

# Dobrodošli na naši predstavi

Izpod rok našega chefa stoletja stari recepti  
postajajo kulinarične mojstrovine.

## Ponudba

Ponudba na našem jedilnem listu temelji na uporabi živil  
lokalnega slovenskega izvora. Za jedi, ki vam jih skrbno  
pripravimo, ne uporabljamo živil iz masovne pridelave.

## Kruh

Ko zadiši po kruhu, veš da si doma. Naši mojstri pripravljajo  
dnevno svež domač kruh. Zavezani trajnosti izbiramo samo  
ekološko pridelano žito, mleto v mlinu na kamne.

Ustvarjamo z različnimi vrstami moke, večinoma z drožmi  
in veliko ljubezni.

# Simfonija okusov

Priporočamo vam, da izberete enega izmed degustacijskih menijev, ki jih naš Chef kreira dnevno, iz najbolj svežih sestavin trenutnega letnega časa.

**3-hodni degustacijski meni (samo v času kosila)**

**39,00 EUR**

**3-hodni degustacijski veganski meni (samo v času kosila)**

**45,00 EUR**

**4-hodni degustacijski meni**

**56,00 EUR**

**4-hodni degustacijski veganski meni**

**61,00 EUR**

**5-hodni degustacijski meni**

**67,00 EUR**

**5-hodni degustacijski veganski meni**

**73,00 EUR**

**7-hodni degustacijski meni**

**89,00 EUR**

7-hodni meni pripravljamo za najmanj dve osebi, oziroma za celotno omizje.

Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

## PRVO DEJANJE

### GOVEJ TATAR

Govej tatar, dimljen sir, hren, brioš, majoneza pora

**16,90 EUR**

---

### MEDVEDOV PRŠUT

Medvedov pršut, kruhov kreker, lešnikova krema, hruška

**17,90 EUR**

---

### MARINIRAN BRANCIN

Mariniran brancin, ocvrte kapre, omaka pinjenca in hrena, vodna kreša, krema pistacije

**16,90 EUR**

---

### RAČJA JETRA

Račja jetra, vložena jabolka, pire zelene, slanina

**16,90 EUR**

---

### JAGODNI GAZPAČO

Jagodni gazpačo, lardo, cvetni prah, olivno olje

**15,90 EUR**

---

## DRUGO DEJANJE

### GOVEJI CONSOME

Goveji consome, poširano jajce, špeclji, zeliščno olje

7,90 EUR

---

### RAVIOLI Z DIMLJENIM KROMPIRJEM

Ravioli z dimljenim krompirjem, sirova voda, olje luštreka

16,90 EUR

---

### JUHA STARANEGA SIRA TOLMINCA,

Juha staranega tolminca, drobnjak, šalotka, slanina

7,90 EUR

---

### SKUTNI ŽLIČNIK

Skutni žličnik, juha zelene, orehovo olje

16,90 EUR

---

## TRETJE DEJANJE

### SVINJSKI FILE V OVOJU SLANINE

Svinjski file v ovoju slanine, omaka sena, pečena čebula, ribez

27,90 EUR

---

### OCVRTA ZELENA

Ocvrta zelena, maslo pinjol, vložen čemaž, berneška omaka, fermentiran med

25,90 EUR

---

### FILE SLADKOVODNE RIBE

File sladkovodne ribe, limonina omaka, pastinak, lešniki, ocvrte kapre

29,90 EUR

---

### PIŠČANČJE STEGNO

Konfitirano piščančje stegno, bela polenta, omaka s kajmakom, kislo zelje

26,90 EUR

---

### FILE BRANCINA,

File brancina, cvetni prah, sabajon osočnika, koleraba

28,90 EUR

---

### JAGNJEČJA ZAREBRNICA

Jagnječja zarebrnica, paradižnikova marmelada, omaka pistacij, vadouvan

31,90 EUR

---

### JELENOV FILE

Jelenov file, počasi pečena rdeča pesa, robida, bazilika, orehi

32,90 EUR

---

## ČETRTO DEJANJE

### ČOKOLADNA KREMA

Čokoladna krema, olivno olje, fermentirane brusnice, metin sladoled

8,90 EUR

---

### BOROVNIČEVA JUHA

Borovničeva juha, miso sladoled, kandirana limonina lupina

8,90 EUR

---

### KISLA SMETANA

Kisla smetana, čokoladna zemlja, malina, sladoled gozdne detelje

8,90 EUR

---

# Welcome to Our Show

Our chef turns simple local recipes handed down through generations into culinary masterpieces.

## Menu

Our lovingly prepared dishes are based on the ingredients of local Slovenian origin, none of which are mass-produced.

## Bread

The aroma of bread means you've reached home. Our master bakers prepare daily fresh homemade bread. Committed to sustainability, we only use organically grown grain, ground in a stone mill. We create with different types of flour, mostly wild yeast and plenty of love.



# *Symphony of flavours*

We recommend that you choose one of the daily tasting menus prepared by our Chef using the freshest seasonal ingredients.

## **3-Course Tasting Menu (lunchtime only)**

**EUR 39.00**

## **3-Course Vegan Tasting Menu (lunchtime only)**

**EUR 45.00**

## **4-Course Tasting Menu**

**EUR 56.00**

## **4-Course Vegan Tasting Menu**

**EUR 61.00**

## **5-Course Tasting Menu**

**EUR 67.00**

## **5-Course Vegan Tasting Menu**

**EUR 73.00**

## **7-Course Tasting Menu**

**EUR 89.00**

The seven-course menu is prepared for a minimum of two people or larger parties of guests.

The menu needs to be ordered by 19:00 at the latest.

## **ACT ONE**

### **BEEF TARTAR**

Beef tartar, smoked cheese, horseradish, brioche, leek mayonnaise

**EUR 16.90**

---

### **BEAR PROSCIUTTO**

Bear prosciutto, bread cracker, hazelnut cream, pear

**EUR 17.90**

---

### **MARINATED SEA BASS**

Marinated sea bass, fried capers, buttermilk and horseradish sauce, watercress, pistachio cream

**EUR 16.90**

---

### **DUCK LIVER**

Duck liver, pickled apples, celery puree, bacon

**EUR 16.90**

---

### **STRAWBERRY GAZPACHO**

Strawberry gazpacho, lardo, pollen, olive oil

**EUR 16.90**

---

## ACT TWO

### BEEF CONSOMMÉ

Beef consommé, poached egg, spaetzle, herbal oil

EUR 7.90

---

### RAVIOLI WITH SMOKED POTATOES

Ravioli with smoked potatoes, whey, lovage oil

EUR 16.90

---

### AGED TOLMINC CHEESE SOUP

Aged Tolminc cheese soup, chives, shallots, bacon

EUR 7.90

---

### COTTAGE CHEESE SPOON DUMPLING

Cottage cheese spoon dumpling, celery soup, walnut oil

EUR 16.90

---

## ACT THREE

### PORK FILLET WRAPPED IN BACON

Pork fillet wrapped in bacon, hay sauce, baked onion, currants

EUR 27.90

---

### FRIED CELERY

Fried celery, pine nut butter, pickled wild garlic, Bernese sauce, fermented honey

EUR 25.90

---

### FRESHWATER FISH FILLET

Freshwater fish fillet, lemon sauce, parsnip, hazelnuts, fried capers

EUR 29.90

---

### CONFIT CHICKEN THIGH

Confit chicken thigh, white polenta, clotted cheese sauce, sauerkraut

EUR 26.90

---

### SEA BASS FILLET

Sea bass fillet, pollen, glasswort sabayon, kohlrabi

EUR 28.90

---

### LAMB RIBS

Lamb ribs, tomato jam, pistachio sauce, vadouvan

EUR 31.90

---

### DEER FILLET

Deer fillet, slow-baked beetroot, blackberry, basil, walnuts

EUR 32.90

---

## ACT FOUR

### CREAM OF CHOCOLATE

Cream of chocolate, olive oil, fermented cranberries, mint ice cream

EUR 8.90

---

### BLUEBERRY SOUP

Blueberry soup, miso ice cream, candied lemon peel

EUR 8.90

---

### SOUR CREAM

Sour cream, chocolate soil, raspberry, forest clover ice cream

EUR 8.90

---

# Willkommen zu unserer Vorstellung

Unser Küchenchef verwandelt die bereits Jahrhunderte  
alten Rezepte in kulinarische Meisterwerke.

## Speisekarte

Unser Angebot basiert auf der Verwendung von Zutaten  
slowenischer und lokaler Herkunft. Für die Speisen, die für Sie  
sorgsam zubereitet werden, verwenden wir keine Lebensmittel  
aus der Massenproduktion.

## Brot

Wenn es nach Brot duftet, weiß man, dass man zu Hause  
angekommen ist. Unsere Spitzenbäcker bereiten täglich  
frisches hausgemachtes Brot zu. Da wir der Nachhaltigkeit  
verpflichtet sind, wählen wir nur biologisch angebautes  
Getreide, das in einer Steinmühle gemahlen wird. Wir backen  
das Brot aus verschiedenen Mehlsorten, meistens mit  
Sauerteig und sehr viel Liebe.



# Symphonie der Genüsse

Es wird empfohlen, dass Sie eines der Degustationsmenüs wählen, die unser Kochchef aus frischen saisonalen Zutaten täglich kreiert.

## 3-Gänge-Degustationsmenü (nur zu Mittag)

39,00 EUR

## 3-Gänge-Degustationsmenü Vegan (nur zu Mittag)

45,00 EUR

## 4-Gänge-Degustationsmenü

56,00 EUR

## 4-Gänge-Degustationsmenü Vegan

61,00 EUR

## 5-Gänge-Degustationsmenü

67,00 EUR

## 5-Gänge-Degustationsmenü Vegan

73,00 EUR

## 7-Gänge-Degustationsmenü

89,00 EUR

Das 7-Gänge-Menü wird für mindestens zwei Personen oder

für den gesamten Tisch zubereitet.

Wir nehmen die Bestellungen bis spätestens 19.00 Uhr an.

## ERSTER AKT

### RINDERTATAR

Rindertatar, geräucherter Käse, Meerrettich, Brioche, Lauchmayonnaise

16,90 EUR

---

### BÄREN-PROSCIUTTO

Bären-Prosciutto, Brotcracker, Haselnusscreme, Birne

17,90 EUR

---

### MARINIERTER WOLFSBARSCH

Marinierter Wolfsbarsch, frittierte Kapern, Buttermilch-Meerrettich-Sauce, Brunnenkresse, Pistaziencreme

16,90 EUR

---

### ENTENLEBER

Entenleber, eingelegte Äpfel, Selleriepüree, Speck

16,90 EUR

---

### ERDBEER-GAZPACHO

Erdbeer-Gazpacho, Lardo, Blütenpollen, Olivenöl

16,90 EUR

---



## ZWEITER AKT

### RINDER-CONSOMMÉ

Rinder-Consommé, pochiertes Ei, Spätzle, Kräuteröl

**7,90 EUR**

---

### RAVIOLI MIT GERÄUCHERTEN KARTOFFELN

Ravioli mit geräucherten Kartoffeln, Käsewasser, Liebstöckel-Öl

**16,90 EUR**

---

### SUPPE AUS GEREIFTEM TOLMINER-KÄSE

Suppe vom gereiften Käse „Tolminc“, Schnittlauch, Schalotten, Speck

**7,90 EUR**

---

### QUARKNOCKERL

Quarknockerkel, Selleriesuppe, Walnussöl

**16,90 EUR**

---

## DRITTER AKT

### SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Schweinefilet im Speckmantel, Heusauce, gebratene Zwiebeln, Johannisbeeren

**27,90 EUR**

---

### GEBACKENER SELLERIE

Gebackener Sellerie, Pinienkernbutter, eingelegter Bärlauch, Sauce Bernaise, fermentierter Honig

**25,90 EUR**

---

### SÜSSWASSERFISCH-FILET

Süßwasserfisch-Filet, Zitronensauce, Pastinake, Haselnüsse, frittierte Kapern

**29,90 EUR**

---

### HÄHNCHENSCHENKEL

Confierter Hähnchenschkel, weiße Polenta, Kajmak-Frischkäse, Sauerkraut

**26,90 EUR**

---

### WOLFSBARSCHFILET

Wolfsbarschfilet, Blütenpollen, Meerspargel-Sabayon, Kohlrabi

**28,90 EUR**

---

### LAMMKARREE

Lammkarree, Tomatenmarmelade, Pistaziensauce, Vadouvan

**31,90 EUR**

---

### HIRSCHFILET

Hirschfilet, langsam gebratene Rote Bete, Brombeeren, Basilikum, Walnüsse

**32,90 EUR**

---

## VIERTER AKT

### SCHOKOLADENCREME

Schokoladencreme, Olivenöl, fermentierte Preiselbeeren, Minze-Eis

**8,90 EUR**

---

### BLAUBEERSUPPE

Blaubeersuppe, Miso-Eis, kandierte Zitronenschale

**8,90 EUR**

---

### SAUERRAHM

Sauerrahm, Schokoladenerde, Himbeeren, Waldklee-Eis

**8,90 EUR**

---

# *Benvenuti al nostro spettacolo*

Il nostro chef trasforma semplici ricette  
tramandate da generazioni  
in veri e propri capolavori culinari.

## *Menù*

La nostra offerta si basa sull'utilizzo di prodotti alimentari sloveni locali. Per la preparazione delle pietanze, preparate con cura per voi, non vengono usati prodotti provenienti dalla produzione di massa.

## *Il pane*

Quando l'aria si riempie del profumo del pane appena sfornato, sai di essere a casa. I nostri chef sfornano ogni giorno pane fresco fatto in casa. Con un'attenzione particolare rivolta verso la sostenibilità, scegliamo solo il grano prodotto ecologicamente e macinato a pietra nei mulini. Creamo nuove miscele con diversi tipi di farine, generalmente usando il lievito madre e tanto amore.



# Una sinfonia di sapori

Si consiglia vivamente di scegliere uno tra i menù degustazione, che il nostro chef crea quotidianamente usando ingredienti freschi di stagione.

**Menù di degustazione a 3 portate  
(solo in orario di pranzo)**

**39,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 3 portate  
(solo in orario di pranzo)**

**45,00 EUR**

**Menù di degustazione a 4 portate**

**56,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 4 portate**

**61,00 EUR**

**Menù di degustazione a 5 portate**

**67,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 5 portate**

**73,00 EUR**

**Menù di degustazione a 7 portate**

**89,00 EUR**

Il menù di 7 portate viene servito per almeno due persone o per l'intera tavolata. Accettiamo gli ordini entro e non oltre le ore 19.

## PRIMO ATTO

### TARTARE DI MANZO

Tartare di manzo, formaggio affumicato, rafano, brioche, maionese al porro

**16,90 EUR**

---

### PROSCIUTTO D'ORSO

Prosciutto d'orso, cracker di pane, crema di nocciole, pera

**17,90 EUR**

---

### BRANZINO MARINATO

Branzino marinato, capperi fritti, salsa di latticello e rafano, crescione, crema di pistacchio

**16,90 EUR**

---

### FEGATO D'ANATRA

Fegato d'anatra, composta di mele, purea di sedano, pancetta

**16,90 EUR**

---

### GAZPACHO DI FRAGOLE

Gazpacho di fragole, lardo, polline, olio d'oliva

**16,90 EUR**

---

## SECONDO ATTO

### CONSOMMÉ DI MANZO

Consommé di manzo, uovo in camicia, Spätzle, olio alle erbe

**7,90 EUR**

---

### RAVIOLI CON PATATE AFFUMICATE

Ravioli con patate affumicate, siero di latte, olio al levistico

**16,90 EUR**

---

### ZUPPA DI FORMAGGIO TOLMINC STAGIONATO

Zuppa di formaggio Tolminc stagionato, erba cipollina, scalogno, pancetta

**7,90 EUR**

---

### GNOCCHETTO DI RICOTTA

Gnocchetto di ricotta, zuppa di sedano, olio di noci

**16,90 EUR**

---

## TERZO ATTO

### FILETTO DI MAIALE IN MANTELLO DI PANCETTA

Filetto di maiale in mantello di pancetta, salsa al fieno, cipolla arrostita, ribes

**27,90 EUR**

---

### SEDANO FRITTO

Sedano fritto, burro di pinoli, conserva di aglio orsino, salsa bernese, miele fermentato

**25,90 EUR**

---

### FILETTO DI PESCE D'ACQUA DOLCE

Filetto di pesce d'acqua dolce, salsa al limone, pastinaca, nocciole, capperi fritti

**29,90 EUR**

---

### COSCIA DI POLLO

Coscia di pollo confit, polenta bianca, salsa al kaymak, crauti

**26,90 EUR**

---

### FILETTO DI BRANZINO

Filetto di branzino, polline, zabaione di salicornia, cavolo rapa

**28,90 EUR**

---

### COSTOLETTA DI AGNELLO

Costoletta di agnello, marmellata di pomodoro, salsa di pistacchio, vadouvan

**31,90 EUR**

---

### FILETTO DI CERVO

Filetto di cervo, barbabietola a lenta cottura, mora, basilico, noci

**32,90 EUR**

---

## QUARTO ATTO

### CREMA DI CIOCCOLATO

Crema di cioccolato, olio d'oliva, mirtilli rossi fermentati, gelato alla menta

**8,90 EUR**

---

### ZUPPA DI MIRTILLI

Zuppa di mirtilli, gelato al miso, scorza di limone candita

**8,90 EUR**

---

### PANNA ACIDA

Panna acida, terra al cioccolato, lampone, gelato con trifoglio di bosco

**8,90 EUR**

---

**Boutique Hotel Vila Planinka**

Zgornje Jezersko  
[www.vilaplaninka.com](http://www.vilaplaninka.com)

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 20. 4. 2024 dalje.  
Za informacije o alergenih se prosimo, obrnite na strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT. The price list is valid from 20. 4. 2024 onwards.  
For information about the allergens, please contact the waiting staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die Mehrwertsteuer. Die Preisliste gilt ab 20. 4. 2024.  
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 20/4/2024.  
Per informazioni sugli allergeni, si prega di contattare il personale.



vilaplaninka