



# JEDILNI LIST

Menu / Speisekarte / Menü

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA





# TR

## *Hladne predjedi*

Cold starters / Kalte vorspeisen / Antipasti freddi

### **Tuna tataki, wakame alge, ponzu, yuzu kaviar in bonito kosmiči**

Tuna tataki, wakame seaweed, ponzu, yuzu caviar, and bonito flakes

Thunfisch-Tataki, Wakame-Algen, Ponzu, Yuzu-Kaviar und Bonitoflocken

Tataki di tonno, alghe wakame, ponzu, caviale di yuzu e fiocchi di bonito

20,00 €



# TR

## **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, domača majoneza, pangrattato**

Beef tartare, homemade mayonnaise and pangrattato

Rindertatar, hausgemachte Mayonnaise und Pangrattato

Tartare di manzo, maionese fatta in casa e pangrattato

20,00 €



# TR

## 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

30,00 €

THE RESTAURANT  
LJUBLJANA

# TR



**Crème brûlée iz gosjih jeter**

Goose liver crème brûlée

Crème Brûlée aus Gänseleber

Crème brûlée di fegato d'oca

20,00 €

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

## Hobotnica v solati

Octopus salad

Oktopussalat

Insalata di polpo

18,00 €



## Mesnine slovenskih kmetij

Selection of local charcuterie

Slowenische Wurstplatte

Selezione di affettati sloveni

18,00 €



THE RESTAURANT  
LJUBLJANA

# TR

## **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 €



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR



**Hummus, marinirane bučke in zeliščna čičerika**

Hummus with marinated courgettes and herbed chickpeas

Hummus, marinierte Zucchini und Kichererbsen in Kräutern

Hummus, zucchini marinate e ceci alle erbe

16,00 €

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

## **Stracciatella, datterini paradizniki, ligurijske olive, pane carasau**

Stracciatella, datterini tomatoes, Ligurian olives, and pane carasau

Stracciatella, Datterini-Tomaten, ligurische Oliven und Pane Carasau

Stracciatella, pomodorini datterini, olive liguri e pane carasau

16,00 €



## **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

20,00 €



# TR

## *Tople predjedi*

Warm starters / Warme vorspeisen / Antipasti caldi

### **Dnevna juha**

Daily soup

Suppe des Tages

Zuppa del giorno

6,00 €

### **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

23,00 €



# TR

## *Testenine in rižote*

Pasta and risottos / Pasta und Risotto / Primi piatti

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

Risotto with fresh mushrooms and prawns

Risotto mit frischen Pilzen und Garnelen

Risotto con funghi freschi e gamberi

22,00 €



# TR

## **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 €



## **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 Zitronen und frischem Ricotta in Buttersauce mit Orange und Haselnüssen  
Ravioli al limone e ricotta fresca in salsa di burro con arancia e nocciole

16,00 €



# TR

## **Domači sveži rigatoni v paradižnikovi omaki s stracciatello in pistacijami**

Fresh homemade rigatoni with tomato sauce, stracciatella and pistachios

FrISChe hausgemachte Rigatoni, Pesto Genovese, Stracciatella, getrocknete Tomaten und Pinienkerne

Rigatoni freschi fatti in casa con salsa di pomodoro, stracciatella di bufala e pistacchi

18,00 €



## **Testenine s tartufi**

Truffle Pasta

Pasta mit Trüffeln

Pasta al tartufo

22,00 €



# TR

## *Glarne jedi*

Main courses / Hauptspeisen / Secondi piatti

### **Goveji file Rossini**

Beef Rossini

Rinderfilet Rossini

Filetto di manzo Rossini

43,00 €



**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

**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

# TR

## **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-glacé**

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

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-glacé

32,00 €



# TR



**Jagnječja krača s kremno polento, omaka iz suhih sliv, popečena zelenjava**

Leg of lamb with creamy polenta, dried plum sauce and roasted vegetables

Lammkeule mit cremiger Polenta, Backpflaumensoße, gebratenes Gemüse

Stinco di agnello con polenta cremosa, salsa di prugne e verdure arrostate

28,00 €

**THE RESTAURANT**  
LJUBLJANA

# TR

## **Hobotnica, pečena na odprtem ognju, puttanesca omaka, pečen krompir in artičoke**

Octopus grilled over an open flame, puttanesca sauce, roasted potatoes and artichokes

Oktopus über offenem Feuer gegrillt, Puttanesca-Sauce, Ofenkartoffeln und Artischocken

Polpo grigliato alla fiamma viva, salsa puttanesca, patate arrosto e carciofi

28,00 €



## **File brancina, jastogov velouté, krema iz pastinjaka in pečeni gamberi**

Sea bass fillet, lobster velouté, parsnip cream and roasted prawns

Wolfsbarschfilet, Hummer-Velouté, Pastinakencreme und gebratene Garnelen

Filetto di branzino, vellutata d'astice, crema di pastinaca e gamberi arrosto

28,00 €



# TR

## Solate

Salads / Salate / Insalate

### Solata s trznice

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



# TR

**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

Thunfisch

Tonno





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>  | 13,00 € / 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>   | 13,00 € / 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>  | 13,00 € / 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> | 12,00 € / 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 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.*







*Priloge*

Side dishes / Beilage / Contorni

**Demi-glace** 3,00 €

Demi-glace sauce  
Demi-glace-Sauce  
Salsa demi-glace

**Poprova omaka** 3,00 €

Pepper sauce  
Pfeffersauce  
Salsa al pepe

**Pečen krompir z zelenjavo** 4,00 €

Roasted potatoes with vegetables  
Ofenkartoffeln mit Gemüse  
Patate arrosto con verdure

**Pire krompir** 4,00 €

Mashed potatoes  
Kartoffelpüree  
Purè di patate

**Pire s tartufi** 7,00 €

Truffle mashed potatoes  
Kartoffelpüree mit Trüffeln  
Purè di patate al tartufo

**Kremna polenta** 4,00 €

Creamy polenta  
Cremige Polenta  
Polenta cremosa



*“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. 2026 dalje.  
Za listo alergenov prosimo vprašajte strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT.  
The price list is valid from June 1, 2026 onwards.  
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. 2026.  
Bitte fragen Sie das Bedienpersonal nach Allergenen.

Tutti i prezzi sono in euro e sono comprensivi di IVA.  
Il listino prezzi è valido dal 1/6/2026.  
Per informazioni sugli allergeni, chiedere al personale di servizio.

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

**THE RESTAURANT**  
L J U B L J A N A

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

