KULINARIČNI NOVEMBER

OKUSI NOVO MESTO



MESEC PRISTNIH OKUSOV LOKALNIH USTVARJALCEV

1.–30. 11. 2026

NOVEMBER V ZNAMENJU ŠTRUKLJEV

Letošnji Okusi Novega mesta so posvečeni štrukljem – tradicionalni jedi, ki navdušuje s svojo raznovrstnostjo. Od klasičnih skutnih in značilnih dolenjskih štrukljev do sodobnih kulinaričnih interpretacij vabijo k odkrivanju bogate lokalne tradicije in novih okusov.

NA VOLJO VES NOVEMBER

BISTRO SITULA

Štruklji sveta

Slovensko testo v družbi okusov različnih kultur. Odkrijte štruklje v italijanski, mehiški in azijski različici.

situla.si

NA VOLJO VSAK VIKEND V NOVEMBRU

ZIDANICA VERČEK

Trškogorski srčni rjavi štruklji

Kuhani in pečeni dolenjski štruklji, ki ohranjajo značilno kulinarično dediščino Trške gore.

trskagora.si | visittrskagora.si

NA VOLJO VES NOVEMBER

GOSTILNA VOVKO

Vovkovi sladki pehtranovi štruklji

Sladki pehtranovi štruklji z vaniljevo kremo in kompotom.

gostilna-vovko.si

NA VOLJO VES NOVEMBER

GOSTILNICA BARBA

Domači skutni štrukelj

Kuhan in popečen skutni štrukelj s smetanovo emulzijo, pehtranom in hruško.

gostilnicabarba.si

NA VOLJO VES NOVEMBER

GOSTIŠČE NA TRGU

Skutni štruklji

Skutni štruklji kot dodatna ponudba v okviru dnevnih malic.

gostisce.grm-nm.si

NA VOLJO VES NOVEMBER

RESTAVRACIJA GRAD OTOČEC

Sirov štrukelj

Sirov štrukelj kot del posebne jedi s telečjimi lički, mini korenčkom, peteršiljevim oljem in temno omako.

grad-otocec.com

NA VOLJO OD 9. DO 15. NOVEMBRA %

HIŠA FINK

Naštrukljajmo se na martinovo

Martinov meni posvečen štrukljem: jajčni štruklji s potočnimi raki, rahli lisičkini štruklji s tartufi, goska&goveji file ter štruklji rdečega zelja in buča, sladki fižolovi štruklji, kostanj in kaki.

hisafink.si

NA VOLJO VSAK VIKEND V NOVEMBRU

ODPRTE ZIDANICE

Štruklji na Trški gori

Različni štruklji pri ponudnikih Odprtih zidanic: v Vinotoču Teropšič, Zidanici Verček, Vinski kleti Colnar in Okrepčevalnici pri Darinki.

trskagora.si | visittrskagora.si | colnar.si

NA VOLJO VES NOVEMBER %

DOBROTE DOLENJSKE NOVO MESTO

Dolenjski štruklji na slano in sladko

Dolenjski štruklji po naše v smetanovi jurčkovi omaki ter sladki pehtranovi štruklji z jagodnim prelivom in hrustljavimi jagodami.

dobrote-dolenjske.si

10% POPUST

V Bistroju Situla Dobrotah Dolenjske v Novem mestu in Gostilnici Barba velja 10-odstotni popust na izbrane štruklje v sklopu Okusov Novega mesta, **v Hiši Fink na celotno ponudbo za eno osebo, v Zidanici Verček pa na celotno ponudbo ob predhodni rezervaciji**. Popust je mogoče koristiti od 1. do 30. 11. 2026.

KULINARIČNI DOGODKI V NOVEMBRU

9. NOVEMBER 2026 · 17.00–20.00

KUHARSKA DELAVNICA PRIPRAVE RJAVIH IN DOLENJSKIH ŠTRUKLJEV

Spoznajte skrivnosti priprave tradicionalnih dolenjskih štrukljev z jajčnim cvrtjem in rjavih štrukljev, kot hišne posebnosti z zgodbo.

Organizator: Turistično kulturno društvo Trškogorsko srce • Lokacija: Zidanica Verček, Trška gora 186, 8000 Novo mesto
Informacije in prijave: jozica.vercek@t-2.net, 041 293 497

13. NOVEMBER 2026 · 16.00–23.00

MARTINOVO V NOVEM MESTU

Praznovanje martinovega v znamenju dolenjskih vin, lokalne kulinarike in štrukljev ter druženja.

Organizator: Društvo vinogradnikov Trška gora – Novo mesto • Lokacija: Grad Grm, Skalickega ulica 1, 8000 Novo mesto
Informacije: dv.trskagora@gmail.com, 040 650 051

21. NOVEMBER 2026 · 10.00–14.00

DAN ČATEŠKIH ŠTRUKLJEV

Spoznajte in okusite čateške štruklje, kulinarično posebnost, ki ohranja tradicijo priprave štrukljev na Dolenjskem.

Organizator: Dobrote Dolenjske • Lokacija: atrij Dobrote Dolenjske, Glavni trg 2, 8000 Novo mesto
Informacije: nm@dobrote-dolenjske.si; 08 20 17 998

27. NOVEMBER 2026 · 9.00–13.00

KONFERENCA ŠTRUKLJEV: GASTRONOMIJA MED TRADICIJO, REALNOSTJO IN PRIHODNOSTJO

Strokovna konferenca na temo dolenjske gastronomije, ki jo bo moderiral Grega Repovž, v Kevdr podcastu bo gostoval Gregor Kren, za kulinarični zaključek z degustacijo štrukljev pa bodo poskrbeli Dobrote Dolenjske in Tanja Rajar, tekmovalka letošnje sezone MasterChef Slovenija.

Organizatorja: Zavod Novo mesto in Dobrote Dolenjske • Lokacija: Narodni dom, Sokolska ulica 3, 8000 Novo mesto
Informacije in prijave: tic@novomesto.si, 041 202 080

TIC NOVO MESTO
Glavni trg 11, 8000 Novo mesto
041 202 080 • tic@novomesto.si

ZAVOD NOVO MESTO | NOVO MESTO

visitnovomesto.si