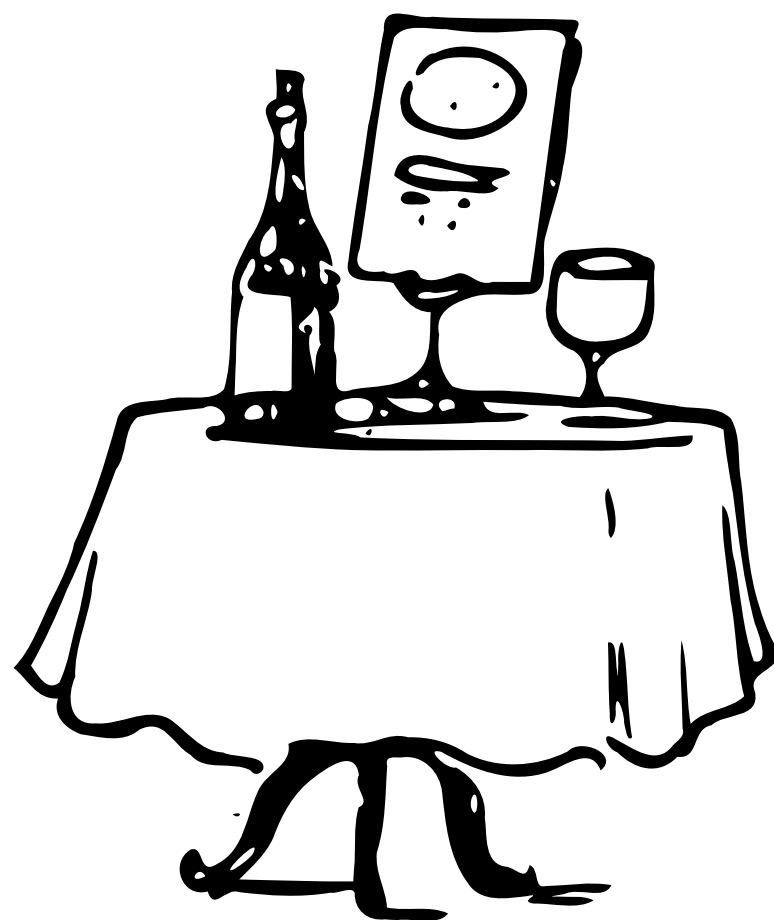




MENU



Ljubljanska cesta 6, 4260 Bled
+386 4 620 41 26





Pogrinjek
Couvert
Coperto,
Gedeck

1,5 EUR na osebo
per person
a persona
pro Person

Hladne predjedi
Cold appetizers – Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen

Lovčeva »dilca« – izbor gorenjskih mesnin in sirov **15,9 EUR**
»Lovec« platter of selected local cold cuts and cheeses
Piatto »Lovec« di salumi e formaggi locali selezionati
»Lovec« -Platte mit ausgewählten lokalen Wurst- und Käsesorten *(G, O, M, F, N)*

Domača divjačinska pašteta z medom, lešniki in tartufi **14,9 EUR**
Homemade venison pâté with honey, hazelnuts and truffles
Patè di cervo fatto in casa con miele, nocciole e tartufò
Hausgemachte Wildbretpastete mit Honig, Haselnüssen und Trüffeln *(G, H, M, O, L)*

Jelenov carpaccio s kaprami, s sirom Grana Padano in rukolo **16,9 EUR**
Deer carpaccio with capers, Grana Padano and arugula
Carpaccio di cervo con capperi, Grana Padano e rucola
Hirschcarpaccio mit Kapern, Grana Padano und Rucola *(G, H, M)*

Hladna dimljena postrv ribogojnice Zupan, kaviar postrvi, hrenova krema, peteršiljevo olje **15,9 EUR**
Cold smoked trout from Zupan fish farm, trout caviar, horseradish cream, parsley oi
Trota affumicata a freddo dell'allevamento Zupan, caviale di trota, crema al rafano, olio al prezzemolo
Kaltgeräucherte Forelle von der Fischzucht Zupan, Forellenkaviar, Meerrettichcreme, Petersilienöl *(D, F, G)*

Rezine »Black angusa« na rukoli, gorčična semena **15,9 EUR**
Slices of Black Angus on arugula, mustard seeds
Fettine di Black Angus su rucola, semi di senape
Scheiben vom Black Angus auf Rucola, Senfkörner *(F, G, H, L, M, N, O, P)*

Marinirana rdeča pesa, pesto petršilja, sezam, sončnična semena in orehi **11,9 EUR**
Marinated beetroot, parsley pesto, sesame, sunflower seeds and walnuts
Barbabietola marinata, pesto di prezzemolo, sesamo, semi di girasole e noci
Marinierte Rote Bete, Petersilienpesto, Sesam, Sonnenblumenkerne und Walnüss *(H, L, M, N, O)*





»*Deliti hrano pomeni deliti ljubezen*«

»*Sharing food means sharing love*«

»*Condividere il cibo significa condividere l'amore* «

»*Essen zu teilen heißt, Liebe zu teilen*«

**Tris hladnih predjedi (gaspačo juha v šilcu, lokalna postrv, »roastbeef black angus«, 22,0 EUR
marinirana rdeča pesa)**

(D, F, G, H, L, M, N, O, P)

Trio of cold starters (gazpacho shot soup, trout, Black Angus roast beef, marinated red beetroot)

Tris di antipasti freddi (gazpacho freddo "shot" trota locale, roast beef di Black Angus, barbabietola rossa marinata)

Trio kalter Vorspeisen (Kaltes Gazpacho "shot", Forelle, Black-Angus-Roastbeef, marinierte Rote Bete)



Juhe *Soups – Zuppe – Suppen*

Domača goveja juha z jušno zelenjavo in mesom

6,4 EUR

Homemade beef soup with vegetables and meat

(L, C, A, F, M)

Zuppa di manzo fatta in casa con verdura e carne

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Gemüse und Fleisch

Jurčkova juha s kislo smetano

6,9 EUR

Porcini mushroom soup with sour cream

(A, L, O, G, C)

Zuppa di funghi porcini con panna acida

Steinpilzsuppe mit Sauerrahm

Hladna gaspačo juha

5,9 EUR

Cold gazpacho soup

(A, L, O, G)

Zuppa fredda di gazpacho

Kalte Gazpacho-Suppe





Testenine in rižote

Pasta and risotto – Pasta e risotti – Pasta und Risotto

Istrski fuži s filejem »Black Angusa« in črnimi tartufi

20,9 EUR

Istrian »fuži« with Black Angus fillet and black truffles

(A, L, O, C, G, F, M)

»Fuži« istriani con filetto di Black Angus e tartufò nero

Istrische Fuži mit Black Angus Filet und schwarzen Trüffeln

Špinačni njoki s paradižnikovo omako in mozzarella

16,9 EUR

Spinach gnocchi whit tomato sauce and mozzarella

(A, C, F, G, H, L, M, O)

Gnocchi di spinaci con salsa di pomodoro e mozzarella

Spinatgnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella

Ozki rezanci s kraljevimi kozicami, sušenim paradižnikom in mlado špinačo

18,9 EUR

Tagliatelle with king prawns, sun-dried tomatoes and baby spinach

(A, B, C, F, G, L, R, O, M)

Tagliatelle con gamberoni, pomodorini secchi e spinaci novelli

Tagliatelle mit Riesengarnelen, sonnengetrockneten Tomaten und Babyspinat

Polnozrnati špageti s panceto, jurčki in bazilikinim pestom

15,9 EUR

Whole wheat spaghetti with pancetta, porcini mushrooms and basil pesto

(A, C, G, L, F, M)

Spaghetti integrali con pancetta, funghi porcini e pesto di basilico

Vollkornspaghetti mit Pancetta, Steinpilzen und Basilikumpesto

Rižota s piščančjim filejem, špargljeva krema z mlado špinačo in pinjolami

16,9 EUR

Risotto with chicken fillet, asparagus cream with baby spinach and pine nuts

(A, G, O, H)

Risotto con filetto di pollo, crema di asparagi con spinacini e pinoli

Risotto mit Hähnchenfilet, Spargelcreme mit Babyspinat und Pinienkernen

Rižota z lignji, vongolami in paradižnikovo omako

18,9 EUR

Risotto with squid, prawns, clams and tomato sauce

(O, B, L, R, G, A)

Risotto con calamari, gamberi, vongolee salsa di pomodori

Risoto mit Tintenfisch, Garnelen, Venusmuscheln und Tomatensauce

Nadevan melancan z olivami, suhimi paradižniki, tofujem in paradižnikovo omako

14,9 EUR

Stuffed eggplant with olives, sun-dried tomatoes, tofu and tomato sauce

(A, F, L)

Melanzane ripiene con olive, pomodori secchi, tofu e salsa di pomodoro

Gefüllte Auberginen mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Tofu und Tomatensauce





Mesne jedi

Meat dishes – Piatti di carne – Fleischgerichte

»Steak Black Angus« s pečenim krompirjem, teranovo omako in mediteransko omako 35,9 EUR

Black Angus steak with roasted potatoes, teran sauce and mediterranean vegetables

(A, G, O, L, C)

Bistecca di Black Angus con patate al forno salsa al teran e verdure mediterranee

Black-Angus-Steak mit Bratkartoffeln, Teran – sauce mit mediterranen Gemüse

T – bone, pečen domači krompir, pečena zelenjava, čili omaka

80 EUR

T-bone steak, roasted homemade potatoes, grilled vegetables, chili sauce

(A, O, L, G, M, N,P, F)

T-Bone-Steak, hausgemachte Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Chilisauce

Bistecca T-bone, patate arrosto fatte in casa, verdure grigliate, salsa al chili

Jagnječja krača s teranovo omako, grahovim pire krompirjem, divjim brokolijem in peteršiljevim oljem 33,9 EUR

Lamb shank with Teran sauce, pea mashed potatoes, wild broccoli and parsley oil

(A, O, L, G)

Stinco di agnello con salsa al Terrano, purè di piselli, broccoli selvatici e olio al prezzemolo

Lammhaxe mit Teransauce, Erbsenkartoffelpüree, wildem Brokkoli und Petersilienöl

Goveja lička v naravni omaki s sirovim štrukljem, divjim brokolijem in vloženo jerebiko 25,9 EUR

Beef cheeks in natural jus with cheese "štrukelj", wild broccoli, and pickled rowanberries

(A, C, F, H, L, M, N, O)

Guance di manzo nel proprio fondo con "štrukelj" "al formaggio, broccoli selvatici e sorbe sottaceto

Rinderbäckchen in Natursaft mit Käse "štrukelj", Wildbrokkoli und eingelegten Vogelbeeren

Nadevane piščančje prsi ovite v slanino, grahov pire krompir in omako pistacije 18,9 EUR

Stuffed chicken breast wrapped in bacon, peas mashed potatoes and pistachio sauce

(A, G, H, M)

Petto di pollo ripieno avvolto nella pancetta, piselli purè di patate e salsa al pistacchio

Gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel, Erbsen Kartoffelpüree und Pistaziensauce

Svinjski file z jurčkovno omako in skutnimi štruklji

16,9 EUR

Pork fillet with porcini sauce and cottage cheese »štruklji«

(A, C, G, L, M)

Filetto di maiale con salsa ai porcini e ricotta »štruklji«

Schweinefilet mit Steinpilzsauce und Hüttenkäse »štruklji«

Srnin golaž z žlikrofi in vloženo jerebiko

20,9 EUR

Venison goulash with »žlikrofi« and pickled rowanberries

(A, C, L, G, H, O, F M)

Gulasch di cervo con »žlikrofi« e sorbe in salamoia

Hirschgulasch mit »žlikrofi« und eingelegten Vogelbeeren





Jedi z žara

From the Grill – Dalla griglia – Aus dem Grill

Goveji čevapčiči (ocvrt krompir, mlada čebula, kajmak, "ajvar") **16,9 EUR**

Beef »čevapčiči« (fried potatoes, spring onion, cream cheese, "ajvar")

(A, G)

Manzo »čevapčiči« (patate fritte, cipollotto, crema di formaggio, "ajvar")

Rindfleisch »čevapčiči« (Bratkartoffeln, Frühlingsschneek, Frischkäse, „Ajvar“)

Mešani grill krožnik (čevapčiči, pikantna klobasa, piščančji file, ocvrt krompir, kajmak, rdeča čebula, ajvar) **19,9 EUR**

(A, G)

Mixed grill plate (»čevapčiči«, spicy sausage, chicken fillet, fried potatoes, cream cheese, red onion, ajvar)

Piastra grigliata mista (»čevapčiči«, salsiccia piccante, filetto di pollo, patate fritte, crema di formaggio, cipolla rossa, ajvar)

Gemischte Grillplatte (»čevapčiči«, pikante Wurst, Hähnchenfilet, Bratkartoffeln, Frischkäse, rote Zwiebel, Ajvar)

Piščančji file na žaru z mediteransko zelenjavo in pečenim domačim krompirjem **15,9 EUR**

Grilled chicken fillet with mediterranean vegetables and roasted homemade potatoes

(A, L, G)

Filetto di pollo alla griglia con verdure mediterranee e patate arrosto fatte in casa

Gegrilltes Hähnchenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Bratkartoffeln

Ribje jedi

Fish dishes – Piatto di pesce – Fischgericht

File postrvi ribogojnice Zupan, pire zelene in limonina omaka s petersiljevim oljem **23,9 EUR**

Trout fillet from the Zupan fish farm, celery purée, and lemon sauce with parsley oil

(A, G, O, L, D)

Filetto di trota dell'allevamento di pesce Zupan, purè di sedano e salsa al limone con olio al prezzemolo

Forellenfilet aus der Fischzucht Zupan, Selleriepüree und Zitronensauce mit Petersilienöl

File lososa iz pečice, čemažev riž, divji brokoli in pasijonkina omaka **24,9 EUR**

Oven-roasted salmon fillet, wild garlic rice, wild broccoli and passion fruit sauce

(A, B, G, L, O)

Filetto di salmone al forno, riso all'aglio orsino, broccoli selvatico e salsa al frutto della passione Im Ofen

gebratenes Lachsfilet, Bärlauchreis, wilder Broccoli und Passionsfruchtsauce

Hobotnica iz pečice s popečeno zelenjavo in krompirjem, paradižnikova omaka **29,9 EUR**

Baked octopus with roasted vegetables and potatoes, tomato sauce

(A, R, L)

Polpo al forno con verdure e patate arrosto, salsa di pomodoro

Gebackener Oktopus mit geröstetem Gemüse und Kartoffeln, Tomatensauce

Ocvrti lignji z ocvrtim krompirjem in cezar omako **17,9 EUR**

Fried calamari with fried potatoes and caesar sauce

(A, C, G, R, O, M, L, F)

Calamari fritti con patatine fritte e salsa caesar

Frittierte Tintenfische mit Bratkartoffeln und Caesar-Dressing





Sveže solate

Fresh salads – Insalate fresche– Frische Salate

Mešana sezonska solata	6,5 EUR
<i>Mixed seasonal salad</i>	<i>(L,M, N, O, F)</i>
<i>Insalata mista di stagione</i>	
<i>Gemischter Salat der Saison</i>	

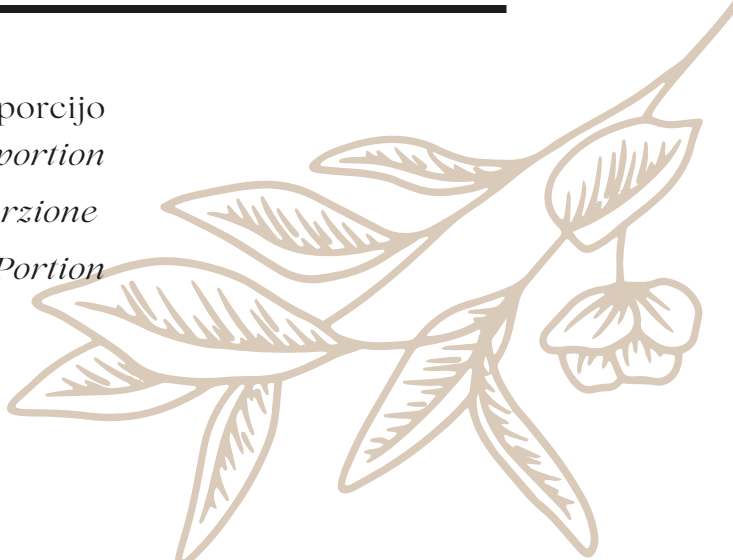
Cezar solata s piščancem (piščančji file, slanina, kuhano jajce, solata ledenka, češnjevec, kruhove kocke, parmezan, cezar preliv)	14,9 EUR
<i>Caesar salad with chicken (chicken fillet, bacon, boiled egg, iceberg lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing)</i>	<i>(A, C, O, G, B, L, M)</i>
<i>Caesar salad con pollo (filetto di pollo, pancetta, uovo sodo, lattuga iceberg, pomodorini, crostini, parmigiano, salsa caesar)</i>	
<i>Caesar Salad mit Hähnchen (Hähnchenfilet, Speck, gekochtes Ei, Eisbergsalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesankäse, Caesar-Dressing)</i>	

Solata s kraljevimi kozicami (kraljeve kozice, solata ledenka, kuhano jajce, češnjevec, kruhove kocke, parmezan, cezar preliv)	16,5 EUR
<i>Salad with king prawns (king prawns, iceberg lettuce, boiled egg, cherry, bread cubes, parmesan, caesar dressing)</i>	<i>(A,C, O, G, B, L, M)</i>
<i>Insalata con gamberoni (gamberoni, lattuga iceberg, uovo sodo, ciliegia, cubetti di pane, parmigiano, salsa caesar)</i>	
<i>Salat mit Riesengarnelen (Riesengarnelen, Eisbergsalat, gekochtes Ei, Kirsche, Brotwürfel, Parmesan, Caesar-Dressing)</i>	

Vitaminska solata s tofujem (popečen tofu, solata ledenka, korenje, rukola, radič, rdeča pesa, indijski oreščki, bučno seme, sezam)	15,9 EUR
<i>Vitamin salad with tofu (toasted tofu, iceberg lettuce, carrots, rocket, radicchio, beetroot, cherry, cashews, pumpkin seeds, sesame)</i>	<i>(H, O, L, N, F, M)</i>
<i>Insalata vitaminica con tofu (tofu tostato, lattuga iceberg, carote, rucola, radicchio, barbabietola rossa, anacardi, semi di zucca, sesamo)</i>	
<i>Vitaminsalat mit Tofu (gerösteter Tofu, Eisbergsalat, Karotten, Rucola, Radicchio, Rote Bete, Cashewnüsse, Kürbiskerne, Sesam)</i>	

Osvežilna solata (solata ledenka, rukola, avokado, pomaranča, grenivka, preliv dionske gorčice)	11,9 EUR
<i>Refreshing salad (iceberg lettuce, arugula, avocado, orange, grapefruit, Dijon mustard dressing)</i>	<i>(G,F,L,N,O,M)</i>
<i>Insalata fresca (lattuga iceberg, rucola, avocado, arancia, pompelmo, condimento alla senape di Digione)</i>	
<i>Erfrischender Salat (Eisbergsalat, Rucola, Avocado, Orange, Grapefruit, Dijon-Senf-Dressing)</i>	

Omake in dodatki	1,5 EUR	na porcijo
<i>Sauces and condiments</i>		per portion
<i>Salse e additivi</i>		per porzione
<i>Soßen und Zusätze</i>		pro Portion





Jedi za najmlajše

For the little ones – Per i più piccoli – Für die Kleinen

Piščančji file na žaru, ocvrt krompir

9,5 EUR

Grilled chicken fillet, pommes frites

(A, G, L)

Filetto di pollo alla griglia, patate fritte

Gegrilltes Hähnchenfilet, pommes frites

Testenine z bolonjsko omako

9,5 EUR

Pasta with Bolognese sauce

(A, C, G, L, O)

Pasta con ragù alla bolognese

Pasta mit Bolognese-Sauce

Sladke pregrehe

Desserts – Dolci – Desserts

Čokoladni mousse s temno čokolado, domači mango sorbet, jagodičevje

8,9 EUR

Chocolate mousse with dark orange chocolate, dehydrated raspberry, homemade mango sorbet, berries

(A, C, H, G)

Mousse al cioccolato con cioccolato fondente all'arancia, lampone disidratato, pan di sorbetto al mango fatto in casa, frutti di bosco

Mousse au Chocolat mit Zartbitterschokolade-Orange, dehydrierte Himbeeren, hausgemachtes Mangosorbet, Beeren

Vaniljev sladoled z vročim sadnim prelivom

5,9 EUR

Vanilla ice cream with hot fruit topping

(A, O, C, G)

Gelato alla vaniglia con salsa calda di frutta

Vanilleeis mit heißem Fruchtbelag

Blejska kremna rezina

6,4 EUR

Bled cream cake

(A, C, G)

Milleglie alla crema di Bled

Bleder Cremeschnitte

Bezgova panna cota / Elderberry Panna cotta / Panna cotta al sambuco / Holunder-Panna cotta

5,9 EUR

(O, G)

Tiramisu pistcije / Pistachio tiramisu / Tiramisù al pistacchio / Pistazien-Tiramisu

6,2 EUR

(G, A, C, H)

Tris sorbetov / Tris Sorbets / Tris Sorbetti / Tris Sorbets

5,9 EUR

Dnevna ponudba / daily offer / offerta giornaliera / Tagesangebot

»Cheesecake« / Cheesecake / Cheesecake / Käsekuchen

6,9 EUR

(A, C, F, G, H, N, O)





Alergeni

Allergens – Allergeni – Allergene

Gluten

Gluten / Glutine / Gluten

A

Raki

Shellfish / Crostacei / Schaltier

B

Jajca

Eggs / Uova / Eier

C

Ribe

Fish / Pescare / Fisch

D

Arašidi

Peanuts / Arachidi / Erdnüsse

E

Soja

Soy / Soia / Soja

F

Laktoza

Lactose / Lattosio / Laktose

G

Oreščki

Nuts / Noci / Nüsse

H

Zelena

Celery / Sedano / Sellerie

L

Gorčična semena

Mustard seeds / Semi di senape / Senfkörner

M

Sezam

Sesame / Sesamo / Sesam

N

Sulfiti

Sulfites / Solfiti / Sulfite

O

Volčji bob

Lupine / Lupine / Lupino

P

Mehkušci

Mollusca / Mollusco / Mollusca

R





Cenik je veljaven od 5.6.2025. Vse cene vsebujejo DDV.

The price list is valid from 5.6.2025. All prices include VAT.

Il listino prezzi è valido dal 5.6.2025. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

Die Preisliste ist gültig ab 5.6.2025. Alle Preisangaben inkl. MwSt.

