

“Pitje dobrega vina ob dobri hrani
in v dobri družbi je eden najbolj
civiliziranih užitkov življenja.”

Michael Broadbent



Miklavž d.o.o., Podbrezje 246, 4202 Naklo

Vse cene so v evrih in vsebujejo DDV. Cenik velja od 01.12.2025.



RESTAVRACIJA TABOR

V senci starih sadnih dreves, objeta z zelenjem,
s pogledom na gorenjske hribe in bližnjo
cerkvico svetega Benedikta, že tri desetletja
stoji restavracija Tabor.

Romantičen okoliš in intimni separeji nudijo
zavetje za praznične in vsakdanje trenutke,
odlična ekipa pa vsak obisk spremeni
v nepozabno izkušnjo.



DEGUSTACIJSKI MENI

5 hodni meni in sorbet 80.-

9 hodni meni 115.-

Degustacijski meniji so na voljo le po predhodnem naročilu.

Pogrinjek 2.-



“Vse, kar potrebujemo, je ljubezen.
A malo čokolade sem in tja
prav nič ne škodi.”
Charles M. Schultz



PRILOGE

Domača solata	mala	4.-
Različna domača listnata solata	velika	6.-
Štručka domačega kruha		3.-
Brezglutenski kruh		2.-/kos.

SLADICE

Za dnevno ponudbo sladice vprašajte natakarja.

“Povej mi, kaj ješ,
in povem ti, kdo si.”
Jean Anthelme Brillat-Savarin





HLADNE PREDJEDI

Morski tris	17.-
Hobotnica v solati	16.-
Škarpenin namaz	13.-
Tunin tatarski	20.-
PRIPOROČAMO	
Karpačo zorjene ribe	20.-

Pršut Domača mangalica (Kmetija Jordan Cigoj) ali San Daniele	16.-
Domači siri	18.-

JUHE

Ribja juha	8.-
Škampova juha	8.-





RIBJE JEDI

PRIPOROČAMO	
Kovač, škarpena 1 kg	85.-
Druga bela riba 1 kg	75.-

Orada / Brancin 1kg	65.-
Brancin v soli 1kg	68.-
File bele ribe Dnevno sveža riba	27.-
File zorjene ribe	30.-
Školjke na buzaro 500 g	20.-

PRIPOROČAMO	
Mešane školjke na buzaro 500 g; dagnje, vongole in kaneštrele	21.-

Škampi 1 kg; na žaru ali buzara	80.-
Jadranski škampi 1 kg	90.-





TOPLE PREDJEDI

Jakobinka na žaru 6.-
1 kos

Morska rižota 22.-

PRIPOROČAMO

Črna rižota 22.-

Testenine s škampi 22.-

Testenine z vongolami 22.-

Domači fuži s črnim tartufom 20.-



“Ne moremo dobro razmišljati, ljubiti
ali spati, če prej nismo dobro jedli.”
Virginia Woolf

