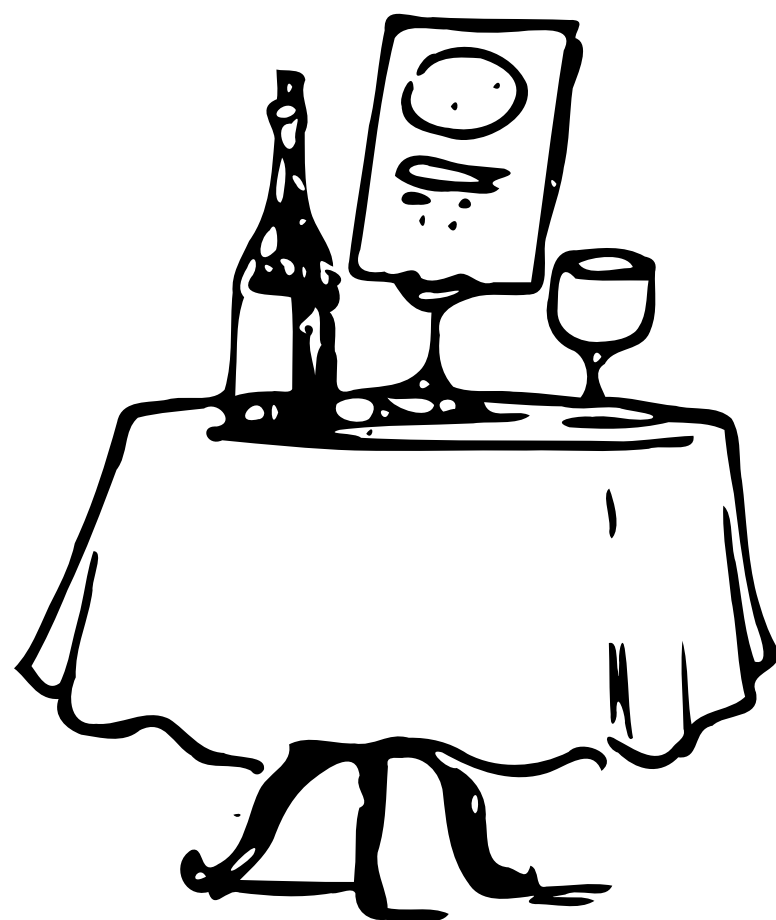




MENU



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

(G, O, M, F, N)

Piatto »Lovec« di salumi e formaggi locali selezionati

»Lovec«-Platte mit ausgewählten lokalen Wurst- und Käsesorten

Domača divjačinska pašteta z medom, lešniki in tartufi

14,9 EUR

Homemade venison pate with honey, hazelnuts and truffles

(G, H, M, O, L)

Patè di cervo fatto in casa con miele, nocciole e tartufò

Hausgemachte Wildbretpastete mit Honig, Haselnüssen und Trüffeln

Jelenov carpaccio s kaprami, sir Grana Padano in rukolo

16,9 EUR

Deer carpaccio with capers, Grana Padano and arugula

(G, H, M)

Carpaccio di cervo con capperi, Grana Padano e rucola

Hirschcarpaccio mit Kapern, Grana Padano und Rucola

Lokalna hladna dimljena postrv, kaviar postrvi, hrenova krema, peteršiljevo olje

15,9 EUR

Local cold smoked trout, trout caviar, horseradish cream, parsley oil

(D, F, G)

Trota locale affumicata a freddo, caviale di trota, creme di rafano, olio al prezzemolo

Kalt geraucherte Forelle aus der Regen, Forellenkaviar, Meerrettichcreme, Petersilienöl

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 kisló 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

Bučna juha z ingverjem in kostanjem

5,9 EUR

Pumpkin soup with ginger, orange and chestnuts

(A, L, O, G)

Kubissuppe mit Ingwer, Orangen und Kastanien

Zuppa di zucca con zenzero, aranica e castagne





Testenine in rižote

Pasta and risotto – Pasta e risotti – Pasta und Risotto

Istrski fuži z govedino in črnimi tartufi

20,9 EUR

Istrian »fuži« with beef and black truffles

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

»Fuži« istriani con carne di manzo e tartufò nero

Istrische »fuži« mit Rindfleisch und schwarzen Trüffeln

Ozki rezanci s kraljevimi kozicami, olivami in bučkami

18,9 EUR

Tagliatelle with king prawns, olives and courgettes

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

Tagliatelle con gamberoni, olive e zucchini

Tagliatelle mit Riesengarnelen, Oliven und Zucchini

Polnozrnati špageti s panceto, jurčki, bazilikinim pestom in sušenimi paradižniki

15,9 EUR

Whole wheat spaghetti with pancetta, porcini mushrooms, basil pesto and sun-dried tomatoes

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

Spaghetti integrali con pancetta, funghi porcini, pesto di basilico e pomodori secchi

Vollkornspaghetti mit Pancetta, Steinpilzen, Basilikumpesto und sonnengetrockneten Tomaten

Rižota s piščančjim filejem, jurčki, kostanjem in pinjolami

16,9 EUR

Risotto with chicken fillet, porcini mushrooms, chestnuts and pine nuts

(A, G, O, H)

Risotto con filetto di pollo, funghi porcini, castagne e pinoli

Risotto mit Hühnerfilet, Steinpilzen, Kastanien und Pinienkernen

Domači bučni njoki s panceto in radičem "travisio"

14,9 EUR

Homemade pumpkin gnocchi with pancetta and radicchio "travisio"

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

Gnocchi di zucca fatti in casa con pancetta e radicchio travisio

Hausgemade Kurbisgnocchi mit Pancetta und Radicchio "Travisio"

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 pire krompirjem, vinsko omako z rdečim poprom, divji brokoli 35,9 EUR

Black Angus steak with mashed potatoes, wine sauce with red pepper, wild broccoli

(A, G, O, L, C)

Black-Angus-Steak mit Kartoffelpüree, Weinsauce mit rotem Pfeffer, wilder Brokkoli

Bistecca di Black Angus con purè di patate, salsa al vino con peperoncino, broccoli selvatici

Jagnječje krača, pire krompir, divji brokoli, timijanovo olje, demi glaz omaka 28,9 EUR

Lamb shark, mashed potatoes, wild broccoli, thyme oil, demi-glace sauce

(A, O, L, G)

Stinco di agnello, pure di patate, broccoli selvatici, olio al timo, salsa demi-glace

Lammhaxe, Kartoffelpüree, Wildbrokkoli, Thymianöl, Demi-Glace-Sauce

Svinjski file z jurčkovno omako in skutnimi štruklji 16,9 EUR

Pork fillet with porcini sauce and cottage cheese "štruklji" with chives

(A, C, G, L, M)

Filetto di maiale con salsa ai porcini e ricotta "štruklji" con erba cipollina

Schweinefilet mit Steinpilzsauce und Hüttenkäse „štruklji“ mit Schnittlauch

Nadevane piščančje prsi ovite v slanino, pire krompir, omaka pistacije 18,9 EUR

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

(A, G, H, M)

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

Gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel, Kartoffelpüree, Pistaziensauce

Pečene račje prsi s pomarančnim poprom, fregola sarda z rdečim zeljem in 27,9 EUR

teranovim vinom, rdeči ribez, višnjeva omaka

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

Roasted duck breast with orange pepper, fregola sarda with red cabbage and teran wine, redcurrants, cherry sauce

Petto d'anatra arrosto con pepe arancione, fregola sarda con cavolo rosso e vino terrano, ribes rosso, salsa di ciliegie

Gebratene Entenbrust mit Orangenz Pfeffer, Fregola Sarda mit Rotkohl und Teranwein,

Johannisbeeren, Kirschsauce

Kranjska klobasa s praženim krompirjem in gorčično-medeno omako 16,9 EUR

Carniolan sausage, sauteed potatoes with onions and mustard-honey sauce

(M, G, O, F)

Salsiccia carniolana, patate saltate con cipolle e salsa di senape e miele

Carniolan-Wurst, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Senf-Honig-Sauce

Divjačinski golaž s kruhovimi cmoki, rdeči ribez 20,9 EUR

Venison goulash with bread dumplings, redcurrants

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

Gulasch di cervo con gnocchi di pane, ribes rosso

Hirschgulasch mit Semmelknödel, Johannisbeeren





Jedi z žara

From the Grill – Dalla griglia – Aus dem Grill

Goveji čevapčiči (ocvrt krompir, rdeča čebula, kajmak, "ajvar") **16,9 EUR**
Beef »čevapčiči« (fried potatoes, red onion, cream cheese, "ajvar") (A, G)
Manzo »čevapčiči« (patate fritte, cipolla rossa, crema di formaggio, "ajvar")
Rindfleisch »čevapčiči« (Bratkartoffeln, rote Zwiebel, Frischkäse, „Ajvar“)

Mešani grill krožnik (čevapčiči, kranjska klobasa, piščančji file, ocvrt krompir, kajmak, mlada čebula, ajvar) **18,9 EUR**
Mixed grill plate ("čevapčiči", carniolan sausage, chicken fillet, fried potatoes, cream cheese, spring onion, ajvar) (R, G, L, O)
Piastra grigliata mista ("čevapčiči", salsiccia carniolana, filetto di pollo, patate fritte, crema di formaggio, cipollotto, ajvar)
Gemischte Grillplatte ("čevapčiči", Carniolan Wurst, Hähnchenfilet, Bratkartoffeln, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Ajvar)

Piščančji file na žaru, pečena gomoljna zelenjava, pečen domač krompir **15,9 EUR**
Grilled chicken fillet, roasted tuberous vegetables, roasted home potatoes
Filetto di pollo alla griglia, verdure tuberose arrostate, patate nostrane arrostate (A, L)
Gegrilltes Hähnchenfilet, gebratenes Knollengemüse, geröstete Kartoffeln

Ribje jedi

Fish dishes – Piatto di pesce – Fischgericht

File postrvi ribogojnice Zupan, polenta "trdinka", pečen mariniran češnjev paradiznik in korenje s timijanom **23,9 EUR**
Zupan fish from trout fillet, polenta 'trdinka', roasted marinated cherry tomatoes and carrots with thyme (A, G, O, L, D)
Filetto di trota dell'allevamento di pesce Zupan, polenta "trdinka", pomodori ciliegini marinati e carote arrostate al timo
Forellenfilet aus der Fischzucht Zupan, Polenta „trdinka“, gebratene marinierte Kirschtomaten und Karotten mit Thymian

File lososa iz pečice, črni riž, trakci zelenjave (korenje, bučka, rdeča redkev, pasijonka omaka) **24,9 EUR**
Oven-roasted salmon fillet, black rice, vegetable strips (carrot, courgette, red radish), passion fruit sauce (D, L)
Filetto di salmone al forno, riso nero, strisce di verdure (carota, zucchina, ravanello rosso), salsa al frutto della passione
Im Ofen gebratenes Lachsfilet, schwarzer Reis, Gemüsestreifen (Karotte, Zucchini, roter Rettich), Passionsfruchtsauce





Sveže solate

Fresh salads – Insalate fresche – Frische Salate

Mešana sezonska solata

Mixed seasonal salad

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat der Saison

6,5 EUR

(O)

Cezar solata s piščancem (piščančji file, slanina, kuhano jajce, solata ledenka, češnjevce, kruhove kocke, parmezan, cezar preliv)

Caesar salad with chicken (chicken fillet, bacon, boiled egg, iceberg lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, caesar dressing)

Caesar salad con pollo (filetto di pollo, pancetta, uovo sodo, lattuga iceberg, pomodorini, crostini, parmigiano, salsa caesar)

Caesar Salad mit Hähnchen (Hähnchenfilet, Speck, gekochtes Ei, Eisbergsalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesankäse, Caesar-Dressing)

14,9 EUR

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

Solata s kraljevimi kozicami (kraljeve kozice, solata ledenka, kuhano jajce, češnjevce, kruhove kocke, parmezan, cezar preliv)

Salad with king prawns (king prawns, iceberg lettuce, boiled egg, cherry, bread cubes, parmesan, caesar dressing)

Insalata con gamberoni (gamberoni, lattuga iceberg, uovo sodo, ciliegia, cubetti di pane, parmigiano, salsa caesar)

Salat mit Riesengarnelen (Riesengarnelen, Eisbergsalat, gekochtes Ei, Kirsche, Brotwürfel, Parmesan, Caesar-Dressing)

16,5 EUR

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

Vitaminska solata z tofujem (popečen tofu, solata ledenka, korenje, rukola, radič, rdeče zelje, indijski oreščki, bučno seme, sezam)

Vitamin salad with tofu (toasted tofu, iceberg lettuce, carrots, rocket, radicchio, red cabbage, cherry, cashews, pumpkin seeds, sesame)

Insalata vitaminica con tofu (tofu tostato, lattuga iceberg, carote, rucola, cavolo rosso, radicchio, ciliegia, anacardi, semi di zucca, sesamo)

Vitaminsalat mit Tofu (gerösteter Tofu, Eisbergsalat, Karotten, Rucola, Radicchio, R Kirsche, Cashewnüsse, Kürbiskerne, Sesam)

15,9 EUR

(F, N)

Zelena solata, rukola, granatno jabolko, pomaranča, grenivka, preliv dijonske gorčice

Lettuce, rocket, pomegranate, orange, grapefruit, Dijon mustard dressing

Lattuga, rucola, melograno, arancia, pompelmo, dressing alla senape di Digione

Salat, Rucola, Granatapfel, Orange, Grapefruit, Dijon-Senf-Dressing

14,9 EUR

(G, F, L, N, O)

Omake in dodatki

Sauces and condiments

Salse e additivi

Soßen und Zusätze

1,5 EUR na porcijo
per portion
per porzione
pro Portion





Jedi za najmlajše

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

Piščančji file na žaru, ocvrt krompir

Grilled chicken fillet, pommes frites

Filetto di pollo alla griglia, patate fritte

Gegrilltes Hähnchenfilet, pommes frites

9,5 EUR

(A, G, L)

Testenine z bolonjsko omako

Pasta with Bolognese sauce

Pasta con ragù alla bolognese

Pasta mit Bolognese-Sauce

9,5 EUR

(A, C, G, L, O)

Sladke pregrehe

Desserts – Dolci – Desserts

Čokoladni mousse s temno čokolado pomaranče, dehidrirana malina, mandljev biskvit, domači mango sorbet, jagodičevje

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

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

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

8,9 EUR

(A, C, H, G)

Kostanjeva panna cota

Chestnut Panna cotta

Panna cotta alle castagne

Panna cotta mit Kastanien

5,9 EUR

(O, G)

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisù

Tiramisu

6,5 EUR

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

Blejska kremna rezina

Bled cream cake

Millefoglie alla crema di Bled

Bleder Cremeschnitte

6,4 EUR

(A, C, G)

Ajdov štrukelj z orehi, hruškin sladoled s cimetom

Buckwheat strudel with walnuts, pear ice cream with cinnamon

Strudel di grano saraceno con noci, gelato alle pere con cannella

Buchweizenstrudel mit Walnüssen, Birneneis mit Zimt

5,9 EUR

(A, O, C, G)





Alergeni

Allergens - Allergeni - Allergene

Gluten <i>Gluten / Glutine / Gluten</i>	A
Raki <i>Shellfish / Crostacei / Schaltier</i>	B
Jajca <i>Eggs / Uova / Eier</i>	C
Ribe <i>Fish / Pescare / Fisch</i>	D
Arašidi <i>Peanuts / Arachidi / Erdnüsse</i>	E
Soja <i>Soy / Soia / Soja</i>	F
Laktoza <i>Lactose / Lattosio / Laktose</i>	G
Oreščki <i>Nuts / Noci / Nüsse</i>	H
Zelena <i>Celery / Sedano / Sellerie</i>	L
Gorčična semena <i>Mustard seeds / Semi di senape / Senfkörner</i>	M
Sezam <i>Sesame / Sesamo / Sesam</i>	N
Sulfiti <i>Sulfites / Solfiti / Sulfite</i>	O
Volčji bob <i>Lupine / Lupine / Lupino</i>	P
Mehkužci <i>Mollusca / Mollusco / Mollusca</i>	R

Cenik je veljaven od 21.10.2024. Vse cene vsebujejo DDV.

The price list is valid from 21.10.2024. All prices include VAT.

Il listino prezzi è valido dal 21.10.2024. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

Die Preisliste ist gültig ab 21.10.2024. Alle Preisangaben inkl. MwSt.

