

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.

4-hodni degustacijski meni

62,00 EUR

4-hodni degustacijski veganski meni

67,00 EUR

5-hodni degustacijski meni

76,00 EUR

5-hodni degustacijski veganski meni

82,00 EUR

7-hodni degustacijski meni

100,00 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, majoneza inčunov, brioš

16,90 EUR

MEDVEDOV PRŠUT

Medvedov pršut, kruhov kreker, lešnikova krema, hruška

17,90 EUR

JAGODNI GAZPAČO

Jagodni gazpačo, lardo, cvetni prah, olivno olje

15,90 EUR

CHEVICHE BRANCINA

Cheviche brancina, vanilja, koromač, ajdova kaša, ržen kruh

16,90 EUR

DRUGO DEJANJE

RAVIOLI S FERMENTIRANO SKUTO

Ravioli s fermentirano skuto, dashi ajdove kaše, prezervirana limona

16,90 EUR

JUHA STARANEGA SIRA TOLMINCA

Juha staranega tolminca, drobnjak, šalotka, slanina

7,90 EUR

GOVEJI CONSOME

Goveji consome, vloženo prepeličje jajce, ajdovi špeclji

14,20 EUR

JEŠPRENJČKOVA RIŽOTA

Ješprenjčkova rižota, pena kozjega sira, postrvje ikre, koprc, orehi

7,50 EUR

TRETJE DEJANJE

SVINJSKI FILE V OVOJU SLANINE

Svinjski file v ovoju slanine, omaka sena, borovnice s sirotko, čebula

27,90 EUR

KONFITIRANA PIŠČANČJA STEGNA

Konfitirana piščančja stegna, kremni bukovi ostrigarji, krompirjeva terina, vložen čemaž

26,90 EUR

FILE SLADKOVODNE RIBE

File sladkovodne ribe, fermentirana paradižnikova omaka, mandljev pire, pečeni mandlji

26,90 EUR

JAGNJEČJA ZAREBRNICA

Jagnječja zarebrnica, kruhov kipnik, vadouvan, paradižnikova marmelada

31,90 EUR

FILE BRANCINA,

File brancina, cvetni prah, sabajon osočnika, pečena zelena

28,90 EUR

OCVRTA CVETAČA

Ocvrta cvetača, holandska omaka, maslo pinjol, fermentiran med

18,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

VANILJEV SLADOLED

Vaniljev sladoled, kislá smetana, gozdne jagode, brinov kreker

11,90 EUR

ČOKOLADNA KREMA

Čokoladna krema, fermentirane brusnice, metin sladoled, karamelizirana bela čokolada

11,90 EUR

KORENČKOVA TORTA

Korenčkova torta, jogurtova espuma, pistacijev sladoled, borov sirup

11,90 EUR



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.

4-Course Tasting Menu

EUR 62.00

4-Course Vegan Tasting Menu

EUR 67.00

5-Course Tasting Menu

EUR 76.00

5-Course Vegan Tasting Menu

EUR 82.00

7-Course Tasting Menu

EUR 100.00

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, smoked cheese, anchovy mayonnaise, brioche

EUR 16.90

BEAR PROSCIUTTO

Bear prosciutto, bread cracker, hazelnut cream, pear

EUR 17.90

STRAWBERRY GAZPACHO

Strawberry gazpacho, lardo, pollen, olive oil

EUR 15.90

SEA BASS CHEVICHE

Sea bass cheviche, vanilla, fennel, buckwheat kasha, rye bread

EUR 16.90

ACT TWO

RAVIOLI WITH FERMENTED COTTAGE CHEESE

Ravioli with fermented cottage cheese, buckwheat kasha dashi, preserved lemon

EUR 16.90

AGED-TOLMINC-CHEESE SOUP

Aged-Tolminc-cheese soup, chives, shallots, bacon

EUR 7.90

BEEF CONSOMMÉ

Beef consommé, pickled quail egg, buckwheat spätzle

EUR 14.20

PEARL BARLEY RISOTTO

Pearl barley risotto, goat's cheese foam, trout roe, dill, walnuts

EUR 7.50

ACT THREE

PORK FILLET WRAPPED IN BACON

Bacon-wrapped pork fillet, hay sauce, blueberries with whey, onion

EUR 27.90

CHICKEN THIGH CONFIT

Chicken thigh confit, creamy oyster mushrooms, potato terrine, oil-preserved wild garlic

EUR 26.90

FRESHWATER FISH FILLET

Freshwater fish fillet, fermented tomato sauce, almond purée, roasted almonds

EUR 26.90

LAMB CHOP

Lamb chop, bread soufflé, vadouvan, tomato jam

EUR 31.90

SEA BASS FILLET

Sea bass fillet, pollen, samphire greens sabayon, roasted celeriac

EUR 28.90

DEEP-FRIED CAULIFLOWER

Deep-fried cauliflower, hollandaise sauce, pine nut butter, fermented honey

EUR 18.90

ACT FOUR

VANILLA ICE CREAM

Vanilla ice cream, sour cream, wild strawberries, juniper cracker

EUR 11.90

CHOCOLATE CREAM

Chocolate cream, fermented cranberries, mint ice cream, caramelised white chocolate

EUR 11.90

CARROT CAKE

Carrot cake, yogurt espuma, pistachio ice cream, pine tip syrup

EUR 11.90



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-Gänge-Degustationsmenü

62,00 EUR

4-Gänge-Degustationsmenü Vegan

67,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü

76,00 EUR

5-Gänge-Degustationsmenü Vegan

82,00 EUR

7-Gänge-Degustationsmenü

100,00 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, Räucherkäse, Anchovis-Mayonnaise, Brioche

16,90 EUR

BÄREN-PROSCIUTTO

Bären-Prosciutto, Brotcracker, Haselnusscreme, Birne

17,90 EUR

ERDBEER-GAZPACHO

Erdbeer-Gazpacho, Lardo, Blütenpollen, Olivenöl

15,90 EUR

WOLFSBARSCH-CEVICHE

Wolfsbarsch-Ceviche, Vanille, Fenchel, Buchweizenbrei, Roggenbrot

16,90 EUR

ZWEITER AKT

RAVIOLI MIT FERMENTIERTEM QUARK

Ravioli mit fermentiertem Quark, Buchweizenbrei-Dashi, eingelegte Zitrone

16,90 EUR

SUPPE AUS GEREIFTEM KÄSE „TOLMINC“

Suppe aus gereiftem Käse „Tolminc“, Schnittlauch, Schalotten, Speck

7,90 EUR

RINDER-CONSOMMÉ

Rinder-Consommé, eingelegtes Wachtelei, Buchweizenspätzle

14,20 EUR

ROLLGERSTEN-RISOTTO

Rollgersten-Risotto, Ziegenkäseschaum, Forellenkaviar, Dill, Walnüsse

7,50 EUR

DRITTER AKT

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Schweinefilet im Speckmantel, Heusauce, Blaubeeren mit Molke, Zwiebel

27,90 EUR

KONFIERTE HÄHNCHENKEULEN

Konfierte Hähnchenkeulen, cremige Buchenpilze, Kartoffelterrinen, eingelegter Bärlauch

26,90 EUR

SÜSSWASSERFISCH-FILET

Süßwasserfisch-Filet, fermentierte Tomatensauce, Mandelpüree, geröstete Mandeln

26,90 EUR

LAMMKARREE

Lammkarree, Brotsoufflé, Vadouvan, Tomatenmarmelade

31,90 EUR

WOLFSBARSCHFILET

Wolfsbarschfilet, Blütenpollen, Seespargel-Sabayon, gebratener Sellerie

28,90 EUR

FRITTIERTER BLUMENKOHL

Frittierter Blumenkohl, Sauce Hollandaise, Pinienkernbutter, fermentierter Honig

18,90 EUR

VIERTER AKT

VANILLEEIS

Vanilleeis, Sauerrahm, Walderdbeeren, Wacholderkeks

11,90 EUR

SCHOKOLADENCREME

Schokoladencreme, fermentierte Preiselbeeren, Minzeis, karamellisierte weiße Schokolade

11,90 EUR

KAROTTENKUCHEN

Karottenkuchen, Joghurtespuma, Pistazieneis, Heidelbeersirup

11,90 EUR



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 di degustazione a 4 portate
62,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 4 portate
67,00 EUR**

**Menù di degustazione a 5 portate
76,00 EUR**

**Menù vegano di degustazione a 5 portate
82,00 EUR**

**Menù di degustazione a 7 portate
100,00 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, maionese di acciughe, brioche

16,90 EUR

PROSCIUTTO D'ORSO

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

17,90 EUR

GAZPACHO DI FRAGOLE

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

15,90 EUR

CEVICHE DI BRANZINO

Ceviche di branzino, vaniglia, finocchio, porridge di grano saraceno, pane di segale

16,90 EUR

SECONDO ATTO

RAVIOLI CON RICOTTA FERMENTATA

Ravioli con ricotta fermentata, dashi di grano saraceno, limone conservato

16,90 EUR

ZUPPA DI FORMAGGIO TOLMINC

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

7,90 EUR

CONSOMMÉ DI MANZO

Consommé di manzo, uovo di quaglia marinato, gnocchetti di grano saraceno

14,20 EUR

ORZOTTO

Orzotto, mousse di formaggio caprino, bottarga di trota, aneto, noci

7,50 EUR

TERZO ATTO

FILETTO DI MAIALE IN MANTELLO DI PANCETTA

Filetto di maiale in mantello di pancetta, salsa al fieno, mirtilli con siero di latte, cipolla

27,90 EUR

COSCE DI POLLO CONFIT

Cosce di pollo confit, funghi orecchioni cremosi, terrina di patate, aglio orsino marinato

26,90 EUR

FILETTO DI PESCE D'ACQUA DOLCE

Filetto di pesce d'acqua dolce, salsa di pomodoro fermentata, purea di mandorle, mandorle tostate

26,90 EUR

LOMBO D'AGNELLO

Lombo d'agnello, soufflé di pane, vadouvan, marmellata di pomodori

31,90 EUR

FILETTO DI BRANZINO

Filetto di branzino, polline, zabaione di salicornia, sedano arrostito

28,90 EUR

CAVOLFIORE FRITTO

Cavolfiore fritto, salsa olandese, burro di pinoli, miele fermentato

18,90 EUR

QUARTO ATTO

GELATO ALLA VANIGLIA

Gelato alla vaniglia, panna acida, fragoline di bosco, cracker al ginepro

11,90 EUR

CREMA DI CIOCCOLATO

Crema di cioccolato, mirtilli rossi fermentati, gelato alla menta, cioccolato bianco caramellato

11,90 EUR

TORTA DI CAROTE

Torta di carote, spuma di yogurt, gelato al pistacchio, sciroppo di pino

11,90 EUR

Boutique Hotel Vila Planinka

Zgornje Jezersko
www.vilaplaninka.com

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 15. 5. 2025 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 15. 5. 2025 onwards.

For information about the allergens, please contact the waiting staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die Mehrwertsteuer. Die Preistliste gilt ab 15. 5. 2025.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Tutti i prezzi sono in EURO, IVA compresa. Il listino prezzi vale dal 15/5/2025.

Per informazioni sugli allergeni, si prega di contattare il personale.



vilaplaninka