski omaki
*s sakejem, ingverjem in čilijem, z rižem (*2,6,11)*

Klapavice v kokosovem mleku
*z limonsko travo in svežim koriandrom, z rižem (*4,14)*

V limonski travi mariniran piščančji file
*s pestom iz koriandra, čipsom sladkega krompirja in azijsko zelenjavo (*4,5,6,11)*

Račje prsi z omako kislega manga,
*popečenim sladkim krompirjem, brokolijem in mandlji (*7,8)*

Tagliata mariniranega fileja 'Black Angus' na žaru
*v limonski travi in svežem čiliju marinirane rezine govedine z mladim grahom in taro 'krompirjem' (vrsta azijskega gomolja) (*4,6)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Degustacijski meni

5-hodni meni	70,00 €
6-hodni meni	80,00 €
7-hodni meni	90,00 €

Pozdrav iz kuhinje

Sveži vietnamski zavitek *(*2,4,6,8)*

“Black Tiger” gamberi na žaru
*marinirani v svežih zeliščih in čiliju, z mangovo omako (*2,4)*

Japonska miso juha *z wakame algami in svežo zelenjavo (*2,4,6)*
ali
Tajska pekoča juha ‘Tom Yum’ *z gamberi in gobami (*2,4,9)*

Rezine v limonski travi mariniranega goveda ‘Black Angus’
*na žaru, z mladim grahom in taro ‘krompirjem’ (*4,6)*
ali
V ingverju mariniran file lososa z limeto,
*papriko in čilijem ter dimljenim pirejem iz sladkega krompirja (*4,6,7)*

Sladica po izbiri

Dodatne jedi pri 6 ali 7-hodnem meniju:

Tunin ceviche s kokosovim mlekom
tuna marinirana v limoninem soku s koriandrovim oljem
*(*4,6,12)*

Solata z balijskim piščancem z limonsko travo,
*svežim čilijem in dolgim azijskim fižolom (*2,4,8)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

À la carte meni

Predjedi

Izbor predjedi 20,00 € / osebo
degustacija petih različnih predjedi
(minimalno naročilo: za dve osebi)
(Za alergene povprašajte strežbo.)

Hladne predjedi

Sveži vietnamski zavitki 10,00 €
z zeleno papajo in kislim mangom,
*z gamberi (*2, 4) ali s piščancem (*6,8)*

Tris svežih vietnamskih zavitkov 16,00 €
z zeleno papajo in kislim mangom,
*z gamberi (*2, 4) in s piščancem (*6,8)*

Tunin ceviche s kokosovim mlekom 17,50 €
tuna *marinirana v limoninem soku s*
*koriandrovim oljem (*4,6,12)*

Balijski piščanec z limonsko travo, 15,00 €
*svežim čilijem in dolgim azijskim fižolom (*2,4,8)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Tople predjedi

Piščanec v Teriyaki omaki, 14,00 €
*s porom in arašidovo omako (*6,5,11)*

“Black Tiger” gamberi na žaru 17,00 €
*marinirani v svežih zeliščih in čiliju, z mangovo omako (*2,4)*

Japonska tempura 18,00 €
*z zelenjavo (*1,4,6)*

Japonska tempura 21,00 €
z zelenjavo in gamberi (1,2,4,6)*

Popečene rezine tune 17,50 €
*z vasabi majonezo (*3,4,6)*

Jakobove pokrovače 16,00 €
*s pestom iz tajske bazilike in mandljev (*7,8,14)*

*Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.

Juhe

Japonska miso juha 6,00 €
*z zelenjavo (*4,6)*

Japonska miso juha 7,50 €
*s tofujem, gamberi ali ribo (*2,4,6)*

Tajska kokosova juha 'Tom Ka' 9,00 €
*s piščancem (*4)*

Tajska kokosova juha 'Tom Ka' 10,00 €
*z gamberi (*2,4)*

Tajska pekoča juha 'Tom Yum' 8,00 €
*s piščancem (*4,9)*

Tajska pekoča juha 'Tom Yum' 9,00 €
*z gamberi (*2,4,9)*

Solatni krožniki

Solata s kislim mangom 15,00 €
*listnata solata, kisli in sladki mango, papaja, korenje, sojini kalčki, sveža zelišča, mandlji, ananasov preliv. (*8,12)*

Solata z gamberi in steklenimi rezanci 17,00 €
*listnata solata, stekleni rezanci, na žaru popečeni gamberi, mango, korenje, sveža zelišča, indijski oreščki, češnjev paradižnik, vietnamski preliv. (*2,4,8)*

Indonezijska solata z mariniranim piščancem 16,00 €
*listnata solata, piščanec mariniran v limonski travi s čilijem, papaja, korenje, češnjev paradižnik, sveža zelišča, indijski oreščki, vietnamski preliv. (*2, 4, 8)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Sklede in jedi z rezanci in rižem

Velika miso juha 12,50 €
*z riževimi rezanci, wakame algami in zelenjavo (*4,6,11)*

*s tofujem (*6) ali gamberi (*2) + 3,00 €*

Miso ramen s kimchijem, 17,00 €
*udon rezanci in gobami shitake (*1,2,4,6,11)*

*s tofujem (*6) ali piščancem + 2,00 €*
*z gamberi (*2) + 3,00 €*

Zelenjava iz voka 19,50 €
*azijska in sezonska zelenjava z rižem (*4,6,11)*

*s tofujem (*6) ali piščancem + 2,00 €*
*z gamberi (*2) + 3,00 €*

Rdeči (ali zeleni) tajski kari 20,50 €
*pikantna jed iz doma pripravljene mešanice zelišč in začimb (kari pasta), z azijsko zelenjavo in kokosovim mlekom, postreženo s skodelico riža. (*4)*

*s tofujem (*6) ali piščancem + 2,00 €*
*z gamberi (*2) + 3,00 €*

Tajski riževi rezanci Pad Thai 20,00 €
*z gamberi, piščancem in tofujem (*1,2,3,4,5,6)*

Udon rezanci z 'Black Angus' govedino 22,00 €
*in kimčijem (*1,2,4,6,11)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Morske jedi

Gamberi v singapurski omaki 22,50 €
s sakejem, ingverjem in čilijem, z rižem
*(*2,6,11)*

Klapavice v kokosovem mleku 23,50 €
z limonsko travo in svežim koriandrom, z rižem
*(*4,14)*

V ingverju mariniran file lososa 25,00 €
*z limeto, papriko in čilijem ter dimljenim pirejem iz sladkega krompirja (*4,6,7)*

File brancina na žaru 29,00 €
*z ingverjem in pak choyem (*4,6,12)*

Mesne jedi

V limonski travi mariniran piščančji file 22,50 €
s pestom iz koriandra, čipsom sladkega krompirja
*in azijsko zelenjavo (*4,5,6,11)*

Račje prsi z omako kislega manga, 33,00 €
popečenim sladkim krompirjem, brokolijem in mandlji
*(*7,8)*

Marinirani file goveda 'Black Angus' na žaru 40,00 €
v limonski travi in svežem čiliju mariniran biftek
*z mladim grahom in taro 'krompirjem' (vrsta azijskega gomolja) (*4,6)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Zelenjavne jedi

Japonska zelenjavna tempura 18,00 €
*(*1,4,6)*

Zelenjava iz voka 19,50 €
*sezonska zelenjava z rižem (*4,6,11)*

*s tofujem (*6) + 2,00 €*

Rdeči (ali zeleni) tajski kari
*pikantna jed iz doma pripravljene mešanice zelišč in začimb (kari pasta), z azijsko zelenjavo in kokosovim mlekom, postreženo s skodelico riža. (*4)* 20,50 €

*s tofujem (*6) + 2,00 €*

Veganski Pad Thai riževi rezanci 20,00 €
*s tofujem (*1,5,6)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Sladice

Kokosova panna cotta 7,50 €
*s kislim mangom in datljevim pirejem (*7)*

Čokoladni soufflé 10,00 €
*z mangovim sladoledom in kokosovo peno (*1,3,7,8)*

Pasijonkin sladoled 9,00 €
*z mandljevo kremo, drobljencem iz polnozrnate in kokosove moke ter kokosovo peno (*1,3,7,8)*

Mousse temne čokolade in svilenega tofuja 9,00 €
*z ingverjevim sladoledom, Aperolovo peno in malinovim gelom (*6,7,12)*

Kepica domačega sladoleda 4,00 €
(mango, pasijonka ali jogurt & tofu)

Kepica moussa temne čokolade 5,00 €
*(*6,7)*

**Alergeni v jedeh. Seznam je na zadnji strani jedilnega lista.*

Seznam alergenov

1. ŽITO, KI VSEBUJE GLUTEN
2. RAKI
3. JAJCA
4. RIBE
5. ARAŠIDI
6. ZRNO SOJE
7. MLEKO
8. OREŠČKI
9. ZELENA
10. GORČIČNO SEME
11. SEZAMOVO SEME
12. ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI
13. VOLČJI BOB
14. MEHKUŽCI

Vsa živila v naših jedeh lahko v sledovih vsebujejo alergene. V kolikor imate težave z alergeni, vas prosimo, da se posvetujete z osebjem.

SHAMBALA

Veljavnost cenika od: junij 2026
V cenah je vključen DDV. Vse cene so v evrih.

Shambala d.o.o., Križevniška 12, Ljubljana