

RESTAVRACIJA LETNI VRT

Medard in Valentina

HLADNE PREDJEDI

cold starter

KROŽNIK DOMAČIH OKUSOV

hišna salama, ovčja skuta, zorjen kravji sir in mlad krompir

Platter of local flavours

house salami, sheep's curd, aged cow's cheese and young potatoes

Piatto di sapori locali

salame della casa, ricotta di pecora, formaggio vaccino stagionato e patate novelle

Platte heimischer geschmäcker

Haussalami, Schafskäse, gereifter Kuhkäse und junge Kartoffeln

18, 70 EUR

KROŽNIK LOKALNIH SIROV, BOVŠKI MED, MARMELADA IN SUHO SADJE

Platter of local cheeses, Bovec honey, marmalade and dried fruit

Piatto di formaggi locali, miele di Bovec, marmellata e frutta secca

Platte mit lokalen Käsesorten, Bovec-Honig, Marmelade und Trockenfrüchten

18, 70 EUR

the chef recommends

POSTRVJI TATAR Z RDEČO PESO, SOLATO, AGRUMI IN FIGOVO MARMELADO

Trout tartare with beetroot, salad, citrus fruits and fig marmalade

Tartare di trota con barbabietola, insalata, agrumi e marmellata di fichi

Forellentatar mit Rote-Bete, Salat, Zitrusfrüchten und Feigenmarmelade

19, 40 EUR

the chef recommends

SEZONSKA SOLATA *mala/ velika*

Seasonal salad *small/ large*

Insalata di stagione *piccolo/grande*

Saisonaler Salat *klein/ groß*

7, 00 EUR / 11, 00 EUR

TOPLE PREDJEDI

warm starter

DNEVNA JUHA

Daily soup

Zuppa del giorno

Tagessuppe

6, 90 EUR

KREMNA ZELENJAVNA JUHA

Creamy vegetable soup

Zuppa cremosa di verdure

Cremige Gemüsesuppe

7, 90 EUR

vegan option

FRIKA TRADICIONALNA PASTIRSKA JED S KROMPIRJEM, TOLMINSKIM SIROM, PANCETO IN ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

Frika traditional shepherd's dish with potatoes,
Tolmin cheese, bacon and cherry tomatoes

Frika piatto tradizionale dei pastori con patate,
formaggio Tolmin, con pancetta e pomodorini

Frika traditionelle Hirtenspeise mit Kartoffeln,
Tolmin Käse, Speck und Kirschtomaten

17, 00 EUR

the chef recommends

TESTENINE IN RIŽOTE

pasta and risotto

ŠPAGETI S POSTRVJO V PARADIŽNIKOVI OMAKI Z VINOM, KAPRAMI IN SLANIMI FILETI

Spaghetti with trout in tomato sauce with wine, capers and salted fillets

Spaghetti con trota in salsa di pomodoro al vino, capperi e filetti salati

Spaghetti mit Forelle in Tomatensoße mit Wein, Kapern und Salzfilets

the chef recommends

20, 00 EUR

ŠPAGETI CARBONARA

Spaghetti carbonara

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti Carbonara

19, 00 EUR

PENNE S PIŠČANCEM, PARADIŽNIKOVO OMAKO, SMETANO IN ČILIJEM

Penne with chicken, tomato sauce, cream and chili

Penne con pollo, salsa di pomodoro, panna e peperoncino

Penne mit Hühnchen, Tomatensoße, Sahne und Chili

19, 00 EUR

RIŽOTA Z GOVEJIM FILEJEM IN JURČKI

Risotto with beef fillet and mushrooms porcini

Risotto con filetto di manzo e funghi porcini

Risotto mit Rinderfilet und Steinpilzen

21, 90 EUR

BOWL *kvinoja, tofu, sezonska zelenjava, pečen sladek krompir, avokado in arašidova omaka*

Quinoa, tofu, seasonal vegetables, roasted sweet potato, avocado and peanut sauce

Quinoa, tofu, verdure di stagione, patate dolce arrosto, avocado e salsa di arachidi

Quinoa, Tofu, saisonales Gemüse, gebackene Süßkartoffel, Avocado und Erdnusssauce

vegan option

19, 00 EUR

HIŠNI NJOKI

homemade gnocchi

NJOKI S PARADIŽNIKOVO OMAKO IN BURRATO

Gnocchi with tomato sauce and burrata

Gnocchi con salsa di pomodoro e burrata

Gnocchi mit Tomatensoße und Burrata

19,90 EUR

NJOKI Z BOLONJSKO OMAKO

Gnocchi with Bolognese sauce

Gnocchi alla bolognese

Gnocchi mit Bolognesesoße

19,90 EUR

NJOKI Z JELENOVIM GOLAŽEM

Gnocchi with deer goulash

Gnocchi con gulasch di cervo

Gnocchi mit Hirschgulasch

20,90 EUR

the chef recommends

NJOKI V KREMNI OMAKI Z LIMONO, GRAHOM IN DIMLJENO POSTRVJO

Gnocchi in creamy sauce with lemon, peas and smoked trout

Gnocchi con salsa cremosa al limone, piselli e trota affumicata

Gnocchi in cremiger Soße mit Zitrone, Erbsen und geräucherter Forelle

20,90 EUR

POSTRVI

trout

FILE POSTRVI NA ŽARU, PIRE SEZONSKE ZELENJAVE, POŠTOKLJA IN LIMONIN GEL

Grilled trout fillet, vegetable puree, poštoklja - *potatoes with vegetables* and lemon gel
Filetto di trota alla griglia, purea di verdure, poštoklja - *patate con verdure* e gel di limone
Gegrilltes Forellenfilet, Gemüse-Püree, Poštoklja - *Kartoffeln mit Gemüse* und Zitronengel

22, 90 EUR

FILE POSTRVI NA ŽARU Z OVČJO SKUTO IN PANCETO, PIRE SEZONSKE ZELENJAVE, KROMPIRJEVA TORTICA IN ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI

Grilled trout fillet with sheep's curd and bacon,
vegetable puree, potato patty and cherry tomatoes

Filetto di trota alla griglia con ricotta di pecora e pancetta,
purea di verdure, tortino di patate e pomodorini

Gegrilltes Forellenfilet mit Schafskäse und Speck,
Gemüse-Püree, Kartoffelpuffer und Kirschtomaten

23, 90 EUR

OCVRT FILE POSTRVI V PANKO DROBTINAH, POMFRIT IN DOMAČA TATARSKA OMAKA

Fried trout fillet in panko breadcrumbs, fries and homemade tartar sauce

Filetto di trota fritto in pangrattato panko, patatine fritte e salsa tartara fatta in casa

Gebratenes Forellenfilet in Panko-panade, Pommes frites und hausgemachte Tartarensoße

the chef recommends 22, 90 EUR

RIBJE JEDI *fish dishes*

BURGER POSTRVI Z AVOKADOM, KARAMELIZIRANO ČEBULO, DOMAČO TATARSKO
OMAKO, PEČEN KROMPIRČEK Z JOGURTOVO POMAKO

Trout burger with avocado, caramelized onion, homemade tartar sauce,
roasted potatoes with yogurt sauce

Burger di trota con avocado, cipolla caramellata, salsa tartara fatta in casa,
patate arrosto con salsa allo yogurt

Forellenburger mit Avocado, karamellisierte Zwiebel, hausgemachte Tartarensauce,
Ofenkartoffeln mit Joghurtsoße

19,90 EUR

the chef recommends

LIGNJI NA ŽARU, POŠTOKLJA, TRŽAŠKA OMAKA

Grilled squid, poštoklja - *potatoes with vegetables* and Trieste-style sauce

Calamari grigliati, poštoklja - *patate con verdure* e Salsa Triestina

Gegrillte Tintenfisch, Poštoklja - *Kartoffeln mit Gemüse* und Triestiner Soße

20,90 EUR

MESNE JEDI

meat dishes

TELEČJA SALTIMBOCCA S PRŠUTOM IN ŽAJBLJEM, PIRE SEZONSKE ZELENJAVE IN PEČEN KROMPIRČEK

Veal saltimbocca with prosciutto and sage, vegetable puree and roasted potatoes
Saltimbocca di vitello con prosciutto crudo e salvia, purea di verdure e patate arrosto
Kalbs-Saltimbocca mit Karstschinken und Salbei, Gemüse-Püree und Ofenkartoffeln

the chef recommends

26, 00 EUR

SVINJSKI MEDALJON V JURČKOVI OMAKI IN SKUTNI ŠTRUKLJI

Pork medallion in mushroom porcini sauce and cottage cheese dumplings
Medaglione di maiale in salsa ai funghi porcini e strucchi di ricotta
Schweinemedallion in Steinpilzsoße und TopfenKnödel

24, 50 EUR

POČASI PEČENA GOVEJA REBRA, KROMPIRJEV PIRE IN SEZONSKA ZELENJAVA

Slow-roasted beef ribs, mashed potatoes and seasonal vegetables
Costine di manzo arrosto a cottura lenta, purè di patate e verdure di stagione
Langsam gebratene Rinderrippen, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

27, 00 EUR

BIFTEK NA ŽARU, PEČEN KROMPIR IN SEZONSKA ZELENJAVA

Grilled beefsteak, roasted potatoes and seasonal vegetables
Bistecca alla griglia, patate arrosto e verdure di stagione
Gegrilltes Beefsteak, geröstete Kartoffeln und Saisonales Gemüse

36, 00 EUR

Dodatno poprova ali jurčkova omaka
Additionally pepper or porcini sauce

3, 00 EUR

MESNE JEDI

meat dishes

GOVEJA TALJATA, PEČEN KROMPIR, RUKOLA
ČEŠNJEVI PARADIŽNIKI, PINIJOLE, PARMEZAN, BALZAMIČNA REDUKCIJA

Beef tagliata, roasted potatoes, arugula, cherry tomatoes,
pine nuts, parmesan and balsamic reduction

Tagliata di manzo, patate arrosto, rucola,
pomodorini, pinoli, parmigiano e riduzione di balsamico

Tagliata vom Rind, geröstete Kartoffeln, Rucola,
Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Balsamico-Reduktion

33, 00 EUR

POČASI PEČENA ODOJKOVA KRAČA, KROMPIRJEV PIRE IN SEZONSKA ZELENJAVA

Slow-roasted suckling pig leg, mashed potatoes and seasonal vegetables

Cosciotto di maialino arrosto a cottura lenta, purè di patate e verdure di stagione

Langsam gebratene Spanferkelhaxe, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

30, 00 EUR

the chef recommends

ČEVAPČIČI, DŽUVEČ RIŽ IN POMFRIT

Čevapčići, djuvec rice and fries

Čevapčići, riso djuvec e patatine fritte

Čevapčići, Djuvecreis und Pommes frites

19, 00 EUR

PIŠČANČJI FILE PO DUNAJSKO, KROMPIRJEV PIRE S TARTUFOVIM OLJEMI IN RUKOLA Z LIMONO

Viennese-Style chicken fillet, mashed potatoes with truffle oil and arugula with lemon

Cotoletta di pollo alla viennese, purè di patate con olio al tartufo e rucola al limone

Wiener Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree mit Trüffelöl und Rucola mit Zitrone

21, 50 EUR

OTROŠKI KROŽNIK

children plate

TESTENINE S PARADIŽNIKOVO OMAKO

Pasta with tomato sauce

Pasta con salsa di pomodoro

Nudeln mit Tomatensoße

13, 40 EUR

NJOKI Z BOLONJSKO OMAKO

Gnocchi with Bolognese sauce

Gnocchi alla bolognese

Gnocchi mit Bolognesesoße

13, 40 EUR

PIŠČANČJI FILE PO DUNAJSKO IN POMFRIT

Viennese-Style chicken fillet and fries

Cotoletta di pollo alla viennese e patatine fritte

Wiener Hähnchenschnitzel und Pommes frites

13, 40 EUR

SLADICE

desserts

BOVŠKI KRAF (*lokalni štrukelj polnjen s tepkami in orehi*)

BOVŠKI KRAF *local dumpling stuffed with pear tepka and walnuts*

locale gnocco ripieno di pere tepka e noci

lokale Knödel gefüllt mit Tepka-Birne und Walnüssen

5, 50 EUR

the chef recommends

JABOLČNA VRTNICA Z VANILIJEVO KREMO IN HIŠNI SLADOLED

Apple rose with vanilla cream and homemade ice cream

Rosa di mela con crema alla vaniglia e gelato fatto in casa

Apfelrose mit Vanillecreme und hausgemachte Eiscreme

8, 90 EUR

KOKOSOVA PANNACOTTA, PASIJONKA IN HIŠNI SLADOLED

Coconut panna cotta, passion fruit and homemade icecream

Panna cotta al cocco, frutto della passione e gelato fatto in casa

Kokos-Panna Cotta, Maracuja und hausgemachte Eiscreme

7, 80 EUR

vegan option

ČOKOLADNI SOUFFLE, VANILJEVA KREMA IN HIŠNI SLADOLED

Chocolate souffle with vanilla cream and homemade icecream

Soufflé al cioccolato, crema alla vaniglia e gelato fatto in casa

Schokoladen-Soufflé, Vanillecreme und hausgemachte Eiscreme

9, 50 EUR

PALAČINKE S HIŠNO MARMELADO ALI NUTELLO

Pancakes with homemade marmalade or nutella

Crepes alla marmellata fatta a casa o nutella

Pfannkuchen mit hausgemachter Marmelade oder Nutella

7, 40 EUR