

PREDJEDI "dilca domačih sušenih mesnin 120 dag (7,12) 12,90
(šalam, sušena klobasa, panceta, sir, vložnine)

JUHE

2,5 dcl

dnevna furmanska juha (1,7,9,12) 4,90
goveja juha (1,2) 3,90
gobova juha (1,7,9,12) 4,20

PAŠTE IN RIŽOTE

idrijski žlikrofi s bakalco 15 dag (1,3,7,10) 14,90
fuži z tartufato 8 dag (1,3,7) 15,90
fuži z gamberi in češnjevimi paradižnikom 8 dag (1,2,3,4,7,12,14) 14,90
špageti bolognese 8 dag (1,3,9,10,12) 11,90
sirovi štruklji z mešanimi gobami (1,3,7,8) 14,90
rižota s puranom, bučkami in češnjevimi paradižnikom 8 dag (1,2,7) 13,90
Mesna lasagna s paradižnikovo omako in baziliko 30 dag (1,3,7,9,10,12) 11,90

"GLAVNE JEDI SLOVENCLI"

zrezki (piščančji ali svinjski) (1)(3) 20 dag
po dunajsko ali v naravni omaki 12,90
z gobicami in sirom (1)(3)(2)(7)(9)(10)(12) 14,90

(1)(2)(4)(14) lignji ocvrti ... 13,90

(1)(2)(4)(14) lignji na žaru... 13,90

burger furman (slanina, karamelizirana čebula, sir, solata, paradižnik, krema) (1)(3)(7)
ocvrti sir s pomfrijem in tatarsko omako (1)(3)(7)(8) 11,90



POHAN PIŠČANEC DOGAJA!!!!

FURMANŠKE JEDI

1/2 leteči žganci (ocvrt piščanec) s furmansko krompirjevo solato 60 dag	1,3,2	13,90
Svinjska krača v lastnem soku 60 dag		21,90
Svinjska rebra 50 dag		18,90
Jagenjčkova krača 40 dag	9	19,90
Polnjena svinjska ribica 30 dag	7,10	19,90
Furmanska govedina na žaru 25 dag		26,90
Tagliata na rukoli z rjavimi šampinjoni in feta sirom 25 dag	7,10	26,90
Biftek z zelenjavo ali v omaki 25 dag	1,6,7,9,10,12	26,90
Lokalna postrv z maslenim krompirjem 25-30 dag	4,7,	17,90

SAMO ZA NAJU DVA

Nekaj mesnega za naju: Sv. Dunajski, piščančji zrezek v gobovi omaki, baby jetra v mrenici, čevapčiči, dušena zelenjava z oljčnim oljem, furmanski krompir 50 dag		42,50
① ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫		
Nekaj morskega za naju 40 dag Široki rezanci z gamberi, ① ② ③ ④ ⑦ ⑫ ⑭ lignji dagnjami, kapesante škampa		42,50

PRILOGE



furmanski krompir	25 dag	⑦	4,80
pražen krompir	25 dag		3,90
ocvrt krompirček	20 dag		3,90
zelenjava na žaru	25 dag	⑨	5,90
štruklji	20 dag	⑰	5,90
rjavi šampinjopni s Feta sirom		⑦	6,90

SOLATE

sestavljena solata	15 dag	4,20	⑦
sezonska solata	15 dag	4,20	⑦



SOLATNI KROŽNIK

s piščancem na žaru ali ocvrtim	250 dag	① ⑦ ⑩	10,80
morski	250 dag	① ④ ⑭	13,90
Furmanska Cezar solata	250 dag	③ ⑦ ⑩	13,90



OTROŠKI ZA BODOČE FURMANE

ocvrti trakci s pomfrijem	200 dag	⑦	8,90
špageti bolognesse ali v sirovi omaki, ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	200 dag		7,90



SLADICE

furmanska hišna sladica (1,3,7,8)	150 dag	5,90
panna cotta s karamelom in gozdnimi sadeži (7)	100 dag	4,90
domači štrudelj (1,3,7,8)	150 dag	4,50
čokoladne sanje (1,3,7,8)	150 dag	4,20
palačinke (čoko, marmelada) (1,3,7)	150 dag	4,50
palačinke z orehi (1,3,7,8)	150 dag	5,60
sirova plošča s suhim sadjem in orehi za dve osebi. (7,8)	200 dag	14,90

POSTOPEK

Sestavine za testo so furmanske ženske zgnetle v testo. Le - tega so razvaljale, narezale na kvadrate ter nadevale z na maslu prepraženimi jabolki (ena čajna žlička na en kvadrat - odvisno, kako velike kvadrate so izrezale). Zaprle so ga kot pisemce... V jabolka so dodale tudi čajno žličko cimeta. Pred peko gor so pritisnile še celo orehovo jedrce. Pekle so na srednji vročini.



Zgodovina

Pica je bila v 19. stoletju hrana revnih ljudi. Po ovinku preko ZDA se je razširila po vsem svetu.

K nastanku pice so bistveno vplivali Etruščani na severu in Grki na jugu Italije. Ti so na vročem kamnu poleg ognja pekli testo. Prvo pico z oblogo iz paradižnikov so spekli okrog leta 1750.

Leta 1830 so odprli najstarejšo, še danes delujočo picerijo. To je Pizzeria Port' Alba v Neaplju. 1889 je nastala prva dostavna služba za pice za kralja Umberta in soprogo Margerito. Prve pice v Ljubljani in Sloveniji so prodajali v gostilni Kora-bar, prva prava picerija Parma pa je odprla vrata 1974.



Danes poznamo dve osnovni vrsti pic, in sicer romano ali rimsko, ki prihaja iz Rima in regije Lazio, ter napoletano ali neapeljsko, ki prihaja iz sosednje regije Kampanja ter je na seznamu Unescove kulturne dediščine. Tudi v Sloveniji je zdaj ponudba obeh vrst pic zelo bogata, med ljubitelji pa se seveda krešejo mnenja, katera je boljša.

Glavna razlika je v testu. Pri romani se uporablja močnejši tip moke (00 tip), ki pripomore k večji elastičnosti testa. Testo za napoletano pa vsebuje več vode oziroma je bolj vlažno in tudi lepljivo. Kupček testa pri napoletani je težak med 200 in 280 gramov, pri romani zaradi manj vode samo 150 gramov. Pri pripravi testa za romano se poleg moke, vode, kvasa in soli doda tudi olivno olje, pri napoletani pa olivnega olja ni. Pri napolitani pri gnetenju potrebujemo več prstnih spretnosti in izkušenosti, gnetenje testa za romano je enostavnejše ter si morda lahko pomagamo celo z valjarjem. Kupček testa napoletane se sprva pusti vzhajati 4 ure pri sobni temperaturi, nato pa še najmanj 40 ur (do 48 ur) na hladni fermentaciji pri natanko petih stopinjah Celzija. Kupček romane običajno vzhaja približno 5 ur na temperaturi dve stopinji Celzija. Napoletana se peče v pečici, ogreti na 450 stopinjah, med 50 in 90 sekund, romana pa pri temperaturi okoli 400 stopinj nekaj minut.

Svet pice je zelo širok in raznolik, vendar obstajata dve glavni različici, rimska in neapeljska pica, ki se razlikujeta predvsem po testu. Naj vam opišemo vse razlike in značilnosti. Če v Google napišete besedo pizza, dobite skoraj 2 milijardi zadetkov, kar potrjuje, da je pica najbolj znana in priljubljena jed na svetu, zato je za splošno izobrazbo dobro vedeti, zakaj se tudi glede tega krešejo mnenja med Rimom in Neapljem.

GURMANSKE PICE ALLA KRIŠTOF

- NORDIJSKA** – TESTO ALLA NAPOLI, LISTIČI PREKAJENEGA LOSOSA,
SALSA TARTUFATE S SLADKO SMETANO, KISLA SMETANA,
MOZZARELA, RUKOLA, ČEŠNJEV PARADIŽNIK ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
19,90
- KRALJICA MORJA** – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, LIGNJI, GAMBERI, ŠKOLJKE, ŠKAMP,
TRŽAŠKA OMAKA, OLIVA, ORIGANO ① ② ⑥ ⑩ ⑪ ⑭
PELATI, MOZZARELA, SQUID, SHRIMP, SHELLS, SHRIMP, TRIZAN SAUCE, OLIVES, OREGANO
19,90
- BOŠKARIN** – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, PREKAJENA GOVEDINA, MOZZARELA,
ŠAMPINJONI, HREN
19,90
- BRESSAOLA** – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, GOVEJI PRŠUT, BUFALO MOZZARELA,
ŠAMPINJONI
19,90
- LOGAŠKA** – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, BURATA, TELEČJA JETRCA, ŠAMPINJONI
OLIVA, ORIGANO, KAMELIZIRANA ČEBULA, ČEŠNJEV PARADIŽNIK
19,90
- FRANKO** – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, BURATA, RUMPSTEAK, POMODORINI,
ŠAMPINJONI, OLIVA, ORIGANO, ČEBULA, JAJCE ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
19,90
- ISTRIJANKA** – TESTO ALLA NAPOLI, SALSA TARTUFATE S SLADKO SMETANO,
MOZZARELA, PEČEN PRŠUT, ČEŠNJEV PARADIŽNIK, BAKALAR ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
19,90



RIMSKE PICE

CALCONE – RIMSKO TESTO, PELATI, MOZZARELA, KUHAN PRŠUT, KISLA SMETANA, ORIGANO
PELATI, MOZZARELA, COOKED PROSCUIT, SOUR CREAM, OREGANO ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
11,90

KRIŠTOF – RIMSKO TESTO, PELATI, MOZZARELA, PREKAJENA VRATOVINA, KMEČKA SALAMA,
ŠAMPINJONI, TRDO KUHANO JAJCE, HREN, OLIVA, ORIGANO
PELLATI, MOZZARELA, SMOKED NECK, FARMHOUSE SALAMI, FRESH MUSHROOMS,
HARD BOILED EGG, HORSERADISH, OLIVE, OREGANO ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑪
13,60

MESNE PIZZE:

BE EM – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, PANCETA, ŠAMPINJONI, TARTUFATA,
OLIVA ORIGANO
PELATI, MOZZARELA, PANCETA, MUSHROOMS, TRUFFATA, OLIVE OREGANO
12,90 ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪

VRAŽJA – TESTO ALLA NAPOLI, PIKANTNI PELATI, MOZZARELA, KULEN SALAMA,
ŠAMPINJONI, FEFERONI, OLIVA, ORIGANO
SPICY PELATES, MOZZARELA, KULEN SALAMI, MUSHROOMS, PEPPERONI,
OLIVE, OREGANO ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
12,90

GOVEJA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, ŠAMPINJONI,
GOVEJA SALAMA, OLIVA, ORIGANO
PELATI, MOZZARELA, FRESH MUSHROOMS, BEEF SALAMI, OLIVE, OREGANO
11,70

KLASIKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, KUHAN PRŠUT, ŠAMPINJONI,
OLIVA, ORIGANO ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
PELATI, MOZZARELA, COOKED PROSCUIT, FRESH MUSHROOMS, OLIVE, OREGANO
10,90

Na Vašo željo Vam pripravimo vse pice tudi z Rimskim testom.

KRAŠKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, KRAŠKI PRŠUT, ŠAMPINJONI,
OLIVA, ORIGANO PELATI, MOZZARELA, KRASKI PROSCUIT,
FRESH MUSHROOMS, OLIVE, OREGANO ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
11,80

MEHIŠKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, NACHO, FIŽOL, ČEBULA,
JALAPENO PAPRIKA, PANCETA, SALSA, OLIVA, ORIGANO ① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
PELATI, MOZZARELA, NACHO, BEANS, ONION, JALAPENO PEPPER, PANCETA,
SALSA, OLIVE, OREGANO
12,60

MAESTRAL – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, KUHAN PRŠUT, ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
SUHA SALAMA, KISLA SMETANA, OLIVA, ORIGANO
PELLATI, MOZZARELA, COOKED PROSCIOT, DRY SALUMA, SOUR CREAM, OLIVE, OREGANO
11,80

NACHO – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, KUHAN PRŠUT, PAPRIKA,
NACHO, OLIVA, ORIGANO
PELATI, MOZZARELA, COOKED PROSCINOT, PEPPER, NACHO, OLIVES, OREGANO
12,30 ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪

RUKULA S KR. RŠUTOM – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, KRAŠKI PRŠUT, RUKULA,
PARMEZAN, TARTUFATA, OLIVA, ORIGANO, OLIVNO OLJE
PELATI, MOZZARELA, KRAS PROSCIOT, ARUCULA, PARMESAN,
TRUFFATA, OLIVES, OREGANO, OLIVES OIL ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪
12,30

TRŽAŠKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, GORGONZOLA, PREKAJEN VRAT,
ŠAMPINJONI, TRŽAŠKA OMAKA, OLIVA, ORIGANO
PELATI, MOZZARELA, GORGONZOLA, SMOKED NECK, CHAMPIGNONS,
TRIESTE SAUCE, OLIVES, OREGANO ① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪
11,90

Na Vašo željo Vam pripravimo vse pice tudi z Rimskim testom.

NE MESNE IN ZELENJAVNE:

MARGERITA - TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, OLIVA, ORIGANO

PELATES, MOZZARELA, OLIVE, OREGANO

① ③ ⑦

10,30

PRIMAVERA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, SVEŽA PAPRIKA, PARADIŽNIK, OLIVA, ORIGANO

PELATI, MOZZARELA, FRESH PEPPER, TOMATO, OLIVES, OREGANO

11,90

VEGETARIJANSKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, BELUŠI, PAPRIKA, ARTIČOKE, KORUZA, PARADIŽNIK, ŠAMPINJONI, OLIVA, ORIGANO

PELATES, MOZZARELA, BELUCHI, PEPPER, ARTICHOKE, CORN, TOMATO,

FRESH CHAMPIONS, OLIVE, OREGANO

① ⑦ ⑩ ⑪

11,80

4 SIRI – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, GORGONZOLA, KISLA SMETANA, OLIVA, ORIGANO

① ⑥ ⑦ ⑩ ⑪

PELATI, NACHO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SOUR CREAM, OLIVE, OREGANO

11,90

MORSKE:

TUNA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, TUNA, ČEBULA, OLIVA, ORIGANO

PELATI, MOZZARELA, TUNA, ONION, OLIVE, OREGANO

① ④ ⑦ ⑩ ⑪

11,90

MORSKA – TESTO ALLA NAPOLI, PELATI, MOZZARELA, MORSKI SADEŽI, TRŽAŠKA OMAKA, OLIVA, ORIGANO

PELATI, MOZZARELA, SEAFOOD, TRIESTE SAUCE, OLIVES, OREGANO

① ② ④ ⑦ ⑩ ⑪ ⑭

12,20

Na Vašo željo Vam pripravimo vse pice tudi z Rimskim testom.