TR

Hladne predjedi

Cold starters / Kalte vorspeisen / Antipasti freddi

Goveji carpaccio, Parmigiano Reggiano in tartufi
Beef carpaccio with Parmigiano Reggiano and truffles
Carpaccio vom Rind, Parmigiano Reggiano und Trüffel
Carpaccio di manzo, Parmigiano Reggiano e tartufi
18,00 €

Goveji tatar, panna cotta iz slanine in kadaif
Beef tartare with bacon panna cotta and kadayif
Rindstatar, Panna Cotta aus Speck und Kadayif
Tartara di manzo, panna cotta al lardo e kadaif
20,00 €

Konfitirana hruška, stracciatella, orehov pesto in črni orehi

Pear confit with stracciatella cheese, walnut pesto and black walnuts

Birnen-Confit, Stracciatella, Walnusspesto und Schwarznüsse

Confit di pere, stracciatella, pesto alle noci e noci nere

14,00 €

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

Crème brûlée iz gosjih jeter

Goose liver crème brûlée

Crème Brûlée aus Gänseleber

Crème brûlée di fegato d'oca

20,00 €

Gamberov carppaccio, limonin gel in marinirane kumare

Prawn carpaccio with lemon gel and marinated cucumbers

Garnelen-Carpaccio mit Zitronengelee und marinierten Gurken

Carpaccio di gamberi con gel di limone e cetrioli marinati

19,00 €

Izbor slovenskih sirov Golden Ring iz Vipavske doline

Selection of Golden Ring cheeses

Auswahl an Golden Ring Käsesorten

Selezione di formaggi Golden Ring

18,00 €

Mesnine slovenskih kmetij

Selection of local charcuterie

Slowenische Wurstplatte

Selezione di affettati sloveni

18,00 €

Hummus, marinirane bučke in zeliščna čičerika

Hummus with marinated courgettes and herbed chickpeas

Hummus, marinierte Zucchini und Kichererbsen in Kräutern

Hummus, zucchine marinate e ceci alle erbe

14,00 €

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

Pršut San Daniele
Prosciutto di San Daniele
Prosciutto San Daniele
Prosciutto di San Daniele
17,00 €

Pršut Pata Negra
Prosciutto Pata Negra
Prosciutto Patanegra
Prosciutto Pata Negra
25,00 €

Tople predjedi

Warm starters / Warme vorspeisen / Antipasti caldi

Dnevna juha
Daily soup
Suppe des Tages
Zuppa del giorno
6,00 €

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

Testenine in rižote

Pasta and risottos / Pasta und Risotto / Primi piatti

Domači sveži rezanci s škampi
Fresh homemade tagliatelle with prawns
Frische hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen
Tagliatelle fatte in casa con scampi
28,00 €

Domači njoki, jagnječji ragu in espuma staranega sira
Homemade gnocchi with lamb ragu and aged cheese espuma
Hausgemachte Gnocchi, Lammragout und Espuma aus gereiftem Käse
Gnocchi fatti in casa, ragù di agnello e spuma di formaggio stagionato
22,00 €

Rižota s svežimi gobami, goveji file in stracciatella
Fresh mushroom risotto with beef tenderloin and stracciatella cheese
Risotto mit frischen Pilzen, Rindsfilet und Stracciatella
Risotto ai funghi freschi, filetto di manzo e stracciatella
25,00 €

Domači špinačni tortelini, nadevani s porom na rjavem maslu, z mandljevimi lističi in dimljeno rikoto

Homemade spinach tortellini with a brown butter leek filling, flaked almonds and smoked ricotta

Hausgemachte Spinat-Tortellini, gefüllt mit Lauch auf brauner Butter, mit Mandelblättern und geräuchertem Ricotta

Tortellini di spinaci fatti in casa con ripieno di porri al burro nocciola, scaglie di mandorle e ricotta affumicata

17,00 €

Domači sveži rezanci z istrskimi tartufi

Fresh homemade tagliatelle with Istrian truffles

Frische hausgemachte Bandnudeln mit istrischen Trüffeln

Tagliatelle fresche fatte in casa con tartufi d'Istria

22,00 €

Glavne jedi

Main courses / Hauptspeisen / Secondi piatti

Goveji file Rossini

Beef Rossini

Rinderfilet Rossini

Filetto di manzo Rossini

43,00 €

Cvetačni steak z zeliščnim tahinijem, pečena čičerika in okisana paprika

Cauliflower steak with herb tahini sauce, roasted chickpeas and and pickled pepper

Blumenkohlsteak mit Kräuter-Tahini, gebratene Kichererbsen, gegrillter und eingelegter Paprika

Bistecca di cavolfiore con tahini alle erbe, ceci arrostiti e peperone marinato

20,00 €

THE RESTAURANT

LJUBLJANA

Goveja lička v poprovi omaki in sirovi štruklji

Beef cheeks with cheese dumplings and pepper sauce

Rinderbäckchen in Pfeffersauce und Štruklji mit Käse

Guancette di manzo in sugo al pepe e strucoli al formaggio

28,00 €

Tagliata goveda black angus na krompirjevem pireju s kremno špinačo, konfitiran češnjevec in demi-glace

Angus beef tagliata, mashed potatoes with creamy spinach, cherry tomato confit and demi-glace

Tagliata vom Black Angus Rind auf Kartoffelpüree mit cremigem Spinat, Kirschtomaten-Confit und braune Grundsauce (Demi-Glace)

Tagliata di manzo Black Angus su purè di patate con crema di spinaci, pomodorini ciliegini confit e demi-glace

32,00 €

Telečja mini krača, krompirjev pire, pečeno kislo zelje in naravna omaka

Small roasted veal leg au jus with mashed potatoes and roasted sauerkraut

Mini-Kalbshaxe, Kartoffelpüree, gebratenes Sauerkraut und Natursauce

Ministinco di vitello, purè di patate, crauti in padella e sugo d'arrosto

28,00 €

THE RESTAURANT

LJUBLJANA

Jelenov hrbet, krompirjeva terina, brusnična omaka in muhammara

Venison backstrap with potato terrine, cranberry sauce and muhammara

Hirschrücken, Kartoffelterrine, Preiselbeersauce und Muhammara

Lombo di cervo, terrina di patate, salsa ai mirtilli rossi e muhammara

30,00 €

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

Hobotnica na odprtem ognju z rahlo dimljeno polento in emulzijo bučnega olja

Octopus roasted over an open fire with lightly smoked polenta and pumpkin seed oil emulsion

Gegrillter Oktopus mit leicht geräucherter Polenta und Kürbiskernöl-Emulsion

Polpo alla griglia con polenta leggermente affumicata ed emulsione di olio di semi di zucca

28,00 €

File brancina, pečeni gamberi, korenčkova krema, marinirane školjke in espuma nduje

Sea bass fillet with roasted prawns, carrot purée, marinated clams and 'nduja espuma

Wolfsbarschfilet, gebratene Garnelen, Karotten-Creme, marinierte Muscheln und Espuma aus 'Nduja

Filetto di branzino, gamberi arrosto, crema di carote, conchiglie marinate e spuma di 'nduja

28,00 €

Solate

Salads / Salate / Insalate

Solata s tržnice
Fresh leafy greens from the farmers' market
Salat vom Gemüsemarkt
Insalata fresca dal mercato
7,00 €

Berivka, gorčični preliv, češnjevi paradižniki in parmezan
Loose-leaf lettuce, mustard dressing, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano
Pflücksalat, Senfdressing, Kirschtomaten und Parmesan
Lattuga, condimento alla senape, pomodorini ciliegini e Parmigiano Reggiano

ali or / oder / o

Piščanec 17,00 €
Chicken
Hähnchen
Pollo

ali or / oder / o

Zorjena govedina 22,00 €
Aged beef
Gereiftes Rindfleisch
Manzo stagionato

Berivka, češnjevi paradižniki, koromač, parmezan in mangov preliv
Loose-leaf lettuce, cherry tomatoes, fennel, Parmigiano Reggiano and mango dressing
Pflücksalat, Kirschtomaten, Fenchel, Parmesan und Mangodressing
Lattuga, pomodorini ciliegini, finocchio, Parmigiano Reggiano e condimento al mango

ali or / oder / o

Gamberi 18,00 €
Prawns
Garnelen
Gamberi

ali or / oder / o

Hobotnica 22,00 €
Octopus
Oktopus
Polpo

ali or / oder / o

Tuna 22,00 €
Tuna
Tonno
prevod ita

Ponudba z žerjavice *

From the charcoal grill / Von der Kohle / Offerta dalla brace

Divja bela riba	8,00 € / 100 g
Wild white fish	
Wilder Weißfisch	
Pesce bianco selvatico	
Tomahawk steak	12,00 € / 100 g (od 900 g)
Tomahawk steak	(from 900 g)
Tomahawk-Steak	(ab 900 g)
Bistecca Tomahawk	(a partire da 900 g)
Rib-eye steak	12,00 € / 100 g (od 300 g)
Rib-eye steak	(from 300 g)
Rib-Eye-Steak	(ab 300 g)
Costata di manzo	(a partire da 300 g)
Goveja pljučna	12,00 € / 100 g (od 250 g)
Beef tenderloin	(from 250 g)
Rinderlende	(ab 250 g)
Filetto di manzo	(a partire da 250 g)
Hobotnica	27,00 € kom (porcija za 1 osebo)
Octopus	(1 person portion)
Oktopus	(Portion für 1 Person)
Polpo	(porzione per 1 persona)
Jagnječje krone	11,00 € / 100 g (od 200 g)
Lamb crowns	(from 200 g)
Lammkrone	(ab 200 g)
Corone di agnello	(a partire da 200 g)

** Vključena popečena zelenjava in krompir.*

** Roasted vegetables and potatoes are included.*

** Inklusive gebratenes geröstetes Gemüse und Kartoffeln.*

** Verdure alla griglia e patate incluse.*

** Ponudba je odvisna od dnevnega ulova.*

** The offer depends on the daily catch.*

** Das Angebot richtet sich nach dem Tagesfang.*

** L'offerta dipende dal pescato del giorno.*

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

THE RESTAURANT
LJUBLJANA

Sladice

Desserts / Dessert / Dolci

Dnevna ponudba sladic*
Daily dessert offer*
Tägliches Dessertangebot*
Offerta del giorno di dolci*
8,50 €

Prosimo vprašajte strežno osebje za dnevno ponudbo.
**Please ask the service staff for the daily dessert offer.*
**Bitte erkundigen Sie sich bei der Bedienung nach dem täglichen Dessertangebot.*
**Per l'offerta del giorno di dolci, chiedere al personale di servizio.*

TR

“To know how to eat well,
one must first know how to wait.”

~ Marco Pierre White ~

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.
Cenik velja od 24. 11. 2025 dalje.
Za listo alergenov prosimo vprašajte strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT.
Prices are valid from 24 November 2025.
For allergen information, please ask the service staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die Preisliste ist gültig ab 24. 11. 2025.
Bitte fragen Sie das Bedienpersonal nach Allergenen.

Tutti i prezzi sono in euro e sono comprensivi di IVA.
Il listino prezzi è valido dal 24/11/2025.
Per informazioni sugli allergeni, chiedere al personale di servizio.

www.thehotel.si

THE RESTAURANT
LJUBLJANA