

JEDILNI LIST

Menu / Speisekarte / Menü

THE RESTAURANT

LJUBLJANA





TR

Hladne predjedi

Cold starters / Kalte Vorspeisen / Antipasti freddi

Dimljena postrv, vložena redkev daikon, krema rumene buče

Smoked trout, pickled daikon radish, yellow pumpkin cream

Geräucherte Forelle, eingelegter Daikon-Rettich, Creme von gelbem Kürbis

Trota affumicata, ravenello daikon in salamoia, crema di zucca gialla

16,50 €

Tuna tataki

Tuna tataki

Thunfisch Tataki

Tataki di tonno

18,00 €

Telečji jezik na topli krompirjevi solati, radič, jajce in tartuf

Veal tongue on warm potato salad, radicchio, egg and truffle

Kalbszunge auf warmem Kartoffelsalat, Radicchio, Ei und Trüffel

Lingua di vitello su insalata tiepida di patate, radicchio, uovo e tartufo

15,00 €



TR

Goveji tatar s sušenim rumenjacom in maslom kostnega mozga

Beef tartare with dried egg yolk and bone marrow butter
Rindertartar mit getrocknetem Eigelb und Knochenmarkbutter
Tartare di manzo con tuorlo essiccato e burro di midollo osseo

18,00 €

Goveji carpaccio s tartufi in parmezanom

Beef carpaccio with truffles and parmesan
Carpaccio vom Rind mit Trüffeln und Parmesan
Carpaccio di manzo con tartufo e parmigiano

17,00 €

Humus, pesto bučnih pešk, vložena rumena buča, zlata pesa

Hummus, pumpkin seed pesto, pickled yellow pumpkin, golden beet
Hummus, Kürbiskernpesto, eingelegter gelber Kürbis, goldgelbe Beete
Hummus, pesto di semi di zucca, zucca gialla in salamoia, barbabietola dorata

14,00 €





Siri Golden ring & mesnine slovenskih kmetij

Cheese Golden Ring & Meat products of Slovenian farms
Käse Golden ring & Fleisch von slowenischen Bauernhöfen
Formaggi Golden ring & Salumi provenienti da allevamenti sloveni

17,00 €

Juha

Soups / Suppen / Zuppe

Dnevna kremna juha

Daily cream soup
Tagescremesuppe
Zuppa cremosa del giorno

6,50 €



TR

Tople predjedi

Warm starters / Warme vorspeisen / Antipasti caldi

Ravioli rumene buče, žajbelj, dimljena rikota

Yellow pumpkin ravioli, sage, smoked ricotta
Ravioli von gelbem Kürbis, Salbei, geräucherter Ricotta
Ravioli di zucca gialla, salvia, ricotta affumicata

15,00 €

Rižota z dnevnim morskim ulovom

Seafood risotto (daily catch)
Meeresfrüchte-Risotto (täglich frisch gefangen)
Risotto con pescato di mare del giornaliero

20,00 €



Ravioli rumene buče, žajbelj, dimljena rikota



Rižota z dnevnim morskim ulovom

Rižota Milanese z ragujem osso buca

Risotto Milanese with Ossobuco ragout
Ossobuco mit Risotto alla Milanese
Risotto alla milanese con ragù di ossobuco

18,00 €

TR

Rižota Milanese z ragujem osso buca



Špageti cacio e pepe z govejim 'crudo'



Špageti cacio e pepe z govejim 'crudo'

Spaghetti Cacio e Pepe with beef 'Crudo'

Spaghetti Cacio e Pepe mit Rindfleisch

Spaghetti cacio e pepe con "crudo" di manzo

20,00 €

Rezina gosjih jeter na toplem jabolčnem raguju s svežo vanilijo

Slice of goose liver on warm apple ragout with fresh vanilla

Scheibe Gänseleber auf warmem Apfelragout mit frischer Vanille

Fetta di fegato d'oca su ragù caldo di mele con vaniglia fresca

20,00 €

Rezina gosjih jeter na toplem jabolčnem raguju s svežo vanilijo



TR

Glarne jedi

Main courses / Hauptspeisen / Piatti principali

Goveji file Rossini, madeira omaka

Beef fillet Rossini, Madeira sauce

Rinderfilet Rossini, Madeira-Sauce

Filetto di manzo Rossini, salsa madeira

39,90 €



Goveja rebra, sirov štrukelj, poprova omaka

Beef ribs, cottage cheese štrukelj, pepper sauce

Costolette di manzo, struccoli al formaggio, salsa ai peperoni

Pollo biologico di allevamento carinziano, purè di patate, pomodoro arrostito, capperi, olive e finocchio sottaceto

28,00 €

Piščanec s koroške kmetije, pire krompir, gomoljasta zelenjava, pehtranova omaka

Chicken from a farm in the Koroška-Region, mashed potatoes, tuber vegetables, tarragon sauce

Hänchen vom Bauernhof aus der Koroška-Region, Kartoffelpüree, Knollengemüse, Estragonsauce

Pollo proveniente da una fattoria della Carinzia, purè di patate, verdure tuberose, salsa al dragoncello

23,00 €



TR

Račja prsa na kremi rumene buče s koriander ingver omako

Duck breast on yellow pumpkin cream with coriander ginger sauce
Entenbrust auf Creme vom gelben Kürbis mit Koriander-Ingwer-Sauce
Petto d'anatra su crema di zucca gialla con salsa allo zenzero e coriandolo

26,90 €



Jagnječje krone pečene na odprtem ognju s polento, vložena rdeča pesa in rumena buča, pesto pinjol in bučnih pešk

Lamb crowns grilled on an open fire with polenta, pickled beetroot and yellow pumpkin, pine nut and pumpkin seed pesto
Lammkrone vom Holzofengrill mit Polenta, eingelegte Rote Bete und gelber Kürbis, Pesto aus Pinienkernen und Kürbiskernen
Corone di agnello arrostite a fuoco vivo con polenta, barbabietola in salamoia e zucca gialla, pesto di pinoli e semi di zucca

34,00 €



TR

Tuna steak pečen na odprtem ognju s cvetača - kokos pire, mango – ananas chutney

Tuna steak grilled on an open fire with cauliflower - coconut puree, mango - pineapple chutney
Thunfischsteak vom Holzofengrill mit Blumenkohl - Kokosnusspüree, Mango - Ananas Chutney
Bistecca di tonno arrostita a fuoco vivo con purea di cavolfiore – cocco, chutney di mango – ananas
28,00 €

File divjega brancina, karameliziran vitlof, krema ožganega pastinaka, žafranova omaka

Wild sea bass fillet, caramelised vitlof, charred parsnip cream, saffron sauce
Wildes Wolfsbarschfilet, karamellisierter Vitlof, Pastinaken-Creme, Safransauce
Filetto di branzino selvatico, indivia belga caramellata, crema di pastinaca abbrustolita, salsa allo zafferano
28,00 €

Korenje s kmetije Zajček kuhano z agrumi in vanilijo, krema ožganega pastinaka, ribani tartuf

Carrots from farm Zajček cooked with citrus fruits and vanilla, cream of charred parsnip, grated truffle
Möhren vom Bauernhof Zajček, gekocht mit Zitrusfrüchten und Vanille, Pastinaken-Creme, geriebener Trüffel
Carote della fattoria "Zajček" (Coniglietto) cotte con agrumi e vaniglia, crema di pastinaca abbrustolita, tartufo grattugiato
21,90 €



TR

File divjega brancina, karameliziran vitlof, krema ožganega pastinaka, žafranova omaka



Korenje s kmetije Zajček kuhano z agrumi in vanilijo, krema ožganega pastinaka, ribani tartuf



THE RESTAURANT
LJUBLJANA



Celi kosi mesa / rib pečenega na odprtem ognju * :

Whole cuts of meat/fish grilled on an open fire* :

Ganze Stücke von Fleisch/Fisch vom Holzofengrill* :

Pezzi interi di carne/pesce cotti a fuoco vivo* :

- ◇ **Tomahawk** 100 g / 12,00 €
- ◇ **Rib eye** 100 g / 12,00 €
- ◇ **Goveji file** 100 g / 12,00 €
Beef fillet
Rinderfilet
Filetto di manzo
- ◇ **Kotlet Iberskega pujska** 100 g / 9,00 €
Iberian piglet cutlet
Kotelett vom iberischen Schwein
Cotoletta di maiale iberico
- ◇ **Divja riba v pečici ali pečena na oglju** 1 kg / 80,00 €
Oven-roasted or charcoal-roasted wild fish
Im Ofen oder auf Holzofengrill gebratener Wildfisch
Pesce selvatico al forno o alla brace
- ◇ **Sveži škampi** 1 kg / 100,00 €
Fresh prawns
Frische Garnelen
Scampi freschi
- ◇ **Pečena postrv Šarenka** 1 kg / 50,00 €
Roasted Soča trout
Gebratene Soča-Forelle
Trota marmorata al forno

* 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

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.



TR



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 11. 11. 2023 dalje.
Za listo alergenov prosimo vprašajte strežno osebje.

All prices are in EUR and include VAT.
Prices are valid from 11 November 2023.
For allergen information, please ask the service staff.

Alle Preise sind in EUR und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die Preisliste ist gültig ab 11. 11. 2023.
Bitte fragen Sie das Bedienpersonal nach Allergenen.

Tutti i prezzi sono in euro e sono comprensivi di IVA.
Il listino prezzi è valido dal 11/11/2023.
Per informazioni sugli allergeni, chiedere al personale di servizio.

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

