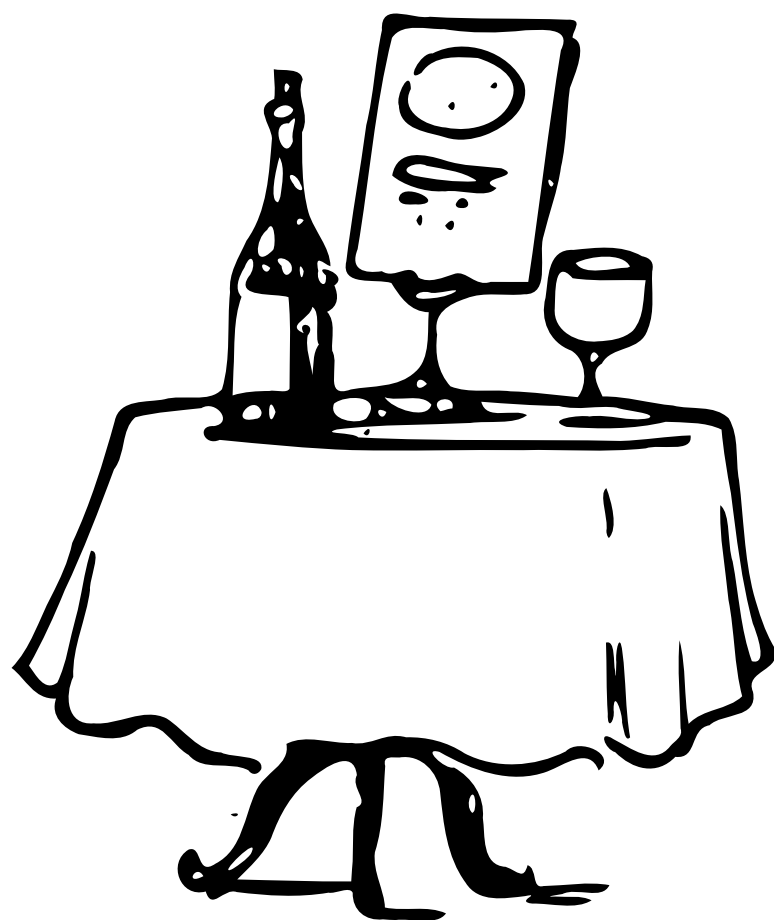




# MENU



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*

---

**LOCAL**

**Lovčeva »dilca« – izbor gorenjskih mesnin in sirov**

**15,9 EUR**

*»Lovec« platter of selection 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 pâté 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, s sirom 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*

**Dimljena postrv ribogojnice Zupan, kaviar postrvi, hrenova krema, karamelizirana čebula**

**15,9 EUR**

*Cold smoked trout from Zupan fish farm, trout caviar, horseradish cream, parsley oi*

*(D, F, G)*

*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*

**LOCAL**

**Marinirana rdeča pesa s kremo iz indijskih oreščkov, orehi in sezamom**

**11,9 EUR**

*Marinated beetroot with cashew cream, walnuts, and sesame seeds*

*(H, L, M, N, O)*

*Barbabietola marinata con crema di anacardi, noci e semi di sesamo*

*Marinierte Rote Bete mit Cashewcreme, Walnüssen und Sesamsamen*

**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«

**Tris hladnih predjedi (jelenov carpaccio, lokalna dimljena postrv, rdeča pesa)**

**22,9 EUR**

NEW

Trio of cold appetizers (venison carpaccio, local smoked trout, beetroot)

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

Tris di antipasti freddi (carpaccio di cervo, trota affumicata locale, barbabietola)

Trio kalter Vorspeisen (Hirsch-Carpaccio, lokale Räucherforelle, Rote Bete)

**Tris glavnih jedi (svinjski file, nadevana piščančja prsa, file postrvi, skutni štruklji, korenčkov pire s pastinjakom, zelenjava)**

**46,5 EUR**

NEW

Trio of main courses (pork fillet, stuffed chicken breast, trout fillet, cottage cheese

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

»štruklji«, carrot and parsnip purée, vegetables)

Tris di portate principali (filetto di maiale, petto di pollo ripieno, filetto di trota, porcini e ricotta »štruklji«, purè di carote e pastinaca, verdure)

Trio der Hauptgerichte (Schweinefilet, gefüllte Hähnchenbrust, Forellenfilet, Hüttenkäse »štruklji«, Karotten-Pastinaken-Püree, Gemüse)



## Juhe

## Soups – Zuppe – Suppen

**Domača goveja juha z jušno zelenjavo**

**6,4 EUR**

Homemade beef soup with vegetables

(L, C, A, F, M)

Zuppa di manzo fatta in casa con verdura

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Gemüse

**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

**Špargljeva kremna juha**

**6,9 EUR**

NEW

Asparagus cream soup

(A, L, O, G)

Asparagi crema di zuppa

Spargelcremesuppe





## 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*

#### **Bučni njoki z bučno kremo, drobljencem kraškega pršuta in ajdove kokice**

**16,9 EUR**

*Pumpkin gnocchi with pumpkin cream, crumble of Karst prosciutto, and buckwheat popcorn*

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

*Gnocchi di zucca con crema di zucca, briciole di prosciutto del Carso e popcorn di grano saraceno*

*Kürbisgnocchi mit Kürbiscreme, Bröseln vom Karst-Schinken und Buchweizen-Popcorn*

#### **Rižota s piščančjim filejem in jurčkovo omako**

**16,9 EUR**

*Risotto with chicken fillet and porcini mushroom sauce*

*(A, G, O, H)*

*Risotto con filetto di pollo e salsa ai funghi porcini*

*Risotto mit Hähnchenfilet und Steinpilzsauce*

#### **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*

#### **Ozki rezanci s kraljevimi kozicami, sušenim paradižnikom in olivami**

**18,9 EUR**

*Thin noodles with king prawns, sun-dried tomatoes, and olives*

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

*Tagliolini con gamberi reali, pomodori secchi, olive*

*Dünne Nudeln mit Königsgarnelen, getrockneten Tomaten und Oliven*

#### **Domači skutni štruklji z jurčkovo omako**

**14,9 EUR**

*Homemade cottage cheese »štruklji« with porcini mushroom sauce*

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

*Porcini e ricotta »štruklji« in casa con salsa ai funghi porcini*

*Hausgemachte Hüttenkäse »štruklji« mit Steinpilzsoße*

#### **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, vinsko omako z rdečim poprom in divjim brokolijem** **35,9 EUR**  
(A, G, O, L, M, C)

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

*Bistecca di Black Angus con patate al forno, salsa al vino e pepe rosso, e broccoli selvatici*

*Black-Angus-Steak mit Ofenkartoffeln, Rotwein-Pfeffersoße und Wildbrokkoli*

**Jagnječja krača z zelišči, grahovim pirejem, demi-glace omaka, divji brokoli in petersiljevo olj** **33,9 EUR**

*Lamb shank with herbs, pea purée, demi-glace sauce, wild broccoli and parsley oil*

*Stinco di agnello alle erbe, purè di piselli, salsa demi-glace, broccoli selvatici e olio al prezzemolo*

*Lammhaxe mit Kräutern, Erbsenpüree, Demi-glace-Sauce, wilder Brokkoli und Petersilienöl*

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

**Nadevane piščančje prsi, ovite v slanino s kruhovim nadevom in pistacijami ter grahov pire z omako pistacije** **18,9 EUR**

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

*Stuffed chicken breast wrapped in bacon with bread stuffing and pistachios, pea purée and pistachio sauce*

*Petto di pollo ripieno avvolto nella pancetta con ripieno di pane e pistacchi,*

*purè di piselli e salsa al pistacchio*

*Gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel mit Brotfüllung und Pistazien,*

*Erbsenpüree und Pistaziensauce*

**Svinjski file z jurčkovo omako in skutnimi štruklji** **16,9 EUR**

*Pork fillet with porcini sauce and cottage cheese »štruklji«*

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

*Schweinefilet mit Steinpilzsauce und Hüttenkäse »štruklji«*

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

**Srnin golaž z žlikrofi in brusnicami**

*Venison goulash with »žlikrofi« and cranberries*

*Gulasch di cervo con »žlikrofi« e mirtilli rossi*

*Hirschgulasch mit »žlikrofi« und Preiselbeeren*

LOCAL

**20,9 EUR**

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

**Kranjska klobasa s praženim krompirjem in gorčično-medeno omako**

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

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

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

LOCAL

**16,9 EUR**

(M, G, O, F, L)





## Jedi z žara

### *From the Grill – Dalla griglia – Aus dem Grill*

**Gurmanski krožnik (jagnječja krona z zeliščnim maslom, rostbif Black Angus, piščančji file, gratiniran krompir, karamelizirana rdeča čebula, demi-glance omaka)** **29,0 EUR**

*Gourmet platter (lamb rack with herb butter, Black Angus roast beef, chicken fillet, potato gratin, caramelized red onion, demi-glace sauce)* (A, G, C, L, M, F, O)

*Piatto gourmet (carré d'agnello con burro alle erbe, roast beef Black Angus, filetto di pollo, patate gratinate, cipolla rossa caramellata, salsa demi-glace)*

*Gourmetteller (Lammkrone mit Kräuterbutter, Black-Angus-Roastbeef, Hähnchenfilet, Kartoffelgratin, aramellisierte rote Zwiebel, Demi-glace-Sauce)*

NEW

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

*Grilled chicken fillet with garden vegetables and roasted homemade potatoes*

*Filetto di pollo alla griglia con verdure da giardino e patate al forno fatte in casa* (A, L, G)

*Gegrilltes Hähnchenfilet mit Gartengemüse und gebackenen hausgemachten Kartoffeln*

**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 patatine 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 s koprom in jogurtom** **24,9 EUR**

*Trout fillet from the Zupan fish farm, sautéed vegetables in butter with lemon, and a dill and yogurt emulsion*

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

*Forellenfilet aus der Fischzucht Zupan, sautiertes Gemüse in Butter mit Zitrone und eine Dill-Joghurt-Emulsion*

LOCAL

**File lososa iz pečice z limoninim rižem, divjim brokolijem in pasijonkino omako** **25,9 EUR**

*Oven-baked salmon fillet with lemon rice, wild broccoli and passion fruit sauce*

*Filetto di salmone al forno con riso al limone, broccolini e salsa al frutto della passione*

*Im Ofen gebackenes Lachsfilet mit Zitronenreis, wilder Brokkoli und Passionsfruchtsoße* (A, D, G, L, O)





## 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**

*(L, M, N, O, F)*

#### **Cezar solata s piščancem (piščančji file, prepeličje jajce, solata ledenka, češnjevce, kruhove kocke, parmezan, zelenjavni čips, cezar preliv)**

*Caesar salad with chicken (chicken fillet, quail egg, iceberg lettuce, cherry tomatoes, croutons, parmesan cheese, vegetable chips, caesar dressing)*

*Caesar salad con pollo (filetto di pollo, uovo di quaglia, lattuga iceberg, pomodorini, crostini, parmigiano, patatine di verdure, salsa caesar)*

*Caesar Salad mit Hähnchen (Hähnchenfilet, Wachtelei, Eisbergsalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesankäse, Gemüsechips, Caesar-Dressing)*

**14,9 EUR**

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

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

*Salad with king prawns (king prawns, iceberg lettuce, quail egg, cherry, bread cubes, parmesan, vegetable chips, caesar dressing)*

*Insalata con gamberoni (gamberoni, lattuga iceberg, uovo di quaglia, ciliegia, cubetti di pane, parmigiano, patatine di verdure, salsa caesar)*

*Salat mit Riesengarnelen (Riesengarnelen, Eisbergsalat, Wachtelei, Kirsche, Brotwürfel, Parmesan, Gemüsechips, Caesar-Dressing)*

**16,5 EUR**

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

#### **Vitaminska solata s tofujem (popečen tofu, solata, korenje, rukola, radič, rdeča zelje in pesa, indijski oreščki, bučno seme, sezam)**

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

*Insalata vitaminica con tofu (tofu tostato, lattuga, carote, rucola, radicchio, cavolo e barbabietola rosso, anacardi, semi di zucca, sesamo)*

*Vitaminsalat mit Tofu (gerösteter Tofu, salat, Karotten, Rucola, Radicchio, Rotkohl und Rote Bete Cashewnüsse, Kürbiskerne, Sesam)*

**15,9 EUR**

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

**VEGAN**

#### **Osvežilna solata (solata, rukola, granatno jabolko, pomaranča, grenivka, preliv dionske gorčice)**

*Refreshing salad (lettuce, arugula, pomegranate, orange, grapefruit, Dijon mustard dressing)*

*Insalata fresca (lattuga, rucola, arancia, pompelmo, condimento alla senape di Digione)*

*Erfrischender Salat (salat, Rucola, Granatapfel, Orange, Grapefruit, Dijon-Senf-Dressing)*

**11,9 EUR**

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

**NEW**

#### **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, domači mango sorbet, jagodičevje**

*Chocolate mousse with dark chocolate, homemade mango sorbet, berries*

*Mousse al cioccolato fondente, sorbetto al mango fatto in casa, frutti di bosco*

*Schokoladenmousse mit Zartbitterschokolade, hausgemachtes Mangosorbet, Beeren*

**8,9 EUR**

*(A, C, H, 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*

**6,5 EUR**

*(A, O, C, G)*

### **Slivova pita z vanilijevim sladoledom**

*Plum pie with vanilla ice cream*

*Crostata di prugne con gelato alla vaniglia*

*Pflaumenkuchen mit Vanilleeis*

**6,5 EUR**

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

### **Blejska kremna rezina**

*Bled cream cake*

*Millefoglie alla crema di Bled*

*Bleder Cremeschnitte*

**6,4 EUR**

*(A, C, G, F, N)*

### **Tiramisu**

*Tiramisu*

*Tiramisù*

*Tiramisu*

**5,9 EUR**

*(G, A, C, 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 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.







*Stay inspired.*

*Don't stop creating.*