

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

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

ZELJNA SOLATA

7 vrst zelja v solati

14,90 EUR

BOHINJSKA POSTRV

postrv, kislo mleko, vršički in jabolko

14,90 EUR

TATAREC

zorjena govedina, kapre, rdeča čebula, pesa in opečen kruh

14,90 EUR

SKUŠA

marinirana skuša, fermentirani paradižniki, okisana kolerabica

14,90 EUR

DRUGO DEJANJE

KROMPIRJEVA JUHA

juha z jesenskim tartufom

5,90 EUR

BRODET

bogata juha z sadeži Jadrana

5,90 EUR

TRETJE DEJANJE

JURČKI IN MEDVED

jesenski goban, medvedji pršut, muškarna buča, dobra misel

17,90 EUR

BUČNI RAVIOL

bučni raviol s kisló smetano in lešniki

17,90 EUR

PESA IN TARTUFI

konfitirana rdeča pesa s tartufi in ribjim krekerjem

17,90 EUR

GOVEJI JEZIK

goveji jezik, hren z borovnicami, postrvje ikre, jabolčni kis

17,90 EUR

ČETRTO DEJANJE

JAGNJE

pečeno jagnje, zelena, kozji sir, slani mandlji

27,90 EUR

JELEN

jelenov hrbet, jurčki, čokolada, brusnice, kraški teran

27,90 EUR

PUJSOVA LIČKA

svinjske ličnice, mandlji, sardela, paradižnik

25,90 EUR

PREPELICA

prepelica, peteršilj, korenje in koprc

25,90 EUR

SULEC

file sulca, limona, koruza in jajce

25,90 EUR

PETO DEJANJE

HRUŠKA

okisana hruška, mandljeva tortica in olivno olje z baziliko

7,90 EUR

ČOKOLADA

čokolada z lešniki, karamela, kava in med

7,90 EUR

ČEŠPLJE IN PEHTRAN

pečena pehtranova krema, češplje in krof

7,90 EUR

Vse cene so izražene v EUR in vsebujejo DDV. Cenik je veljaven od 1. 10. 2020 dalje.





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.

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

CABBAGE SALAD

seven types of cabbage

EUR 14.90

TROUT FROM LAKE BOHINJ

trout, sour milk, conifer tips and an apple

EUR 14.90

STEAK TARTARE

aged beef, capers, red onions, beets and toasted bread

EUR 14.90

MACKAREL

marinated mackerel, fermented tomatoes, pickled kohlrabi

EUR 14.90

ACT 2

POTATO SOUP

autumn-truffle soup

EUR 5.90

BRODET – FISH STEW

hearty soup with seafood from the Adriatic Sea

EUR 5.90

ACT 3

PORCINI MUSHROOMS & BEAR MEAT

penny bun, bear prosciutto, Muscat de Provence squash, oregano

EUR 17.90

SQUASH RAVIOLI

squash ravioli with sour cream and hazelnuts

EUR 17.90

BEETROOTS AND TRUFFLES

beetroot confit with truffles and a fish cracker

EUR 17.90

BEEF TONGUE

beef tongue, horseradish with blueberries, trout roe, apple cider vinegar

EUR 17.90

ACT 4

LAMB

roast lamb, celeriac, goat's milk cheese, salted almonds

EUR 27.90

VENISON

saddle of venison, porcini mushrooms, chocolate, cranberries,
Teran wine

EUR 27.90

PORK CHEEKS

pork cheeks, almonds, pilchard, tomatoes

EUR 25.90

QUAIL

quail, parsley, carrots and dill

EUR 25.90

HUCHEN

huchen fillet, lemon, corn and egg

EUR 25.90

ACT 5

PEAR

pickled pear, almond cake and basil-infused olive oil

EUR 7.90

CHOCOLATE

hazelnut chocolate, caramel, coffee and honey

EUR 7.90

PLUMS AND TARRAGON

baked tarragon cream, plums and a doughnut

EUR 7.90

All prices are in EUR and include VAT. The price list is valid from 1.10.2020 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.

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.

DER ERSTE AKT

KOHL SALAT

7 verschiedene Kohlsorten

14,90 EUR

FORELLE AUS BOHINJ

Forelle, Sauermilch, Nadelbaum-Spitzen und Apfel

14,90 EUR

TATAR

gereiftes Rindfleisch, Kapern, rote Zwiebeln, Rote-Bete und Toastbrot

14,90 EUR

MAKRELE

marinierte Makrele, fermentierte Tomaten, gesäuerter Kohlrabi

14,90 EUR

DER ZWEITE AKT

KARTOFFELSUPPE

Suppe mit Herbsttrüffeln

5,90 EUR

FISCHEINTOPF

reichhaltige Suppe mit Meeresfrüchten aus der Adria

5,90 EUR

DER DRITTE AKT

STEINPILZE UND BÄR

Gemeiner Steinpilz, Bären-Prosciutto, Muskatkürbis, Origano

17,90 EUR

KÜRBIS-RAVIOLI

Kürbis-Ravioli mit Sauerrahm und Haselnüssen

17,90 EUR

ROTE-BETE UND TRÜFFEL

Rote-Bete-Confit mit Trüffeln und Fisch-Cracker

17,90 EUR

RINDERZUNGE

Rinderzunge, Meerrettich mit Heidelbeeren, Forellenkaviar, Apfelessig

17,90 EUR

DER VIERTE AKT

LAMM

gebratenes Lamm, Sellerie, Ziegenkäse, gesalzene Mandeln

27,90 EUR

HIRSCH

Hirschrücken, Steinpilze, Schokolade, Preiselbeeren, Wein Teran

27,90 EUR

SCHWEINEBÄCKCHEN

Schweinebäckchen, Mandeln, Sardelle, Tomaten

25,90 EUR

WACHTEL

Wachtel, Petersilie, Karotten und Dill

25,90 EUR

HUCHEN

Huchenfilet, Zitrone, Mais und Ei

25,90 EUR

DER FÜNFTE AKT

BIRNE

gesäuerte Birne, Mandelkuchen und Olivenöl mit Basilikum

7,90 EUR

SCHOKOLADE

Schokolade mit Haselnüssen, Karamell, Kaffee und Honig

7,90 EUR

PFLAUMEN UND ESTRAGON

gebratene Estragoncreme, Pflaumen und Krapfen

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 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

INSALATA DI CAVOLO

insalata con 7 tipi di cavoli

14,90 EUR

TROTA DI BOHINJ

trota, latte acido, gemme delle conifere e mela

14,90 EUR

TARTARA

carne di manzo stagionata, capperi, cipolla rossa, barbabietola e pane tostato

14,90 EUR

SGOMBRO

sgombro marinato, pomodoro fermentato, cavolo rapa condito con aceto

14,90 EUR

SECONDO ATTO

ZUPPA DI PATATE

zuppa al tartufo autunnale

5,90 EUR

BRODETTO

ricca zuppa con frutti di mare dell'Adriatico

5,90 EUR

TERZO ATTO

PORCINI E ORSO

porcino autunnale, prosciutto di orso, zucca gialla, origano

17,90 EUR

RAVIOLO DI ZUCCA

raviolo di zucca con panna acida e nocciole

17,90 EUR

BARBABIETOLA E TARTUFO

confit di barbabietola con tartufi e cracker di pesce

17,90 EUR

LINGUA DI MANZO

lingua di manzo, cren con mirtilli, uova di trota, aceto di mele

17,90 EUR

QUARTO ATTO

AGNELLO

arrosto d'agnello, sedano, formaggio di capra, mandorle salate

27,90 EUR

CERVO

spalla di cervo, porcini, cioccolato, mirtilli rossi, Terrano del Carso

27,90 EUR

GUANCIALE DI MAIALE

guanciale di maiale, mandorle, sardina, pomodoro

25,90 EUR

QUAGLIA

quaglia, prezzemolo, carote e finocchio

25,90 EUR

SALMONE DEL DANUBIO

filetto di salmone del Danubio, limone, mais e uovo

25,90 EUR

QUINTO ATTO

PERA

pera condita con aceto, tortino alle mandore e olio d'oliva con basilico

7,90 EUR

CIOCCOLATO

cioccolato con nocciole, caramello, caffè e miele

7,90 EUR

PRUGNE E DRAGONCELLO

crema al dragoncello al forno, prugne e bombolone

7,90 EUR



vilaplanka