

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, paradižnikov gel, majoneza sardel, brioš

16,90 EUR

MEDVEDOV PRŠUT

Medvedov pršut, krema lešnikovega olja, hruška, kruhov kreker

17,90 EUR

JUHA PINJENCA

Juha pinjenca, fermentirane kumare, krema pistacij, poširana postrv

16,90 EUR

GOSJA JETRA

Terina gosjih jeter, mlečni gel s kamilico, stebelna zelena, redukcija korenja

17,90 EUR

BRANCIN

Mariniran brancin, paradižnikova voda, malina, kis maline

16,90 EUR

DRUGO DEJANJE

JUHA

Juha staranega sira Tolminca, drobnjak, šalotka, slanina

7,90 EUR

AGNOLOTTI

Agnolotti s krvavico, jabolčni dashi, gorčična semena, hren, orehi

16,90 EUR

SKUTNI CMOKI

Skutni cmoki, juha suhih jurčkov, prezervirana pomarančna lupina, orehovo olje

16,90 EUR

TRETJE DEJANJE

SVINJINA

Svinjski file v ovoju slanine, soubise kvasa, borovnice z sirotko

27,90 EUR

JAGNJE

Jagnječja zarebrnica, cvetačni pire, omaka mete, surova cvetača

31,90 EUR

FILE SLADKOVODNE RIBE

File sladkovodne ribe, špeclji, olje lovorjevega lista, slani mandlji, omaka zelenega popra

28,90 EUR

BRANCIN

Brancin, pečena zelena, cvetni prah, sabayon osočnika

28,90 EUR

MEDVED

Počasi kuhano stegno medveda, kruhov kipnik, brusnica, mlada čebula

31,90 EUR

PIŠČANEC

Piščančje stegno, vložen čemaž, mehka polenta, demi-glace omaka s kajmakom

27,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

KOROMAČ

Maceriran koromač, jagodna granita, sladoled kisle smetane, cvetni prah

9,90 EUR

RABARBARA

Kompot rabarbare, sladoled breze, olje brina

8,90 EUR

RDEČA PESA

Kandirana rdeča pesa, olje pomaranče, sorbet robide, jogurt

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

STEAK TARTARE

Steak tartare, tomato jelly, sardine mayonnaise, brioche

EUR 16.90

BEAR PROSCIUTTO

Bear prosciutto, hazelnut-oil cream, pear, cracker

EUR 17.90

BUTTERMILK SOUP

Buttermilk soup, fermented cucumbers, pistachio cream, poached trout

EUR 16.90

FOIE GRAS

Foie gras terrine, milk-chamomile jelly, celery, carrot reduction

EUR 17.90

SEA BASS

Marinated sea bass, tomato water, raspberry, raspberry vinegar

EUR 16.90

ACT 2

SOUP

Aged Tolminc cheese soup, chives, shallots, bacon

EUR 7.90

AGNOLOTTI

Agnolotti pasta filled with blood sausage, apple dashi, mustard seeds, horseradish, walnuts

EUR 16.90

COTTAGE-CHEESE DUMPLINGS

Cottage-cheese dumplings, dried-porcini soup, preserved orange peel, walnut oil

EUR 16.90

ACT 3

PORK

Bacon-wrapped pork fillet, yeast soubise, blueberries with whey

EUR 27.90

LAMB

Lamb chop, cauliflower purée, mint sauce, raw cauliflower

EUR 31.90

FRESHWATER FISH FILLET

Freshwater fish fillet, spätzle, bay leaf oil, salted almonds, green-peppercorn sauce

EUR 28.90

SEA BASS

Sea bass, roasted celery root, pollen, marsh samphire sabayon

EUR 28.90

BEAR MEAT

Slow-cooked leg of bear, bread soufflé, cranberry, spring onions

EUR 31.90

CHICKEN

Chicken thigh, pickled wild garlic, soft polenta, demi-glace with kaymak

EUR 27.90

ACT 4

FENNEL

Macerated fennel, strawberry granita, sour-cream ice cream, pollen

EUR 9.90

RHUBARB

Rhubarb compote, birch ice cream, juniper berry oil

EUR 8.90

BEETROOTS

Candied beetroots, orange oil, blackberry sorbet, yogurt

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, Tomatengel, Sardinen-Mayonnaise, Brioche

16,90 EUR

BÄREN-PROSCIUTTO

Bären-Prosciutto, Creme aus Haselnussöl, Birne, Brotcracker

17,90 EUR

BUTTERMILCHSUPPE

Buttermilchsuppe, fermentierte Gurken, Pistaziencreme, pochierte Forelle

16,90 EUR

GÄNSELEBER

Gänseleberterrinerie, Milchgel mit Kamille, Stangensellerie, Karotten-Reduktion

17,90 EUR

WOLFSBARSCH

Marinierter Wolfsbarsch, Tomatenwasser, Himbeere, Himbeeressig

16,90 EUR

ZWEITER AKT

SUPPE

Suppe aus gereiftem Tolminer-Käse, Schalotten, Speck, Schnittlauch

7,90 EUR

AGNOLOTTI

Teigtaschen „Agnolotti“ mit Blutwurst, Apfel-Dashi, Senfkörner, Meerrettich, Walnüsse

16,90 EUR

TOPFENKNÖDEL

Topfenknödel, Suppe aus getrockneten Steinpilzen, präservierte Orangenschale, Walnussöl

16,90 EUR

DRITTER AKT

SCHWEINEFLEISCH

Schweinefilet im Speckmantel, Hefe-Soubise, Blaubeeren mit Molke

27,90 EUR

LAMM

Lammkarree, Blumenkohlpüree, Minzsauce, roher Blumenkohl

31,90 EUR

SÜSSWASSERFISCHFILET

Süßwasserfischfilet, Spätzle, Lorbeerblätteröl, Salzmandeln, grüne Pfeffersauce

28,90 EUR

WOLFSBARSCH

Wolfsbarsch, gebratener Knollensellerie, Blütenpollen, Meeresspargel-Sabayon

28,90 EUR

BÄR

Langsam geschmorte Bärenkeule, Brotauflauf, Preiselbeeren, Frühlingszwiebel

31,90 EUR

HÄHNCHEN

Hähnchenkeule, eingelegter Bärlauch, cremige Polenta, Demi Glace mit Schichtsahne „Kajmak“

27,90 EUR

VIERTER AKT

FENCHEL

Mazerierter Fenchel, Erdbeer-Granita, Sauerrahmeis, Blütenpollen

9,90 EUR

RHABARBER

Rhabarberkompott, Birken-Eis, Wacholderöl

8,90 EUR

ROTE BEETE

Kandierte Rote Beete, Orangenöl, Brombeersorbet, Joghurt.

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

TARTARA DI MANZO

Tartara di manzo, gel di pomodoro, maionese alle sardine, pan brioche

16,90 EUR

PROSCIUTTO D'ORSO

Prosciutto d'orso, crema di olio di nocciole, pera, crostino di pane

17,90 EUR

CREMA DI LATTICELLO

Crema di latticello, cetrioli fermentati, crema di pistacchi, trota lessa

16,90 EUR

FEGATO D'ANATRA

Terrina di fegato d'anatra, gel di latte alla camomilla, sedano a coste, riduzione di carote

17,90 EUR

BRANZINO

Branzino marinato, acqua di pomodoro, lampone, aceto di lampone

16,90 EUR

SECONDO ATTO

ZUPPA

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

7,90 EUR

AGNOLOTTI

Agnolotti con sanguinaccio, dashi alle mele, semi di senape, cren, noci

16,90 EUR

GNOCCHI DI RICOTTA

Gnocchi di ricotta, crema di porcini secchi, buccia d'arancia preservata, olio di noci

16,90 EUR

TERZO ATTO

CARNE DI MAIALE

Filetto di maiale avvolto con pancetta, salsa soubise al lievito, mirtilli con siero di latte

27,90 EUR

CARNE DI AGNELLO

Costolette di agnello, purè di cavolfiore, sala alla menta, cavolfiore fresco

31,90 EUR

FILETTO DI PESCE D'ACQUA DOLCE

Filetto di pesce d'acqua dolce, spatzle, olio alle foglie d'alloro, mandorle salate, salsa al pepe verde

28,90 EUR



BRANZINO

Branzino, sedano al forno, polline, zabaione agli asparagi di mare

28,90 EUR

ORSO

Zampa d'orso cucinata lentamente, tortino di pane, mirtillo rosso, cipollotto

31,90 EUR

POLLO

Coscia di pollo, aglio orsino sott'olio, polenta morbida, salsa demi glacé al kajmak

27,90 EUR

QUARTO ATTO

FINOCCHIO

Finocchio macerato, granita alle fragole, gelato alla panna acida, polline

9,90 EUR

RABBARO

Composta di rabarbaro, gelato alla betulla, olio di ginepro

8,90 EUR

BARBABIETOLA

Barbabietola candita, olio all'arancia, sorbetto di more, yogurt

8,90 EUR



Boutique Hotel Vila Planinka

Zgornje Jezersko
www.vilaplaninka.com

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 7. 2023 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 1. 7. 2023 onwards.
For information about the allergens, please contact the waiting staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die Mehrwertsteuer. Die Preisliste gilt ab 1. 7. 2023.
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 1/7/2023.
Per informazioni sugli allergeni, si prega di contattare il personale.



vilaplaninka