



Gostišče Barbara v središču Idrije združuje bogato kulinarčno tradicijo z domačnostjo in prijetnim ambientom. Dinamična družinska ekipa poskrbi za vrhunsko izkušnjo obiska Idrije. Gostom je na voljo pestra izbira jedi, pripravljenih iz lokalnih sestavin. Znani so po doma izdelanih tradicionalnih idrijskih žlikrofih Žigon.

In the centre of the town, the Barbara Inn combines a rich culinary tradition with the cosiness of a comfortable ambience. The dynamic family team makes sure that your visit to Idrija is an excellent one. Their guests can choose from a variety of dishes, made from local ingredients, the most famous of which are the home-made Žigon Idrija žlikrofi.

GOSTIŠČE BARBARA BARBARA INN

Cinober, gostinstvo in turizem d. o. o.

Levstikova 12, 5280 Idrija

Tel: +386 (0)40 477 524

e-mail: info@gostiscebarbara.si



Porušen rov *Collaped pit*

Porušen rov je hišna sladica iz biskvita, vaniljeve kreme, orehov in rozin. Njena oblika spominja na rudniški rov.

The collapsed pit is the house dessert made with sponge cake, vanilla cream, walnuts, and raisins. Its shape resembles a mine pit.



Okusno, s certifikatom Idrija izbrano nagrajeno idrijsko **mesno kosilo** si lahko v gostišču Barbara sestavite iz:

*The Barbara Inn offers a delicious Idrija lunch (**meat option**) certified with the Idrija Selected trademark:*



Smukavca Smukavc

Tradicionalna idrijska enolončnica iz ohrovtovih listov, pripravljena po hišnem receptu.

A traditional Idrija stew made from kale leaves, prepared according to a house recipe.



Idrijskih žlikrofov z divjačinsko omako Idrija žlikrofi in venison sauce

Žlikrofi Žigon so hišna specialiteta in glavna zvezda menija gostišča Barbara. Preliti z divjačinsko omako, pripravljeno iz vrhunske divjačine slovenskega porekla, ustvarjajo pristno lokalno kulinarčno doživetje.

The Žigon žlikrofi are the house speciality and the star of the Barbara Inn menu. In venison sauce made from top-quality venison of Slovenian origin, they create an authentic local culinary experience.

Okusno, s certifikatom Idrija izbrano nagrajeno idrijsko **brezmesno kosilo** si lahko sestavite iz:

*The Barbara Inn offers a delicious Idrija lunch (**meatless option**) certified with the Idrija Selected trademark:*



Gobove juhe Mushroom stew

Krepka enolončnica, pripravljena iz različnih vrst gob, ki jih najdemo v gozdovih v okolici Idrije.

A rich stew made from various types of mushroom found in the woods around Idrija.



Vegi žlikrofov s sirovo omako Vegetarian žlikrofi in cheese sauce

Za vse, ki niso ljubitelji mesa, v gostišču strežemo brezmesno različico žlikrofov, ki jih pripravijo z okusno sirovo omako.

For those who do not enjoy meat, the inn offers a meatless version of žlikrofi, served in cheese sauce.



Za ljubitelje **ribjih jedi** pa v Barbari priporočajo naslednje jedi, pripravljene iz rib ribogojnice Libo iz Gorenje Trebuše:

*For those who **enjoy fish**, Barbara Inn recommends the following dishes made from fish from the Libo fish farm, Gorenja Trebuša:*



Postrvino pašteto, postreženo s sveže pečenimi kruhki
Trout pate, served with freshly baked bread



Postrvin karpačo na posteljici iz rukole
Trout carpaccio on a bed of arugula



File postrvi s krompirjem in blitvo
Trout fillet with potato and chard

In seveda, vedno je prostor še za sladico.

And of course, there's always room for dessert.