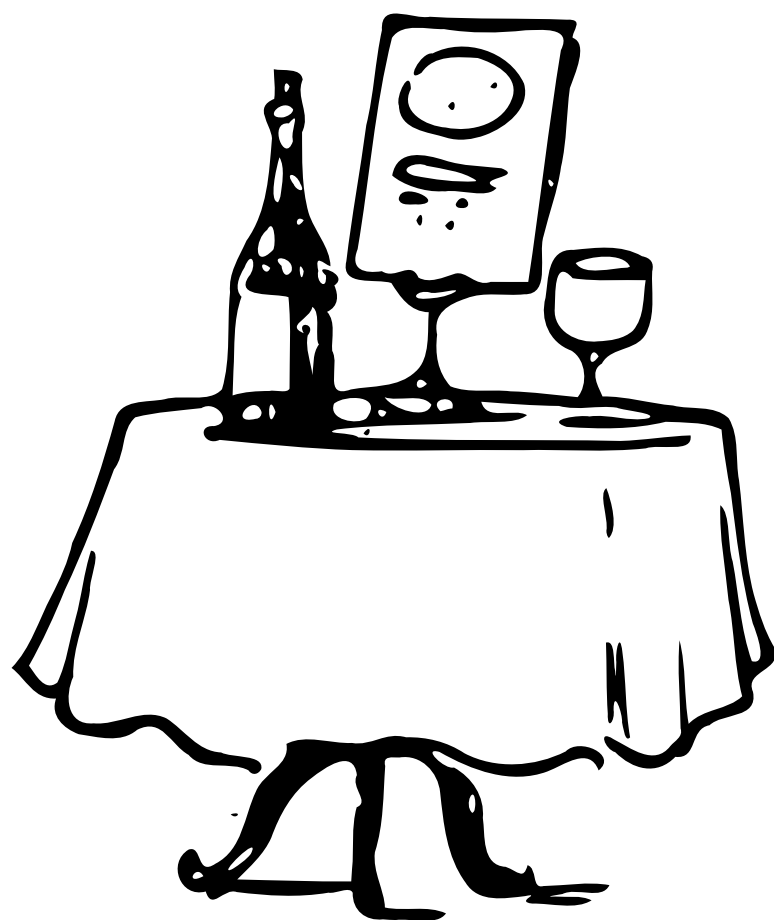




MENU



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





Pogrinjek – domač kruh, hišni namaz in oljčno olje

Couvert – homemade bread, house spread and olive oil

Coperto – pane fatto in casa, crema della casa e olio d'oliva

Gedeck – hausgemachtes Brot, hausgemachter Aufstrich und Olivenöl

1,7 EUR

na osebo
per person
a persona
pro Person

Hladne predjedi

Cold appetizers – Antipasti freddi – Kalte Vorspeisen

LOCAL

Lovčeva »dilca« – izbor gorenjskih mesnin in sirov

»Lovec« platte of selection local cold cuts and cheeses

Piatto »Lovec« di salumi e formaggi locali selezionati

»Lovec« Platte mit ausgewählten lokalen Wurst und Käsesorten

15,9 EUR

(G, O, M, F, N)

Domača divjačinska pašteta, med, lešniki in tartufi

Homemade venison pâté honey, hazelnuts and truffles

Paté di selvaggina fatto in casa con miele, nocciole e tartufi

Hausgemachte Wildbretpastete Honig, Haselnüssen und Trüffeln

14,9 EUR

(G, H, M, O, L)

Jelenov carpaccio, kapre, parmezan Grana Padano rukolo

Venison carpaccio, capers, Grana Padano parmesan, rocket salad

Carpaccio di cervo capperi, Grana Padano, rucola

Hirsch-Carpaccio mit Kapern, Grana Padano und Rucola

16,9 EUR

(G, H, M)

Dimljen rostbij »Black Angus«, rukola, gorčična krema

Smoked Black Angus roast beef, rocket salad, mustard cream

Roast beef affumicato Black Angus con rucola e crema alla senape

Geräuchertes Black-Angus-Roastbeef mit Rucola und Senfcreme

15,9 EUR

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

Hladno dimljena postrv ribogojnice Zupan, kaviar postrvi,

hrenova krema, peteršiljevo olje

Cold-smoked trout from Zupan fish farm, trout caviar, horseradish cream, parsley oil

Trota affumicata a freddo dell'allevamento ittico Zupan, caviare di trota, crema al rafano, olio al prezzemolo

Kaltgeräucherte Forelle aus der Fischzucht Zupan, Forellenkaviar, Meerrettichcreme, Petersilienöl

15,9 EUR

(D, F, G)

LOCAL

Marinirana rdeča pesa, krema indijskih oreščkov, orehi, sezam

Marinated beetroot, cashew cream, walnuts, sesame

Barbabietola marinata, crema di anacardi, noci, sesamo

Marinierte Rote Bete, Cashewcreme, Walnüssen, Sesam

11,9 EUR

(H, L, M, N, O)

VEGAN





»Deliti hrano pomeni deliti ljubezen«

»Sharing food means sharing love«

»Condividere il cibo significa condividere l'amore «

»Essen zu teilen heißt, Liebe zu teilen«

»To share« - hladne predjedi: (jelenov carpaccio, hladno dimljena postrv ribogojnice Zupan, marinirana rdeča pesa)

19,5 EUR

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

NEW

To share - cold appetizers: (venison carpaccio, cold-smoked trout from Zupan fish farm, marinated beetroot)

Da condividere - antipasti freddi: (carpaccio di cervo, trota affumicata a freddo dell'allevamento ittico Zupan, barbabietola marinata)

Zum teilen - kalte Vorspeisen: (Hirsch-Carpaccio, kaltgeräucherte Forelle aus der Fischzucht Zupan, marinierte Rote Bete)

»To share« - glavne jedi (jagnječje krone z zeliščnimi drobtinami, gratiniran krompir, divji brokoli, demi-glace omaka, domači skutni štruklji z jurčkovo omako, srnin golaž, idrijski žlikrofi s krompirjevim nadevom, ribez)

46,5 EUR

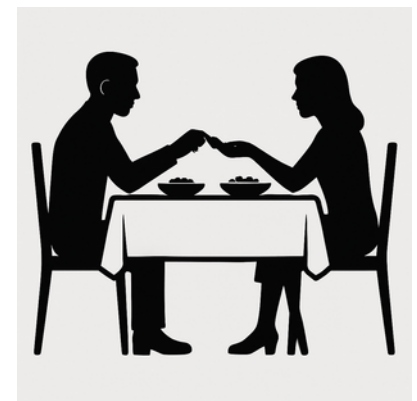
(A, C, O, L, G, F, M, H)

NEW

To share - main courses: (rack of lamb with herb crumbs, gratinated potatoes, wild broccoli, demi-glace sauce, homemade cottage cheese dumplings with porcini sauce, venison goulash, Idrija dumplings with potato filling, currants)

Da condividere - piatti principali: (carré d'agnello con crumble alle erbe, patate gratinate, broccoli selvatici, salsa demi-glace, štruklji fatti in casa con ricotta e salsa ai porcini, gulasch di capriolo, žlikrofi di Idrija con ripieno di patate, ribes)

Zum teilen - Hauptspeisen: (Lammkarree mit Kräuterbröseln, Kartoffelgratin, wilder Brokkoli, Demi-glace-Sauce, hausgemachte Topfenstrudel mit Steinpilzsauce, Rehulasch, Idrija-Žlikrofi mit Kartoffelfüllung, Johannisbeeren)



Juhe

Soups - Zuppe - Suppen

Domača goveja juha, rezanci, jušna zelenjava

6,4 EUR

Homemade beef soup, noodles, soup vegetables

(L, C, A, F, M)

Brodo di manzo fatto in casa, tagliolini, verdure da brodo

Hausgemachte Rindssuppe, Nudeln, Suppengemüse

Jurčkova juha, kislá smetana

6,9 EUR

Porcini mushroom soup, sour cream

(A, L, O, G, C)

Zuppa di funghi porcini, panna acida

Steinpilzsuppe, Sauerrahm

LOCAL

Cvetačna kremna juha, kokosovo mleko, peteršiljevo olje

6,9 EUR

Cauliflower cream soup, coconut milk, parsley oil

(L)

Vellutata di cavolfiore, latte di cocco, olio al prezzemolo

Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Petersilienöl

VEGAN





Testenine in rižote

Pasta and risotto – Pasta e risotti – Pasta und Risotto

Istrski fuži, rezine rostbifa »Black Angus«, tartufata

20,9 EUR

Istrian fuži pasta, slices of Black Angus roast beef, truffle cream (tartufata)

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

Fuži istriani, fettine di roast beef Black Angus, tartufata

Istrische Fuži, Black-Angus-Roastbeef-Scheiben, Trüffelcreme (Tartufata)

Testenine lingvini, svež losos, mlada špinača, edamame, ribja omaka, čili

16,9 EUR

Linguine pasta, fresh salmon, baby spinach, edamame, fish sauce, chili

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

Linguine con salmone fresco, spinacino, edamame, salsa di pesce e peperoncino

Linguine mit frischem Lachs, jungem Spinat, Edamame, Fischsauce und Chili

Rižota, kraljevimi raki, dagnje, edamame, paradižnikova omaka

18,9 EUR

Risotto with king prawns, mussels, edamame, tomato sauce

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

Risotto con gamberi reali, cozze, edamame e salsa di pomodoro

Risotto mit Königsgarnelen, Miesmuscheln, Edamame und Tomatensauce

Testenine »strozzapreti«, piščančji file, pesto genovese, češnjev paradižnik

16,9 EUR

Pasta strozzapreti, chicken fillet, pesto Genovese, cherry tomatoes

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

Pasta strozzapreti con filetto di pollo, pesto genovese e pomodorini ciliegino

Pasta strozzapreti mit Hähnchenfilet, Pesto Genovese und Cherrytomaten

Ozki rezanci, kraljevi raki, sušeni paradižniki, bučke

18,9 EUR

Thin noodles, king prawns, dried tomatoes, zucchini

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

Tagliolini, gamberi reali, pomodori secchi, zucchini

Dünne Nudeln, Königsgarnelen, getrocknete Tomaten, Zucchini

Domači skutni štruklji, jurčkova omaka

14,9 EUR

Homemade cottage cheese »struklji«, porcini mushroom sauce

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

»Štruklji« al formaggio fatti in casa, salsa ai funghi porcini

Hausgemachte Hüttenkäse »struklji«, Steinpilzsoße

Nadevan melancan z olivami, suhimi paradižniki, tofujem, paradižnikova omaka

14,9 EUR

Stuffed eggplant with olives, dried tomatoes, tofu, tomato sauce

(A, F, L)

Melanzana ripiena con olive, pomodori secchi, tofu e salsa di pomodoro

Gefüllte Aubergine mit Oliven, getrockneten Tomaten, Tofu, Tomatensauce

Cvetačni medaljon, korenčkova krema z indijskimi oreščki, mandlji, česnovo olje

14,9 EUR

Cauliflower medallion, carrot cream with cashews, almonds, garlic oil

(H, L, N)

Medaglione di cavolfiore con crema di carote agli anacardi, mandorle e olio all'aglio

Blumenkohlmedaillon mit Karottencreme aus Cashewkernen, Mandeln und Knoblauchöl





Mesne jedi

Meat dishes – Piatti di carne – Fleischgerichte

Steak »Black Angus«, pečen krompir, divji brokoli, vinska omaka z rdečim poprom 35,9 EUR

Black Angus steak, roasted potatoes, wild broccoli, red pepper wine sauce

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

Steak di Black Angus con patate arrosto, broccoli selvatici e salsa al vino con pepe rosso

Black-Angus-Steak mit Bratkartoffeln, wildem Brokkoli und Rotwein-Pfeffersauce

Tagliata »Black Angus«, rukola, parmezan Grana Padano, češnjev paradiznik, 35,9 EUR

balzamična glazura

Black Angus tagliata, rocket salad, Grana Padano parmesan, cherry tomatoes, balsamic glaze

(G, L, O, M)

Tagliata di Black Angus con rucola, Grana Padano, pomodorini e glassa balsamica

Black-Angus-Tagliata mit Rucola, Grana Padano, Cherrytomaten und Balsamico-Glasur

Jagnječje krone, zeliščne drobtine, gratiniran krompir, divji brokoli, demi-glance omaka 33,9 EUR

Crown of lamb, herb crumbs, gratinated potatoes, wild broccoli, demi-glance sauce

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

Carré d'agnello con crumble alle erbe, patate gratinate, broccoli selvatici e salsa demi-glance

Lammkarree mit Kräuterbröseln, Kartoffelgratin, wildem Brokkoli und Demi-glance-Sauce

Piščančji file »sous vide«, korenčkova krema z indijskimi oreščki, 20,9 EUR

kremna vinska omaka, sir pecorino, popečena zelenjava

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

Sous-vide chicken fillet, carrot cream with cashews, creamy wine sauce, Pecorino cheese, sautéed vegetables

Filetto di pollo cotto sous-vide con crema di carote agli anacardi, salsa cremosa al vino, pecorino e verdure saltate

Sous-vide gegartes Hähnchenfilet mit Karottencreme aus Cashewkernen, cremiger Weinsauce, Pecorino und gebratenem Gemüse

Svinjski file, jurčkova omaka, domači skutni štruklji 16,9 EUR

Pork fillet, porcini mushroom sauce, homemade cottage cheese »štruklji«

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

Filetto di maiale con salsa ai funghi porcini e »štruklji« fatti in casa alla ricotta

Schweinefilet mit Steinpilzsauce und hausgemachten Topfen-»štruklji«

LOCAL

Srnin golaž, idrijski žlikrofi s krompirjevim nadevom, ribez 20,9 EUR

Venison goulash, Idrija dumplings with potato filling, currants

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

Gulasch di capriolo con žlikrofi di Idrija ripieni di patate e ribes

Rehgulasch mit Idrija-Žlikrofi mit Kartoffelfüllung und Johannisbeeren

LOCAL

Kranjska klobasa, pražen krompir, gorčično-medena omaka 16,9 EUR

Carniolan sausage, sautéed potatoes, honey-mustard sauce

(M, G, O, F, L)

Salsiccia carniolana con patate saltate e salsa miele e senape

Krainer Wurst mit Bratkartoffeln und Honig-Senf-Sauce

LOCAL





Jedi z žara

From the Grill – Dalla griglia – Aus dem Grill

Gurmanski krožnik (roštbf »Black Angus«, jagnječje krone z zeliščnimi drobtinami, piščančji file na žaru, gratiniran krompir, karamelizirana čebula) 29,0 EUR

Gourmet platter (Black Angus roast beef, rack of lamb with herb crumbs, grilled chicken fillet, gratinated potatoes, caramelized onions) (A, G, C, L, M, F, O)

Piatto gourmet (roast beef Black Angus, carré d'agnello con crumble alle erbe, filetto di pollo alla griglia, patate gratinate, cipolle caramellate)

Gourmetseller (Black-Angus-Roastbeef, Lammkarree mit Kräuterbröseln, gegrilltes Hähnchenfilet, Kartoffelgratin, karamellisierte Zwiebeln)

NEW

Telečja zarebrnica z žara, pečen krompir, omaka chimichurri 28,9 EUR

Grilled veal chop, roasted potatoes, chimichurri sauce (A, L, G, C)

Costata di vitello alla griglia con patate arrosto e salsa chimichurri

Gegrilltes Kalbskotelett mit Bratkartoffeln und Chimichurri-Sauce

Piščančji file na žaru, popečena zelenjava, pečen krompir 17,5 EUR

Grilled chicken fillet, sautéed vegetables, roasted potatoes (A, L, G)

Filetto di pollo alla griglia con verdure saltate e patate arrosto

Gegrilltes Hähnchenfilet mit gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln

Premium jelenov burger z ocvrtim krompirjem (jelen, govedina, karamelizirana čebula, brusnični džem, majonezina omaka, dimljen sir, česnovo olje, radič) 20,0 EUR

Premium Venison Burger with french fries (venison, beef, caramelized onions, cranberry jam, mayo sauce, smoked cheese, garlic oil, radicchio) (A, C, F, G, L, M, N, O)

Burger di cervo premium con patate fritte (cervo, manzo, cipolla caramellata, confettura di mirtilli rossi, salsa maionese, formaggio affumicato, olio all'aglio, radicchio)

Premium-Hirschburger mit Pommes frites (Hirschfleisch, Rindfleisch, karamellisierte Zwiebeln, Preiselbeermarmelade, Mayonnaisesoße, geräucherter Käse, Knoblauchöl, Radicchio)

NEW

Ribje jedi

Fish dishes – Piatto di pesce – Fischgericht

File postrvi iz ribogojnice Zupan, sotirana zelenjava na maslu z limono ter emulzija kopra in jogurta 24,9 EUR

Trout fillet from Zupan fish farm, sautéed vegetables with butter and lemon, dill and yogurt emulsion (A, G, O, L, D)

Filetto di trota dell'allevamento ittico Zupan con verdure saltate al burro e limone, emulsione di aneto e yogurt

Forellenfilet aus der Fischzucht Zupan mit in Butter und Zitrone sautiertem Gemüse sowie

Dill-Joghurt-Emulsion

LOCAL

Hobotnica iz pečice, popečena zelenjava in krompir, paradižnikova omaka 26,9 EUR

Oven-baked octopus, sautéed vegetables and potatoes, tomato sauce (A, G, R, L)

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

Oktopus aus dem Ofen mit gebratenem Gemüse, Kartoffeln und Tomatensauce

File lososa iz pečice, grahov pire, pasijonkina omaka, češnjev paradižnik 25,9 EUR

Oven-baked salmon fillet, pea purée, passion fruit sauce, cherry tomatoes (A, D, G, O, L, D)

Filetto di salmone al forno con purea di piselli, salsa al frutto della passione e pomodorini

Lachsfilet aus dem Ofen mit Erbsenpüree, Passionsfruchtsauce und Cherrytomaten





Sveže solate

Fresh salads – Insalate fresche – Frische Salate

Cezar solata / Caesar salat / Insalata Caesar / Caesar – Salat

Iceberg lettuce, quail egg, cherry tomatoes, croutons, parmesan, Caesar dressing

Iceberg solata, prepeličje jajce, češnjev paradižnik, kruhove kocke, parmezan, Caesar preliv

Lattuga iceberg, uovo di quaglia, pomodorini, crostini, parmigiano, salsa Caesar Eisbergsalat, Wachtelei,

Cherrytomaten, Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing

• *with chicken / s piščančjim filejem / con pollo / mit Hähnchen –*

14,9 EUR

• *with king prawns / s kraljevimi kozicami / con gamberi reali / mit Königsgarnelen*

16,5 EUR

(A, B, C, O, G, F, L, M, H, N, P)

Solata »bowl« s humusom – zelena solata, paradižnik, kumare, rdeča čebula, olive, humus, edamame, sezam, oljčno olje

14,9 EUR

Bowl salad with hummus – green salad, tomatoes, cucumbers, red onion, olives, hummus, edamame, sesame, olive oil

Insalata bowl con hummus – insalata verde, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive, hummus, edamame, sesamo, olio d'oliva

Bowl-Salat mit Hummus – grüner Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, Oliven, Hummus, Edamame, Sesam, Olivenöl

(N, M, F, O)

VEGAN

Osvežilna solata (solata ledenka, rukola, pomaranča, grenivka, preliv dijonske gorčice)

11,9 EUR

Refreshing salad (iceberg lettuce, rocket, orange, grapefruit, Dijon mustard dressing)

Insalata rinfrescante (lattuga iceberg, rucola, arancia, pompelmo, dressing alla senape di Digione)

Erfrischender Salat (Eisbergsalat, Rucola, Orange, Grapefruit, Dijon-Senf-Dressing)

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

VEGAN

Mala mešana sezonska solata

Small mixed seasonal salad

Piccola insalata mista di stagione

Kleiner gemischter Saisonsalat

6,5 EUR

(L, M, N, O, F)

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, M, F)

Sladke pregrehe

Desserts – Dolci – Desserts

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

8,9 EUR

Dark chocolate mousse, almond sponge cake, homemade mango sorbet, berries

(A, C, H, G)

Mousse al cioccolato fondente, pan di Spagna alle mandorle, sorbetto al mango fatto in casa e frutti di bosco

Dunkle Schokoladenmousse, Mandelbiskuit, hausgemachtes Mangosorbet und Beeren

Domača karamelna torta »Lotus«

7,9 EUR

Homemade »Lotus« caramel cake

Torta al caramello »Lotus« fatta in casa

Hausgemachte »Lotus« Karamell-Torte

(A, H, C, G, F)

Slivova pita z vaniljevim sladoledom

6,5 EUR

Plum pie with vanilla ice cream

Crostata di prugne con gelato alla vaniglia

Pflaumenkuchen mit Vanilleeis

(A, C, G, F, H)

Tradicionalna blejska kremna rezina

6,4 EUR

Traditional Bled cream cake

Cremeschnitte tradizionale di Bled

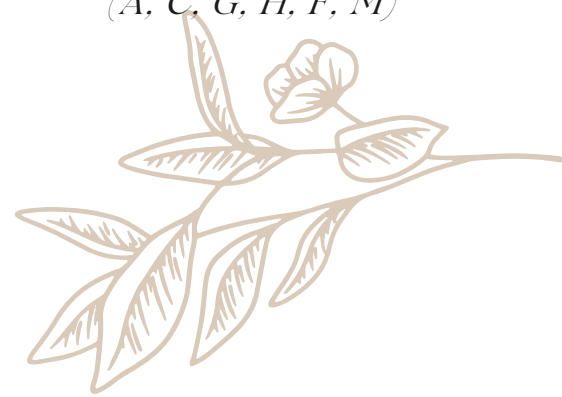
Traditionelle Bleder Cremeschnitte

(A, C, G, F, N)

Tiramisu / Tiramisu / Tiramisù / -Tiramisu

5,9 EUR

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





Alergeni

Allergens - Allergeni - Allergene

Gluten **A**

Gluten / Glutine / Gluten

Raki **B**

Shellfish / Crostacei / Schaltier

Jajca **C**

Eggs / Uova / Eier

Ribe **D**

Fish / Pescare / Fisch

Arašidi **E**

Peanuts / Arachidi / Erdnüsse

Soja **F**

Soy / Soia / Soja

Laktoza **G**

Lactose / Lattosio / Laktose

Oreščki **H**

Nuts / Noci / Nüsse

Zelena **L**

Celery / Sedano / Sellerie

Gorčična semena **M**

Mustard seeds / Semi di senape / Senfkörner

Sezam **N**

Sesame / Sesamo / Sesam

Sulfiti **O**

Sulfites / Solfiti / Sulfite

Volčji bob **P**

Lupine / Lupine / Lupino

Mehkužci **R**

Mollusca / Mollusco / Mollusca





Cenik je veljaven od 15.5.2026. Vse cene vsebujejo DDV.

The price list is valid from 15.5.2026. All prices include VAT.

Il listino prezzi è valido dal 15.5.2026. Tutti i prezzi sono IVA inclusa.

Die Preisliste ist gültig ab 15.5.2026. Alle Preisangaben inkl. MwSt.

