

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)

37,00 EUR

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

39,00 EUR

4-hodni degustacijski meni

48,00 EUR

4-hodni degustacijski veganski meni

52,00 EUR

5-hodni degustacijski meni

58,00 EUR

5-hodni degustacijski veganski meni

62,00 EUR

7-hodni degustacijski meni

78,00 EUR

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

Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

PRVO DEJANJE

MEDVED

medvedov pršut, domača kislá smetana, gorčična semena, fermentirana koleraba, smrekovi vršički

14,90 EUR

TATAREC

zorjena govedina, porova majoneza, hren, ajdove kokice, dimljen sir

14,90 EUR

RAČJA JETRA

terina račjih jeter, marmelada rozin, jabolčni gel, ovsena granola kamilic

14,90 EUR

POSTRV & PINJENEC

okisana postrv, pinjenec, trdo kuhano jajce, vložena čebula, postrvje ikre

14,90 EUR

DRUGO DEJANJE

STARAN TOLMINC IN SLANINA

juha iz 12 mesecev zorjenega sira, šalotka, slanina, drobnjak

7,90 EUR

SKUTNI ŠTRUKLJI IN JEZERSKI ČAJ

skutni štruklji, vloženi jurčki, dashi z Jezerskim čajem, lešnikova krema

12,90 EUR

AJDOV MASOVNEK

ajdov masovnek, kutina, orehi, kreker kislega kruha

12,90 EUR

TRETJE DEJANJE

PIŠČANEC

piščančja stegna, sončnična semena, polenta, zelje, črn česen

25,90 EUR

JELEN

jelenov hrbet, hruška, luštrekovo olje, rdeča pesa

28,90 EUR

SULEC

sulec, mandljev pire, sirotka, osoljena limona, surova cvetača

26,90 EUR

JAGNJE

jagnje, stejk zelene, dateljni, konfitirana šalotka

28,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

BELA ČOKOLADA & BEZEG

ganaš bele čokolade in jogurta, pehtranovo olje, jabolčna granita, bezgov sladoled

7,90 EUR

ČOKOLADA & KARAMELA

čokolada, karamelni sladoled, fermentirane brusnice, olivno olje

7,90 EUR

RDEČE ZELJE & SEZAM

bavarska krema iz rdečega zelja, sezamov sladoled, sezamov nugatin

7,90 EUR



vilaplanka

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 37.00

3-Course Vegan Tasting Menu (lunchtime only)

EUR 39.00

4-Course Tasting Menu

EUR 48.00

4-Course Vegan Tasting Menu

EUR 52.00

5-Course Tasting Menu

EUR 58.00

5-Course Vegan Tasting Menu

EUR 62.00

7-Course Tasting Menu

EUR 78.00

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 1

BEAR

Bear-meat prosciutto, artisanal sour cream, mustard seeds, fermented kohlrabi, spruce tips

EUR 14.90

STEAK TARTARE

Aged beef, leek mayonnaise, horseradish, buckwheat popcorn, smoked cheese

EUR 14.90

FOIE GRAS

Foie gras terrine, raisin jam, apple gel, oat-chamomile granola

EUR 14.90

TROUT & BUTTERMILK

Pickled trout, buttermilk, hard-boiled egg, pickled onions, trout roe

EUR 14.90

ACT 2

AGED TOLMINC CHEESE & BACON

Soup made from cheese ripened for 12 months, shallots, bacon, chives

EUR 7.90

COTTAGE-CHEESE ŠTRUKLJI & JEZERSKO TEA

Cottage-cheese štruklji, pickled porcini mushrooms, dashi with locally-sourced tea, hazelnut crème

EUR 12.90

BUCKWHEAT MASOVNEK

Buckwheat masovnek, quince, walnuts, sourdough-bread cracker

EUR 12.90

ACT 3

CHICKEN

Chicken thighs, sunflower seeds, polenta, cabbage, black garlic

EUR 25.90

VENISON

Saddle of venison, pear, lovage-infused oil, beetroot

EUR 28.90

HUCHEN

Huchen, almond purée, whey, preserved lemon, raw cauliflower

EUR 26.90

LAMB

Lamb, celeriac steak, dates, shallot confit

EUR 28.90

ACT 4

WHITE CHOCOLATE & ELDERFLOWERS

White chocolate and yogurt ganache, tarragon-infused oil, apple granita, elderflower ice cream

EUR 7.90

CHOCOLATE & CARAMEL

Chocolate, caramel ice cream, fermented cranberries, olive oil

EUR 7.90

RED CABBAGE & SESAME

Red-cabbage Bavarian cream, sesame ice cream, sesame nougat

EUR 7.90

All prices are in EUR and include VAT. The price list is valid from 20. 12. 2021 onwards.





vilaplanka

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)

37,00 EUR

3-Gänge-Degustationsmenü Vegan (nur zu Mittag)

39,00 EUR

4-Gänge-Degustationsmenü

48,00 EUR

4-Gänge-Degustationsmenü Vegan

52,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü

58,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü Vegan

62,00 EUR

7-Gänge-Degustationsmenü

78,00 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.

DER ERSTE AKT

BÄR

Bären-Prosciutto, hausgemachter Sauerrahm, Senfkörner, fermentierter Kohlrabi, Fichtenwipfel

14,90 EUR

TATAR

Gereiftes Rindfleisch, Porree-Mayonnaise, Meerrettich, Buchweizen-Popcorn, Räucherkäse

14,90 EUR

ENTENLEBER

Entenleberterrine, Rosinen-Marmelade, Apfelgel, Hafer-Kamille-Granola

14,90 EUR

FORELLE & BUTTERMILCH

Gesäuerte Forelle, Buttermilch, hartgekochtes Ei, eingelegte Zwiebeln, Forellenrogen

14,90 EUR

DER ZWEITE AKT

GEREIFTER KÄSE TOLMINC UND SPECK

Suppe aus 12 Monate gereiftem Käse, Schalotten, Speck, Schnittlauch

7,90 EUR

TOPFEN-TEIGROULADEN UND KRÄUTERTEE AUS JEZERSKO

Teigrouladen mit Topfenfüllung, eingelegte Steinpilze, Dashi mit Tee aus lokalen Bergkräutern, Haselnusscreme

12,90 EUR

BUCHWEIZEN-MASOVNEK

Lokale Spezialität „Masovnek“ aus Buchweizenmehl, Quitte, Walnüsse, Brotcracker aus Sauerteig

12,90 EUR

DER DRITTE AKT

HÄHNCHEN

Hähnchenschenkel, Sonnenblumenkerne, Polenta, Kohl, schwarzer Knoblauch

25,90 EUR

HIRSCH

Hirschrücken, Birne, Liebstöckel-Öl, Rote Bete

28,90 EUR

HUCHEN

Huchen, Mandelpüree, Molke, Salzzitrone, roher Blumenkohl

26,90 EUR

LAMM

Lamm, Sellerie-Steak, Datteln, Schalottenconfit

28,90 EUR

DER VIERTE AKT

WEISSE SCHOKOLADE & HOLUNDER

Ganache aus weißer Schokolade und Joghurt, Estragonöl, Apfel-Granité, Holunderreis

7,90 EUR

SCHOKOLADE & KARAMELL

Schokolade, Karamelleis, fermentierte Preiselbeeren, Olivenöl

7,90 EUR

ROTKOHL & SESAM

Bayerische Rotkohlcreme, Sesameis, Sesamnougat

7,90 EUR



vilaplanka

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)**

37,00 EUR

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

39,00 EUR

Menù di degustazione a 4 portate

48,00 EUR

Menù vegano di degustazione a 4 portate

52,00 EUR

Menù di degustazione a 5 portate

58,00 EUR

Menù vegano di degustazione a 5 portate

62,00 EUR

Menù di degustazione a 7 portate

78,00 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

ORSO

Prosciutto d'orso, panna acida casereccia, semi di senape, rutabaga fermentata, germogli di abete rosso

14,90 EUR

TARTARA

Manzo stagionato, maionese al porro, cren, popcorn di grano saraceno, formaggio affumicato

14,90 EUR

FEGATO D'ANATRA

Terrina di fegato d'anatra, composta di uva passa, gel alle mele, granola di avena alla camomilla

14,90 EUR

TROTA & LATTICELLO

Trota all'aceto, latticello, uovo sodo, cipolla sott'aceto, uova di trota

14,90 EUR

SECONDO ATTO

FORMAGGIO TOLMINC STAGIONATO E PANCETTA

Vellutata al formaggio stagionato 12 mesi, scalogno, pancetta, erba cipollina

7,90 EUR

STRUCCOLI ALLA RICOTTA E TÈ DELLO JEZERSKO

Struccoli alla ricotta, sott'aceto, dashi al tè dello Jezersko, crema alla nocciola

12,90 EUR

MASOVNEK DI GRANO SARACENO

Masovnek di grano saraceno (una specie di crema densa di panna, burro e latte), mela cotogna, noci, cracker di pane acido

12,90 EUR

TERZO ATTO

POLLO

Coscette di pollo, semi di girasole, polenta, cavolo, aglio nero

25,90 EUR

CERVO

Schiena di cervo, pera, olio al levistico, barbabietola

28,90 EUR

SALMONE DEL DANUBIO

Salmone del Danubio, purè di mandorla, siero di latte, limone salato, cavolfiore crudo

26,90 EUR

AGNELLO

Agnello, bistecca di sedano rapa, datteri, confettura di scalogno

28,90 EUR

QUARTO ATTO

CIOCCOLATO BIANCO & SAMBUCA

Ganache al cioccolato bianco e yogurt, olio al dragoncello, granita di mele, gelato al sambuca

7,90 EUR

CIOCCOLATO & CARMELLO

Ciocolato, gelato al caramello, mirtilli rossi fermentati, olio d'oliva

7,90 EUR

CAVOLO ROSSO & SESAMO

Crema bavarese al cavolo rosso, gelato al sesamo, croccante al sesamo

7,90 EUR



vilaplanka