

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.

Sinfonija okusov

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

4-hodni degustacijski meni

46,00 EUR

5-hodni degustacijski meni

56,00 EUR

7-hodni degustacijski meni

74,00 EUR

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

Naročilo sprejemamo najpozneje do 19.00 ure.

PRVO DEJANJE

PINJENEC IN POSTRV

hladna juha iz pinjenca, poširana postrv, sveže kumare, olje iz koprca

14,90 EUR

TATAREC

zorjena govedina, kapre, rdeča pesa, kumare, opečen kruh

14,90 EUR

GOSJA JETRA

terina iz gosjih jeter, jabolka, karamela, janež

14,90 EUR

DRUGO DEJANJE

STARAN TOLMINC IN SLANINA

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

5,90 EUR

SKUTNI ŠTRUKLJI IN JEZERSKI ČAJ

skutni štruklji, Jezerski čaj, jurčki, lešniki

12,90 EUR

TRETJE DEJANJE

PIŠČANEC

piščanec, por, jogurt, demi-glacé s črnim česnom

24,90 EUR

PUJSOVA LIČKA

svinjske ličnice, polenta, paradižnikova vinaigretta, inčuni, demi-glacé

25,90 EUR

SULEC

sulec, rumenjak, koruzni žganci, kisla smetana, postrvji kaviar, granatno jabolko

25,90 EUR

JAGNJE

počasi kuhana zarebrnica in stegno, sveža marelica, pečena mlada čebula, sveža rukola

27,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

ČOKOLADA

čokolada, olivno olje, mleko, dimljena sol

7,90 EUR

BRUSNICE IN JABOLKA

brusnice, jabolka, bazilika, lešniki

7,90 EUR

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 5. 2021 dalje.



vilaplaninka

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.

Four-course tasting menu

EUR 46.00

Five-course tasting menu

EUR 56.00

Seven-course tasting menu

EUR 74.00

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

BUTTERMILK AND TROUT

Cold buttermilk soup, poached trout, fresh cucumbers, dill-infused oil

EUR 14.90

STEAK TARTARE

Aged beef, capers, beetroots, cucumbers and toasted bread

EUR 14.90

FOIE GRAS

Foie gras terrine, apples, caramel, anise

EUR 14.90

ACT 2

AGED TOLMINC CHEESE AND BACON

Soup made from cheese matured over a period of 12 months, shallots, bacon, chives

EUR 5.90

ŠTRUKLJI WITH COTTAGE-CHEESE FILLING AND JEZERSKO TEA

Štruklji with cottage-cheese filling, Jezersko tea, porcini mushrooms, hazelnuts

EUR 12.90

ACT 3

CHICKEN

Chicken, leeks, yogurt, black-garlic demi-glace

EUR 24.90

PORK CHEEKS

Pork cheeks, polenta, tomato vinaigrette, anchovies, demi-glace

EUR 25.90

HUCHEN

Huchen, egg yolk, corn mush, sour cream, trout caviar, pomegranate

EUR 25.90

LAMB

Slow-cooked chop and leg of lamb, fresh apricot, roasted spring onions, fresh rocket

EUR 27.90 EUR

ACT 4

CHOCOLATE

Chocolate, olive oil, milk, smoked salt

EUR 7.90

CRANBERRIES AND APPLES

Cranberries, apples, basil, hazelnuts

EUR 7.90

All prices are in EUR and include VAT. The price list is valid from 1. 5. 2021 onwards.





vilaplaninka

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.

4-Gang-Degustationsmenü

46,00 EUR

5-Gang-Degustationsmenü

56,00 EUR

7-Gang-Degustationsmenü

74,00 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

BUTTERMILCH UND FORELLE

Kalte Buttermilchsuppe, pochierte Forelle, frische Gurken, Dillöl

14,90 EUR

TATAR

Gereiftes Rindfleisch, Kapern, Rote Bete und geröstetes Brot

14,90 EUR

GÄNSELEBER

Gänseleberterriner, Äpfel, Karamell, Anis

14,90 EUR

ZWEITER AKT

GEREIFTER TOLMINC UND SPECK

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

5,90 EUR

TEIGTASCHEN MIT QUARKFÜLLUNG UND BERGKRÄUTERTEE AUS JEZERSKO

Teigtaschen mit Quarkfüllung, einheimischer Bergkräutertee aus Jezersko, Steinpilze, Haselnüsse

12,90 EUR

DRITTER AKT

HÄHNCHEN

Hähnchen, Lauch, Joghurt, Demi-glace
mit schwarzem Knoblauch

24,90 EUR

SCHWEINEBÄCKCHEN

Schweinebäckchen, Polenta, Tomaten-Vinaigrette,
Anchovis, Demi-glace

25,90 EUR

HUCHEN

Huchen, Eigelb, Maissterz, Saure Sahne, Forellenkaviar,
Granatapfel

25,90 EUR

LAMM

Karree und Keule geschmort, frische Aprikose,
gebratene Jungzwiebeln, Ruccola

27,90 EUR

VIERTER AKT

SCHOKOLADE

Schokolade, Olivenöl, Milch, Räuchersalz

7,90 EUR

PREISELBEEREN UND ÄPFEL

Preiselbeeren, Äpfel, Basilikum, Haselnüsse

7,90 EUR

Alle Preise sind in EUR und enthalten die Mehrwertsteuer. Die Preisliste gilt ab 1. 5. 2021.





vilaplaninka

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 degustazione di 4 portate

46,00 EUR

Menù degustazione di 5 portate

56,00 EUR

Menù degustazione di 7 portate

74,00 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

LATTICELLO E TROTA

Vellutata fredda a base di latticello, trota lessata, cetrioli freschi, olio di aneto

14,90 EUR

TARTARE DI MANZO

Carne di manzo stagionata, capperi, barbabietola, cetrioli, pane tostato

14,90 EUR

FOIE GRAS

Terrina di fegato d'anatra, mele, caramello, anice

14,90 EUR

SECONDO ATTO

FORMAGGIO TOLMINC STAGIONATO E PANCETTA

Vellutata a base di formaggio stagionato 12 mesi, scalogno, pancetta, erba cipollina

5,90 EUR

STRUCCOLI DI RICOTTA E TÈ DELLO JEZERSKO

Struccoli di ricotta, tè dello Jezersko, funghi porcini, nocciole

12,90 EUR

TERZO ATTO

POLLO

Pollo, porro, yogurt, salsa demi-glace all'aglio nero

24,90 EUR

GUANCIALE DEL PORCELLINO

Guanciale di maiale, polenta, vinaigrette al pomodoro, acciughe, salsa demi-glace

25,90 EUR

SALMONE DEL DANUBBIO

Salmone del Danubio, tuorlo d'uovo, polenta di mais, panna acida, uova di trota, melograna

25,90 EUR

AGNELLO

Costoletta e coscia cotte lentamente, albicocca fresca, cipollini al forno, rucola fresca

27,90 EUR

QUARTO ATTO

CIOCCOLATA

Ciocolata, olio d'oliva, latte, sale affumicato

7,90 EUR

MIRTILLI ROSSI E MELE

Mirtilli rossi, mele, basilico, nocciole

7,90 EUR

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 01/05/2021.



vilaplaninka