



# JEDILNI LIST

Menu / Speisekarte / Menü

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA





# TR

## *Aladne predjedi*

Cold starters / Kalte Vorspeisen / Antipasti freddi

### **Domača jetrna pašteta, marelični gel, ajdove kokice**

Homemade liver pâté, apricot gel, buckwheat popcorn

Hausgemachte Leberpastete, Aprikosengel, Buchweizen-Popcorn

Paté di fegato fatto in casa, gel di albicocca, popcorn di grano saraceno

15,00 €

### **Crudo mariniranega lososa s koromačem, kumaro in kandirano limono**

Marinated salmon crudo with fennel, cucumber and candied lemon

Marinierter Lachs-Crudo mit Fenchel, Gurke und kandierter Zitrone

Crudo di salmone marinato con finocchio, cetriolo e limone candito

18,00 €

### **Goveji tatar**

Beef tartare

Rindertatar

Tartare di manzo

20,00 €



# TR



### **Kročnik slovenskih sirov**

Slovenian cheese platter

Slowenische Käseplatte

Piatto di formaggi sloveni

17,00 €

### **Kročnik domačih mesnin**

Local charcuterie platter

Lokale Wurstplatte

Piatto di salumi di produzione propria

17,00 €



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR



## **Pata negra**

Pata negra

Pata Negra

Pata negra

30,00 €

## **Slovenski pršut**

Slovenian prosciutto

Slowenischer Prosciutto

Prosciutto sloveno

20,00 €



## **Solata iz paradižnikov datterini, stracciatelle in pistacij**

Salad of Datterino tomatoes, stracciatella and pistachios

Salat aus Datterino-Tomaten, Stracciatella und Pistazien

Insalata di pomodori datterini, stracciatella e pistacchi

16,00 €



# TR

## **Domači humus s čemaževim oljem, ocvrto čičeriko in pečeno zelenjavo**

Homemade hummus with wild garlic oil, fried chickpeas and roasted vegetables  
Hausgemachter Hummus mit Bärlauchöl, frittieren Kichererbsen und gebratenem Gemüse  
Hummus fatto in casa con olio di aglio orsino, ceci fritti e verdure al forno

14,00 €



## **Carpaccio iz zorjene govedine s tartufi in parmezanom**

Aged beef carpaccio with truffles and Parmesan  
Carpaccio vom gereiften Rind mit Trüffeln und Parmesan  
Carpaccio di manzo stagionato con tartufo e parmigiano

18,00 €



# TR

## *Tople predjedi*

Warm starters / Warme vorspeisen / Antipasti caldi

### **Rižota s svežimi gobami in gamberi**

Risotto with fresh mushrooms and prawns

Risotto mit frischen Pilzen und Garnelen

Risotto con funghi freschi e gamberi

21,00 €

### **Topla gosja jetra s sezonskim čatnijem in lešniki**

Hot foie gras with seasonal chutney and hazelnuts

Warme Gänseleber mit saisonalem Chutney und Haselnüssen

Fegato d'oca caldo con chutney di stagione e nocciole

21,00 €

### **Pečen brokoli, mariniran ješprenj z divjimi gobami in čemaževim oljem**

Roasted broccoli, marinated barley with wild mushrooms and wild garlic oil

Gebratener Brokkoli, marinierte Graupen mit Waldpilzen und Bärlauchöl

Broccoli arrosto, orzo marinato con funghi selvatici e olio di aglio orsino

16,00 €





# TR

## **Sveže testenine Amatriciana**

Fresh pasta Amatriciana  
Frische Amatriciana-Pasta  
Pasta fresca all'amatriciana

17,00 €

## **Sveže testenine s stracciatello in pestom iz pistacij in sveže bazilike**

Fresh pasta with stracciatella, and pistachio and fresh basil pesto  
Frische Pasta mit Stracciatella und Pistazien- und frischem Basilikumpesto  
Pasta fresca con stracciatella e pesto di pistacchio e basilico fresco

17,00 €

## **Sveže testenine z istrskimi tartufi**

Fresh pasta with Istrian truffles  
Frische Pasta mit istrischen Trüffeln  
Pasta fresca con tartufo istriano

22,00 €



# TR

## **Ravioli z limono in svežo rikoto v masleni omaki s pomarančo in lešniki**

Ravioli with lemon and fresh ricotta in butter sauce with orange and hazelnuts  
Ravioli mit Zitrone und frischem Ricotta in Buttersauce mit Orange und Haselnüssen  
Ravioli al limone e ricotta fresca in salsa di burro con arancia e nocciole

15,00 €

## **Domači njoki z jastogom**

Homemade gnocchi with lobster  
Hausgemachte Gnocchi mit Hummer  
Gnocchi fatti in casa con astice

30,00 €

## **Domači njoki s paradižnikovo omako in stracciatello**

Homemade gnocchi with tomato sauce and stracciatella  
Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und Stracciatella  
Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodoro e stracciatella

14,00 €



# TR

## *Solate*

Salads / Salate / Insalate

### **Sveža solata z ljubljanske tržnice**

Fresh salad from the Ljubljana market

Frischer Salat vom Ljubljana-Markt

Insalata fresca dal mercato di Lubiana

7,00 €

### **Solata iz radiča, sira Grana Padano in grozdja z gorčičnim dresingom**

Salad of radicchio, Grana Padano cheese and grapes with mustard dressing

Salat aus Radicchio, Grana Padano-Käse und Weintrauben mit Senfdressing

Insalata di radicchio, Grana Padano e uva con condimento alla senape

*ali* or / oder / o

### **Zorjena govedina**

24,00 €

Aged beef

Gereiftes Rindfleisch

Manzo stagionato

*ali* or / oder / o

### **Piščanec**

18,00 €

Chicken

Hähnchen

Pollo



# TR

## Solata iz koromača, pomaranče, avokada in pistacij z balzamičnim kisom

Salad of fennel, orange, avocado and pistachios with balsamic vinegar

Salat aus Fenchel, Orange, Avocado und Pistazien mit Balsamico-Essig

Insalata di finocchio, arancia, avocado e pistacchio con aceto balsamico

*ali or / oder / o*

### Hobotnica

24,00 €

Octopus

Oktopus

Polpo

*ali or / oder / o*

### Tuna

23,00 €

Tuna

Tonno

prevod ita

*ali or / oder / o*

### Gamberi

22,00 €

Prawns

Garnelen

Gamberi



# TR

## *Glarne jedi*

Main courses / Hauptspeisen / Piatti principali

### **Goveji file Rossini**

Beef Rossini

Rinderfilet Rossini

Filetto di manzo Rossini

43,00 €



### **Goveje ličnice, pire sladkega krompirja, teranova omaka s slovenskimi češnjami**

Beef cheeks, sweet potato puree, sauce with Terrano wine and Slovenian cherries

Rinderbäckchen, Süßkartoffelpüree, Sauce mit Terrano-Wein und slowenischen Kirschen

Guance di manzo, purè di patata dolce, salsa di terano con ciliegie slovene

28,00 €



# TR

**Hobotnica z žara na krompirjevi solati s kaprami, olivami in mlado čebulo**

Grilled octopus on potato salad with capers, olives and spring onions

Gegrillter Oktopus auf Kartoffelsalat mit Kapern, Oliven und Frühlingszwiebeln

Polpo alla griglia su insalata di patate con capperi, olive e cipollotti

30,00 €



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

**Pečena cvetača z ocvrto čičeriko in zeliščnim tahinijem**

Roasted cauliflower with fried chickpeas and herb tahini

Gebratener Blumenkohl mit frittierten Kichererbsen und Kräuter-Tahini

Cavolfiore arrosto con ceci fritti e tahini alle erbe

24,00 €



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

**Piščanec na krompirjevem pireju, vinska omaka, okisana sezonska zelenjava**

Chicken on potato puree, wine sauce, pickled seasonal vegetables  
Hähnchen auf Kartoffelpüree, Weinsauce, eingelegtes Saison Gemüse  
Pollo su purè di patate, salsa al vino, verdure di stagione all'aceto

23,00 €

**File brancina, pečen brokoli, zeliščna majoneza, humus z makovimi semeni**

Sea bass fillet, roasted broccoli, herb mayonnaise, hummus with poppy seeds  
Wolfsbarschfilet, gebratener Brokkoli, Kräutermayonnaise, Hummus mit Mohn  
Filetto di branzino, broccoli arrosto, maionese alle erbe, hummus con semi di papavero

28,00 €





# TR

## *Ponudba z žerjarice \**

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

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



TR



THE RESTAURANT  
LJUBLJANA

# TR

## *Sladice*

Desserts / Dessert / Dolci

### **Dnevna ponudba sladice\***

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.*



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# 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 1. 6. 2024 dalje.  
Za listo alergenov prosimo vprašajte strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT.  
Prices are valid from 1 June 2024.  
For allergen information, please ask the service staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.  
Die Preisliste ist gültig ab 1. 6. 2024.  
Bitte fragen Sie das Bedienpersonal nach Allergenen.

Tutti i prezzi sono in euro e sono comprensivi di IVA.  
Il listino prezzi è valido dal 1/6/2024.  
Per informazioni sugli allergeni, chiedere al personale di servizio.

[www.thehotel.si](http://www.thehotel.si)

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# THE HOTEL

L J U B L J A N A



**THE HOTEL LJ d.o.o.**  
Cankarjevo nabrežje 29, 1000 Ljubljana  
ID za DDV: SI 23758872

