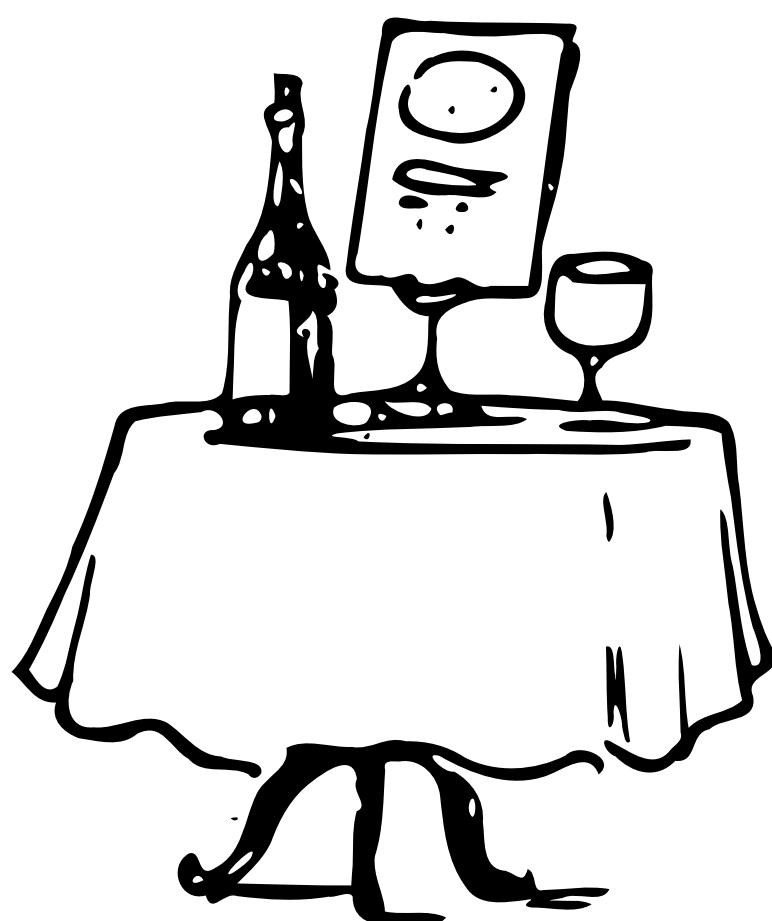




MENU



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 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 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

LOCAL

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)
Trotta affumicata a freddo dell'allevamento Zupan, caviale di trota, crema al rafano, olio al prezzemolo
Kaltgeräucherte Forelle von der Fischzucht Zupan, Forellenkaviar, Meerrettichcreme, Petersilienöl

VEGAN

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





»*Deliti hrano pomeni deliti ljubezen*«

»*Sharing food means sharing love*«

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

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

NEW

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

22,9 EUR

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)

NEW

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

46,5 EUR

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

»struklji«, carrot and parsnip purée, vegetables)

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

Trio der Hauptgerichte (Schweinefilet, gefüllte Hähnchenbrust, Forellenfilet, Hüttenkäse »struklji«, 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

NEW

Bučna juha z ingverjem, pomarančo in bučnim pestom

6,9 EUR

Pumpkin soup with ginger, orange, and pumpkin seed pesto

(A, L, O, G)

Zuppa di zucca con zenzero, arancia e pesto di semi di zucca

Kürbissuppe mit Ingwer, Orange und Kürbiskernpesto





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, jurčkovu omako in kostanjem

16,9 EUR

Risotto with chicken fillet, porcini mushroom sauce and chestnuts

(A, G, O, H)

Risotto con filetto di pollo, salsa ai funghi porcini e castagne

Risotto mit Hähnchenfilet, Steinpilzsoße und Maronen

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 jurčkovu 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

Pečene račje prsi s pomarančnim poprom, ješprenjem, rdečim zeljem, teranovim vinom, dehidrirano pomarančo in brusnično omako

31,5 EUR

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

Roasted duck breast with orange pepper, barley with red cabbage, Teran wine, dehydrated orange, and cranberry sauce

Petto d'anatra arrosto con pepe all'arancia, orzo con cavolo rosso, vino Terrano, arancia disidratata e salsa di mirtilli rossi

Gebratene Entenbrust mit Orangenpfeffer, Gerste mit Rotkohl, Teran-Wein, getrockneter Orange und Preiselbeersoße

NEW

Jagnječja krača z zelišči, korenčkov pire s pastinjakom, demi-glance omaka, divji brokoli in peteršiljevo olje

33,9 EUR

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

Lamb shank with herbs, carrot and parsnip purée, demi-glance sauce, wild broccoli, and parsley oil

Stinco di agnello alle erbe, purè di carote e pastinaca, salsa demi-glance, broccoli selvatici e olio al prezzemolo

Lammhaxe mit Kräutern, Karotten-Pastinaken-Püree, Demi-Glace-Sauce, Wildbrokkoli und Petersilienö

Goveja lička v naravni omaki s skutnim štrukljem, divjim brokolijem in brusnicami

25,9 EUR

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

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

Guance di manzo nel proprio fondo con "štrukelj" "al formaggio, broccoli selvatici e mirtilli rossi

Rinderbäckchen in Natursaft mit Käse "štrukelj", Wildbrokkoli und Preiselbeeren

Nadevane piščančje prsi, ovite v slanino s kruhovim nadevom, pistacijami in suhimi slivami, korenčkovim pirejem, pastinjakom ter demi-glance omako

18,9 EUR

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

Stuffed chicken breast wrapped in bacon, with a bread stuffing of pistachios and dried plums, carrot and parsnip purée, and demi-glance sauce

Petto di pollo ripieno avvolto nella pancetta, con ripieno di pane, pistacchi e prugne secche, purè di carote e pastinaca, e salsa demi-glance

Gefüllte Hühnerbrust im Speckmantel, mit einer Brotfüllung aus Pistazien und getrockneten Pflaumen, Karotten-Pastinaken-Püree und Demi-Glace-Sauce

Svinjski file z jurčkovom omako in skutnimi štruklji

16,9 EUR

Pork fillet with porcini sauce and cottage cheese »štruklji«

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

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

Schweinefilet mit Steinpilzsauce und Hüttenkäse »štruklji«

Srnin golaž z žlikrofi in brusnicami

20,9 EUR

Venison goulash with »žlikrofi« and cranberries

Gulasch di cervo con »žlikrofi« e mirtilli rossi

Hirschgulasch mit »žlikrofi« und Preiselbeeren

LOCAL

Kranjska klobasa s praženim krompirjem in gorčično-medeno omako

16,9 EUR

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





Jedi z žara

From the Grill – Dalla griglia – Aus dem Grill

Goveji čevapčiči (pommes frites, rdeča čebula, kajmak, "ajvar") **17,9 EUR**

Beef »čevapčiči« (french fries, red onion, cream cheese, "ajvar")

(A, G)

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

Rindfleisch »čevapčiči« (Pommes frites, rote Zwiebel, Frischkäse, „Ajvar“)

Mešani grill krožnik (čevapčiči, kranjska klobasa, piščančji file, pommes frites, kajmak, rdeča čebula, ajvar) **20,9 EUR**

(A, G)

Mixed grill plate (»čevapčiči«, carniolan sausage, chicken fillet, french fries, cream cheese, red onion, ajvar)

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

Gemischte Grillplatte (»čevapčiči«, Krainer Wurst, Hähnchenfilet, Pommes frites, Frischkäse, rote Zwiebel, Ajvar)

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

Grilled chicken fillet with garden vegetables and roasted homemade potatoes

(A, L, G)

Filetto di pollo alla griglia con verdure da giardino e patate al forno fatte in casa

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**

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

Premium Venison Burger with french fries

(venison, beef, caramelized onions, cranberry jam, mayo sauce, smoked cheese, garlic oil, radicchio)

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, korenčkov krompirjev pire s pastinjakom, pečen mariniran češnjev paradižnik s korenčkom in timijanom **23,9 EUR**

(A, G, O, L, D)

Trout fillet from Zupan fish farm, carrot and potato purée with parsnip, roasted marinated cherry tomato with carrot and thyme

Filetto di trota dell'allevamento Zupan, purè di carote e patate con pastinaca, pomodorini ciliegia marinati e arrosti con carote e timo

Forellenfilet aus der Fischzucht Zupan, Karotten-Kartoffel-Püree mit Pastinake, marinierte und gebratene Kirschtomaten mit Karotten und Thymian

LOCAL

File lososa iz pečice z limoninim rižem, divjim brokolijem in pasijonkino omako **24,9 EUR**

(A, D, G, L, O)

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 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

(L,M, N, O, F)

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

14,9 EUR

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

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

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)

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

16,5 EUR

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

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

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)

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

15,9 EUR

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

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

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)

VEGAN

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

11,9 EUR

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

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

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

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

NEW

Omake in dodatki

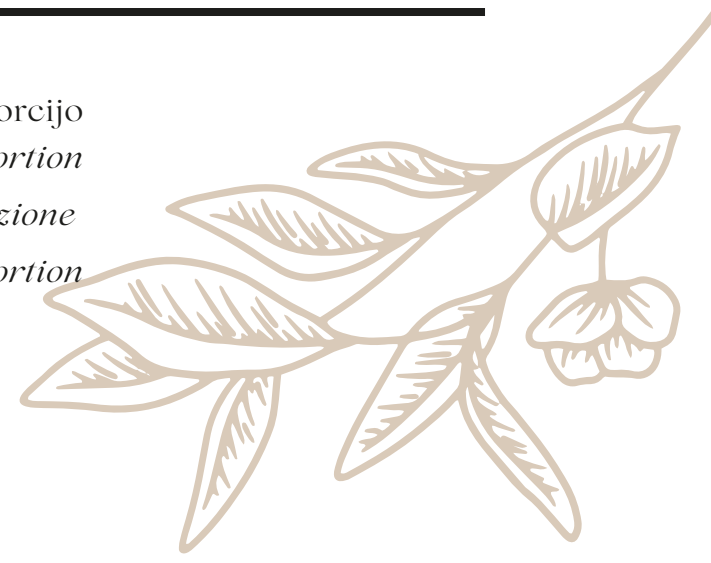
Sauces and condiments

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

9,5 EUR

Grilled chicken fillet, pommes frites

Filetto di pollo alla griglia, patate fritte

Gegrilltes Hähnchenfilet, pommes frites

(A, G, L)

Testenine z bolonjsko omako

9,5 EUR

Pasta with Bolognese sauce

Pasta con ragù alla bolognese

Pasta mit Bolognese-Sauce

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

Sladke pregrehe

Desserts – Dolci – Desserts

Čokoladni mousse s temno čokolado, domači mango sorbet, jagodičevje

8,9 EUR

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

(A, C, H, G)

Ajdov štrukelj z orehi, hruškin sladoled s cimetom

6,5 EUR

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

(A, O, C, G)

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)

Blejska kremna rezina

6,4 EUR

Bled cream cake

Millefoglie alla crema di Bled

Bleder Cremeschnitte

(A, C, G, F, N)

Tiramisu

5,9 EUR

Tiramisu

Tiramisù

Tiramisu

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





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

Mehkužci

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.

