

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, kapre, rdeča pesa, kumarica, šalotka

16,90 EUR

MARINIRAN BRANCIN

Mariniran brancin, hladna juha pinjenca, prosena kaša, vodna kreša

16,90 EUR

MEDVEDOV PRŠUT

Medvedov pršut, kruhov kreker, lešnikova krema, hruška

17,90 EUR

RAČJA JETRA

Račja jetra, vložena jabolka, hren, pire zelene, pečena slanina

17,90 EUR

DIMLJENA POSTRV

Dimljena postrv, mlečna krema kamilice, reducirano korenje, vložena stebelna zelena

16,90 EUR

DRUGO DEJANJE

GOVEJI CONSOME

Goveji consome, špeclji, vloženo prepeličje jajce, telečji jezik

7,90 EUR

SKUTNI ŽLIČNIK

Skutni žličnik, juha zelene, orehovo olje

16,90 EUR

JUHA STARANEGA SIRA TOLMINCA,

Juha staranega sira tolminca, slanina, šalotka, drobnjak

7,90 EUR

RAVIOLI S ČRNIM ČESNOM

Ravioli s črnim česnom, sirova voda, luštrekovo olje

17,90 EUR

TRETJE DEJANJE

SVINJSKI FILE V OVOJU SLANINE

Svinjski file v ovoju slanine, počasi pečeno korenje, vložene rozine, pomarančni gel

27,90 EUR

OCVRTA ZELENA

Ocvrta zelena, maslo iz pinjol, poširano jajce, holandska omaka

25,90 EUR

POČASI KUHAMO STEGNO MEDVEDA

Počasi kuhano stegno medveda, bela polenta, vložena čebula, brusnica

31,90 EUR

FILE SLADKOVODNE RIBE,

File sladkovodne ribe, mandljev pire, ribja omaka z ikrami postrvi

28,90 EUR

PIŠČANČJE STEGNO,

Piščančje stegno, čebulni pire, lešniki, kislá smetana

26,90 EUR

JAGNJEČJA ZAREBRNICA

Jagnječja zarebrnica, dimljen jogurt, rdeča pesa, demi gláce omaka fermentiranega medu

31,90 EUR

FILE BRANCINA

File brancina, cvetni prah, sabayon osočnika, koleraba

28,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

ČOKOLADNA PITA

Čokoladna pita, sladoled ješprenja, meden kreker

8,90 EUR

JOGURTOV PARFAIT,

Jogurtov parfait, sladoled cvetnega prahu, olivno olje

8,90 EUR

JABOLČNA PITA,

Jabolčna pita, sladoled kisle smetane, granita ingverja, ajdov drobljenec

9,90 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 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, capers, beetroot, cucumbers, shallots

16,90 EUR

MARINATED SEA BASS

Marinated sea bass, cold buttermilk soup, millet groats, watercress

16,90 EUR

BEAR PROSCIUTTO

Bear prosciutto, bread cracker, hazelnut cream, pear

17,90 EUR

FOIE GRAS

Foie gras, pickled apples, horseradish, celeriac mash, pan-fried bacon

17,90 EUR

SMOKED TROUT

Smoked trout, chamomile-flavoured frothed milk, carrot reduction, pickled celery

16,90 EUR

ACT TWO

BEEF CONSOMMÉ

Beef consommé, spätzle, pickled quail egg, veal tongue

7,90 EUR

COTTAGE CHEESE DROP DUMPLING

Cottage cheese drop dumpling, celeriac soup, walnut oil

16,90 EUR

AGED TOLMINC CHEESE SOUP

Aged Tolminc cheese soup, bacon, shallots, chives

7,90 EUR

BLACK GARLIC RAVIOLI

Black garlic ravioli, cheese water, lovage oil

17,90 EUR

ACT THREE

BACON-WRAPPED PORK FILLET

Bacon-wrapped pork fillet, slow-roasted carrots, pickled raisins, orange gel

27,90 EUR

FRIED CELERIAC

Fried celeriac, pine nut butter, poached egg, Hollandaise sauce

25,90 EUR

SLOW-COOKED LEG OF BEAR

Slow-cooked leg of bear, white polenta, pickled onions, cranberries

31,90 EUR

FRESHWATER FISH FILLET

Freshwater fish fillet, almond purée, fish sauce with trout roe

28,90 EUR

CHICKEN THIGH

Chicken thigh, onion purée, hazelnuts, sour cream

26,90 EUR

LAMB RIB

Lamb rib, smoked yogurt, beetroot, fermented-honey demi-glace

31,90 EUR

SEA BASS FILLET

Sea bass fillet, pollen, sea bean sabayon, kohlrabi

28,90 EUR

ACT FOUR

CHOCOLATE PIE

Chocolate pie, pot barley ice cream, honey cracker

8,90 EUR

YOGURT PARFAIT

Yogurt parfait, pollen ice cream, olive oil

8,90 EUR

APPLE PIE

Apple pie, sour-cream ice cream, ginger granita, buckwheat crumble

9,90 EUR



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)

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, Kapern, Rote Bete, Gurke, Schalotte

16,90 EUR

MARINIERTER WOLFBARSCH

Marinierter Wolfbarsch, kalte Buttermilchsuppe, Hirsebrei, Brunnenkresse

16,90 EUR

BÄREN-PROSCIUTTO

Bären-Prosciutto, Brotcracker, Haselnusscreme, Birne

17,90 EUR

ENTENLEBER

Entenleber, eingelegte Äpfel, Meerrettich, Selleriepüree, gebratener Speck

17,90 EUR

RÄUCHERFORELLE

Räucherforelle, Milchcreme mit Kamille, Karotten-Reduktion, eingelegter Stangensellerie

16,90 EUR

ZWEITER AKT

RINDER-CONSOMMÉ

Rinder-Consommé, eingelegtes Wachtelei, Spätzle, Kalbszunge

7,90 EUR

QUARKNOCKERL

Quarknockerkel, Selleriesuppe, Walnussöl

16,90 EUR

SUPPE AUS GEREIFTEM TOLMINER-KÄSE

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

7,90 EUR

RAVIOLI MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH

Ravioli mit schwarzem Knoblauch, Käsewasser, Liebstöckel-Öl

17,90 EUR

DRITTER AKT

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Schweinefilet im Speckmantel, langsam gebratene Karotten, eingelegte Rosinen, Orangenge

27,90 EUR

FRITTIERTER SELLERIE

Frittierte Sellerie, Pinienkernbutter, pochiertes Ei, Sauce Hollandaise

25,90 EUR

GESCHMORTE BÄRENKEULE

Geschmorte Bärenkeule, weiße Polenta, eingelegte Zwiebeln, Preiselbeeren

31,90 EUR

SÜSSWASSERFISCHFILET

Süßwasserfischfilet, Mandelpüree, Fischsauce mit Forellenrogen

28,90 EUR

HÄHNCHENSCHENKEL

Hähnchenschengel, Zwiebelpüree, Haselnüsse, Sauerrahm

26,90 EUR

LAMMKARREE

Lammkarree, geräucherter Joghurt, Rote Bete, fermentierte Honig-Demi-Glace-Sauce

31,90 EUR

WOLFSBARSCHFILET

Wolfsbarschfilet, Blütenpollen, Meeresspargel-Sabayon, Kohlrabi

28,90 EUR

VIERTER AKT

SCHOKOLADENKUCHEN

Schokoladenkuchen, Graupen-Eis, Honigcracker

8,90 EUR

JOGHURT-PARFAIT

Joghurt-Parfait, Blütenpolleneis, Olivenöl

8,90 EUR

APFELKUCHEN

Apfelkuchen, Sauerrahmeis, Ingwergranita, Buchweizenstreusel

9,90 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)
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, capperi, barbabietola, cetriolo, scalogno

16,90 EUR

BRANZINO MARINATO

Branzino marinato, zuppa fredda di latticello, miglio, crescione

16,90 EUR

PROSCIUTTO D'ORSO

Prosciutto d'orso, cracker di pane, crema alla nocciola, pera

17,90 EUR

FEGATO D'ANATRA

Fegato d'anatra, mela sott'aceto, cren, purè di sedano, pancetta rosolata

17,90 EUR

TROTA AFFUMICATA

Trota affumicata, spuma di latte alla camomilla, riduzione di carota, croste di sedano sott'aceto

16,90 EUR

SECONDO ATTO

CONSOMMÉ

Consommé, spatzle, uovo di quaglia sott'aceto, lingua di vitello

7,90 EUR

GNOCCO DI RICOTTA

Gnocco di ricotta, zuppa di sedano, olio di noci

16,90 EUR

CREMA AL FORMAGGIO STAGIONATO TOLMINC

Crema al formaggio stagionato Tolminc, pancetta, scalogno, erba cipollina

7,90 EUR

RAVIOLI ALL'AGLIO NERO

Ravioli all'aglio nero, siero di latte, olio al levistico

17,90 EUR

TERZO ATTO

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PANCETTA

Filetto di maiale in crosta di pancetta, carote arrostate lentamente, uvetta sott'aceto, gel d'arancia

27,90 EUR

SEDANO FRITTO

Sedano fritto, burro di pinoli, uovo in camicia, salsa olandese

25,90 EUR

COSCIA D'ORSO STUFATA LENTAMENTE

Coscia d'orso stufata lentamente, polenta bianca, cipolla sott'aceto, mirtilli rossi

31,90 EUR

FILETTO DI PESCE D'ACQUA DOLCE

Filetto di pesce d'acqua dolce, purè di mandorle,
salsa di pesce con uova di trota

28,90 EUR

COSCIA DI POLLO

Coscia di pollo, purè di cipolla, nocciole, panna acida

26,90 EUR

COSTOLETTE DI AGNELLO

Costolette di agnello, yogurt affumicato, barbabietola,
salsa demi glace al miele fermentato

31,90 EUR

FILETTO DI BRANZINO

Filetto di branzino, polline, zabaione alla salicornia, rutabaga

28,90 EUR

QUARTO ATTO

CROSTATA AL CIOCCOLATO

Crostata al cioccolato, gelato d'orzo, cracker al miele

8,90 EUR

PARFAIT DI YOGURT

Parfait di yogurt, gelato al polline, olio d'oliva

8,90 EUR

CROSTATA DI MELE

Crostata di mele, gelato alla panna acida, granita allo zenzero,
crumble di grano saraceno

9,90 EUR

Boutique Hotel Vila Planinka

Zgornje Jezersko
www.vilaplaninka.com

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 1. 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 1. 1. 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 1. 1. 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 1/1/2024.
Per informazioni sugli allergeni, si prega di contattare il personale.



vilaplaninka