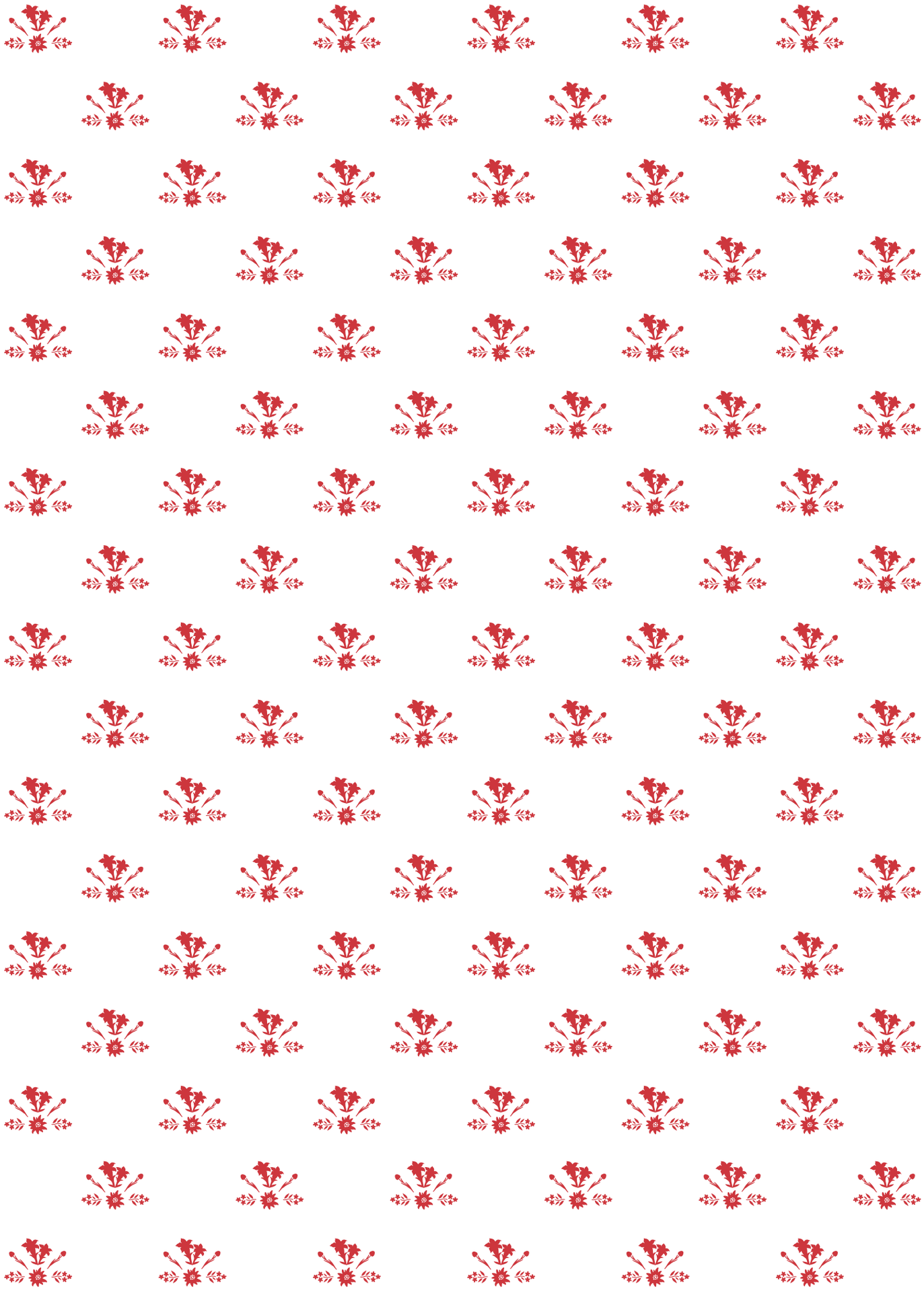
V gostišču Danica sedimo,
kar je na jedilnem listu,
to dobimo;
ob okusih slastnih čas se tu ustavi,
marsikdo z veseljem še nazdravi!

At Danica Guesthouse
you get what you see.
Only the best food on the menu
lets you enjoy the venue!



Na začetku postrežemo, kar v špajzi narežemo ...

HLADNE PREDJEDI – COLD STARTERS – KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

Hišna dilca Bohinjskih okusov
Sir s Prangarčkove kmetije, zaščiteni bohinjski sir »mohant«, bohinjski pršut, suha klobasa z dimljeno zaseko, okisana zelenjava in prepeličje jajce

16,90 EUR

A: 2, 5, 7, 10

Bohinj platter
Cheese from Prangarčk Farm, protected Bohinj cheese "mohant", Bohinj cured ham, dry sausage with smoked lard "zaseka", pickled vegetables and quail egg

Geschmack von Bohinj auf dem brett
Prangarčk Käse, "mohant" Käse mit Herkunftsangabe, Trockenschinken von Bohinj, Trockenwurst mit Verhackert, eingelegtes Gemüse in Essig, Wachtelei

Tagliere di sapori di Bohinj
Formaggio della Fattoria Prangarček, "mohant" – formaggio di Bohinj, prosciutto crudo di Bohinj, salsiccia con zaseka affumicata, verdura sott'aceto e uovo di quaglia

Bohinjski pozdrav
Izbor lokalnih sirov, zeliščna skuta, sadni kruh in med

16,20 EUR

A: 4, 5, 7, 10

Greetings from Bohinj
Selection of local cheeses, herbal curd, fruit bread and honey

Bohinjer gruss
Auswahl von Käse, Frischkäse mit Kräutern, Früchtebrot und Honig

Un saluto da Bohinj
Selezione di formaggi locali, ricotta alle erbe, pane alla frutta e miele

Z JEDMI TOPLIMI NADALJUJEMO, PRI DANICI SE GOSTIMO, NE POTUJEMO.

TOPLE PREDJEDI – WARM APPETIZERS – WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Štruklji z bohinjsko skuto
Hišni štruklji nadevani s skuto s kmetije »Pr Tonejovc« in brusnična marmelada

16,50 EUR

A: 2, 4, 5

Dumplings with Bohinj cottage cheese
Home made dumplings with “Pr Tonejovc” Farm cottage cheese and cranberry marmalade

Quarkrolle mit quark von Bohinj
Hausgemachte Quarkrolle mit dem Quark vom “Pr Tonejovc” Bauernhof und preiselbeermarmelade

Struccoli alla ricotta di Bohinj
Struccoli caserecci ripieni di ricotta della fattoria “Pr Tonejovc” e composta di mirtilli rossi

Špageti
v mesni omaki na bolonjski način

13,90 EUR

A: 1, 4, 5

Spaghetti
a la Bolognese

Spaghetti
in Fleischsoße nach Bologneser Art

Spaghetti
alla bolognese

Bohinjska trdinka
Polenta iz avtohtone bohinjske koruze »trdinke« z zelenjavnim ragujem

14,90 EUR

Bohinj trdinka corn
Polenta made from indigenous Bohinj corn “trdinka” with vegetable ragout

Trdinka-mais von Bohinj
Polenta aus heimischem “trdinka”-Mais mit Gemüseragout

Trdinka di Bohinj
Polenta fatta con mais autoctono di Bohinj – “trdinka” con ragù alle verdure

Domači krompirjevi njoki
z gobicami iz pokljuških gozdov

14,90 EUR

A: 2, 4, 5

Home made potato gnocchi
With mushrooms from the Pokljuka forests

Hausgemachte kartoffel gnocchi
Mit Pilzen aus den Wäldern von Pokljuka

Gnocchi di patate fatti in casa
Con funghi della foresta di Pokljuka

Nobena se ne poje tako vroča, kot se skuha!

JUHE – SOUPS – SUPPEN – LA MINESTRA

Goveja župca
s hišno zakuho

5,40 EUR

A: 1, 9

Beef soup
with home made noodles

Rindersuppe
mit hausgemachter Suppeneinlage

Brodo di manzo
con pastina fatta in casa

Zelenjavna juha
kremna zelenjavna juha

5,50 EUR

Vegetable soup
Creamy vegetable soup

Gemüsesuppe
Cremige gemüsesuppe

Zuppa di verdure
passato di verdure

Gobova juha
z ajdovo kašo in kislo smetano

6,20 EUR

A: 1, 4

Mushroom soup
with buckwheat groats and sour cream

Pilzsuppe
mit Buchweizenbrei und Sauerrahm

Zuppa di funghi
con grano saraceno e panna acida

Iz enega lonca, od začetka vse do konca!

ENOLONČNICE – STEWS – EINTÖPFE – PIATTI AL CUCCHIAIO

Telečja obara
Obara z domačimi žličniki

14,90 EUR

A: 1, 2, 4

Veal stew
Stew with homemade dumplings

Kalbseintopf
Eintopf mit hausgemachten Klößchen

Stufato di vitello
Stufato di carne di vitello con gnocchetti

Srnin golaž
z domačim kruhovim cmokom

16,90 EUR

A: 1, 2, 4

Venison goulash
Goulash made from mixed Slovenian game meat and homemade bread dumpling

Hirschgulasch
Hirschgulasch mit hausgemachtem Semmelknödel

Gulash di cervo
Gulash di cervo, gnocco di pane

V GOSTIŠČU SLAVNE, TUDI JEDI SO GLAVNE.

GLAVNE JEDI – MAIN DISHES – HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

Mehka svinjska pečenka s praženim krompirjem
Svinjski vrat, pečen v pečici s praženim krompirjem in zelenjavo

17,90 EUR

A: 1, 4

Soft roast pork and roast potatoes
Oven-roasted pork neck with roast potatoes and vegetables

Saftiger braten im brot und Röstkartoffeln
Schweinkamm aus dem Ofen mit Röstkartoffeln und Gemüse

Arrosto di pane succulento e patate in tecia
Arrosto di collo di maiale con patate in tecia e verdure

Svinjska ribica s štrukljem
Svinjski file, ovit v bohinjsko slanino z domačim skutnim štrukljem

18,90 EUR

A: 1, 2, 4, 5

Pork tenderloin with dumplings
Pork fillet wrapped in Bohinj bacon with home made cottage cheese dumpling

Schweinfillet mit Quarkrolle
Schweinefilet, eingerollt im Speck von Bohinj mit hausgemachter Quarkrolle

Filleto di maiale con struccolo
Filetto di maiale avvolto con pancetta di Bohinj con struccolo di casa

Vegetarijanski krožnik
Kuhana in pečena zelenjava, polenta iz avtohtone bohinjske koruze »trdinke«, sir na žaru, sirov štrukelj, cvetačni polpet, gobova omaka

16,90 EUR

A: 4, 5

Vegetarian plate
Vegetables, polenta made from indigenous Bohinj corn “trdinka”, grilled cheese, cheese dumpling, cauliflower patty mushroom sauce

Vegetarier teller
Vielfältiges Gemüse, polenta aus heimischem “trdinka”-Mais, Grillkäse, Kasknödel, Blumenkohlpastetchen, Pilzsauce

Patto vegetario
Diversi tipi di verdure, Polenta fatta con mais autoctono di Bohinj – “trdinka”, formaggio grigliato, gnocco di formaggio, tortino di cavolfiore, salsa di funghi

Menjava priloge / Side dish swap / Wechsel der Beilage / Cambio del contorno: 1,50 €

Piščančji zrezek po dunajsko
in pommes frites

15,90 EUR

ALI

Piščančji zrezek
v gobovi omaki z njoki in zelenjavo

16,90 EUR

A: 1, 2, 4, 10

Chicken fillet
Viennese-style with fried potatoes 15,90 EUR or in mushroom sauce with homemade gnocchi and vegetables as a side dish 16,90 EUR

Hähnchenschnitzel
Nach Wiener Art mit Pommes oder in Pilzsoße mit hausgemachte Gnocchi und Gemüse als Beilage
Wiener Art: 15,90 EUR Pilzsoße : 16,90 EUR

Bistecca di pollo
Alla viennese e patatine fritte 15,90 EUR come contorno oppure in salsa di funghi e gnocchi e verdure come contorno 16,90 EUR

Roastbeef s krompirjem in zelenjavo
Na žaru pečen zorjen goveji hrbet lokalnega goveda, pražen krompir, zelenjava, zeliščno maslo

21,90 EUR

A: 10

Roast beef with potatoes and vegetables
Grilled matured beef loin of local cattle, roasted potatoes, vegetables, herb butter

Roastbeef mit Kartoffelen und Gemüse
Gegrillt gereifter Rindsrücken von lokalem Rind, Röstkartoffeln, Gemüse, Kräuterbutter

Roastbeef con patate e verdure
Lombo di manzo stagionato locale alla griglia con burro alle erbe, patate al forno e verdure

Jelen z domačimi štruklji
Medaljoni jelenovega hrbta z domačimi štruklji nadevani s Tonejčevo skuto, zelenjava, brusnična omaka

26,50 EUR

A: 1, 2, 4, 5, 10

Venison with home made dumplings
Venison loin medallions with homemade bread rolls stuffed with “Pr Tonejovc” Farm cottage cheese, vegetables, cranberry sauce

Hirsch mit hausgemacht quarkrolle
Hirschrücken-Medaillons mit hausgemachter Quarkrolle mit Tonejevc Quark, Gemüse, Preiselbeersoße

Cervo con struccoli fatti in casa
Medaglioni di spalla di cervo con struccoli fatti in casa ripieni con ricotta della fattoria Pr Tonejovc, verdure, salsa ai mirtilli rossi

GLAVNE JEDI – MAIN DISHES – HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

Kmečka pojedina
Pečenica, krvavica, pečenka, zabeljeni ajdovi žganci, kislo zelje, pražen krompir

15,90 EUR

Rural feast
Bratwurst, black pudding, roast, buckwheat *žganci* with cracklings, sauerkraut, roast potatoes

Bauernmahl
Braten, Blutwurst, Braten, Buchweizen *žganci* mit Grieben, Sauerkraut, Röstkartoffeln

Il piatto del contadino
Salsiccia, sanguinaccio, arrosto di maiale, *žganci* conditi con ciccioli, crauti, patate arrosto

Pečenica
z zeljem in praženim krompirjem, zabeljeni ajdovi žganci

13,90 EUR

Bratwurst
with sauerkraut and roast potatoes, buckwheat *žganci* with cracklings

Braten
mit Kraut und Röstkartoffeln, Buchweizen *žganci* mit Grieben

Salsiccia
con crauti e patate arrosto, *žganci* conditi con ciccioli

Krvavica
z zeljem in praženim krompirjem in zabeljeni ajdovi žganci

13,90 EUR

Black pudding
with sauerkraut and roast potatoes, buckwheat *žganci* with cracklings

Blutwurst
mit Kraut und Röstkartoffeln, Buchweizen *žganci* mit Grieben

Sanguinaccio
con crauti e patate arrosto, *žganci* conditi con ciccioli

Spare ribs
s praženim krompirjem

18,90 EUR

Spare ribs
with roast potatoes

Spareribs
mit Röstkartoffelen

Costine di maiale
con patate arrosto

Menjava priloge / Side dish swap / Wechsel der Beilage / Cambio del contorno: 1,50 €

Riba mora trikrat plavati: v vodi, olju in vinu.

RIBJE JEDI – FISH DISHES – FISCHGERICHTE – PIATTI DI PESCE

Bohinjska postrv
Na žaru pečena jezerska postrv, s slanim krompirjem, z blitvo in tržaško omako

18,30 EUR

A: 3, 10

Bohinj trout
Grilled lake trout with salted potatoes, with Swiss chard and garlic sauce

Forlle von Bohinj
Gegrillte Seeforelle mit Salzkartoffeln, mit Mangold und Knoblauchsoße

Trota di Bohinj
Trota lacustre alla griglia, con patate salate, con bietole e salsa all'aglio

File postrvi Zlatovščice po receptu Valentina Vodnika
Hrustljavo zapečen ribji file z rezanci gomoljne zelenjave, krompir in omaka iz lokalnega sira "mohant"

18,90 EUR

A: 3, 5, 10

Fresh brook trout fillet according to Valentin Vodnik recipe
Crispy grilled fish fillet with tuber vegetable noodles, potatoes and local "mohant" cheese sauce

Saiblingfilet nach dem Rezept von Valentin Vodnik
Knusprig angebratener Saibling mit Knollengemüse, Kartoffeln und Soße mit lokalem "mohant" Käse

Filetto di samerino secondo la ricetta di Valentin Vodnik
Filetto croccante di salmerino con verdure tuberose alla julienne, patate e salsa al formaggio locale – "mohant"

Menjava priloge / Side dish swap / Wechsel der Beilage / Cambio del contorno: 1,50 €

ZA NASMEJANE OTROŠKE OBRAZKE

JEDI ZA OTROKE – KIDS MENU – KINDERMENÜ – MENU PER BAMBINI

Špageti
z mesnim hašejem

8,50 EUR

A: 1, 4, 5

Spaghetti
bolognese

Spaghetti
mit Soße nach Bologneser

Spaghetti
alla bolognese

Piščančji pohanček
z ocvrtim krompirjem

8,50 EUR

A: 2, 4

Viennese fried chicken
with fried potatoes

Wiener Hähnchensteak
mit gebratene Kartoffeln

Bistecca di pollo alla Viennese
con patate fritte

DODATKI – EXTRAS

Kečap/Ketchup	1,50 EUR
Majoneza/Mayonnaise/ Maionese	1,50 EUR

PRILOGE – SIDE DISHES – BEILAGEN – CONTORNI

Pečen krompir Fried potatoes / Bratkartoffeln / Patate fritte	4,50 EUR
Sirov štrukelj Homemade “štrukelj” / Hausgemachte Teigtaschen / Struccolo casereccio	4,50 EUR
Riž Rice / Reis / Riso	4,50 EUR
Kuhana zelenjava Cooked vegetables / Gekochtes Gemüse / Verdure cotte	4,50 EUR

Zelenjava je vedno zdrava.

SOLATE – SALADS – SALATE – INSALATE

Hišna solata Danica
Izbor listnatih solat, paradižnik, pražena trdinka, Prangarčkov beli sir, solatni preliv iz jogurta s kmetije «pr Tonejovc«

14,50 EUR

A: 5, 10

Danica Salad
Selection of leafy greens, tomatoes, Trdinka corn, Prangarčk Farm white cheese, grilled chicken strips and salad dressing made with Pr Tonejovc Farm yoghurt

Haussalat Danica
Auswahl von Blattsalat, Tomaten, Trdinka-Mais, Pangarčk weißer Käse, gegrilled Hähnchen- und Salatsoße aus Jogurt vom “Pr Tonejovc” Bauernhof

Insalata della casa Danica
Selezione di insalate a foglia, pomodoro, mais trdinka, formaggio a pasta bianca Prangarček, straccetti di pollo alla griglia, salsina allo yogurt della fattoria “Pr Tonejovc”

Solata s filejem hladno dimljene rdeče postrvi
Izbor listnatih solat, paradižnik in hladno dimljena rdeča postrv

14,50 EUR

A: 3, 10

Salad with cold smoked red trout fillet
Selection of leafy greens, baby spinach, tomatoes, pickled red onions and cold smoked red trout

Salat mit kaltgeräuchertem filet der roten forelle
Auswahl von Blattsalat, junger Spinat, Tomaten, gesäuerte rote Zwiebeln und kalt geräucherte Rote Forelle

Insalata con filetto di trota salmonata affumicata a freddo
Selezione di insalate a foglia, spinaci giovani, pomodoro, scalogno sott’aceto e trota salmonata affumicata a freddo

Veganska solata Danica
Izbor listnatih solat, češnjev paradižnik, koruza, sojini trakci popečeni na žaru in solatni preliv

13,50 EUR

A: 9

Vegan salad Danica
Selection of leafy greens, baby spinach, cherry tomatoes, corn, grilled soya strips and salad dressing

Veganer haussalat Danica
Auswahl von Blattsalat, junger Spinat, Kirschtomaten, Mais, gegrillte Soja-Bändchen und Salatsoße

Insalata vegan Danica
Selezione di insalate a foglia, spinaci giovani, pomodorini, mais, straccetti di soia alla piastra e condimento

Moja solatka
Izbor mešanih solat

5,50 EUR

My salad (Selection of mixed salads)

Mein Salat (Eine Auswahl an gemischten Salaten)

La mia insalata (Una selezione di insalate miste)

V ŽIVLJENJU NAJ BODO TUDI SLADKOSTI.

SLADICE – DESSERTS – SÜSSSPEISEN – DOLCI

Štrudelj
Hišni jabolčni zavitek z brusnicami in cimetovo omako

6,90 EUR

A: 2, 4, 5

Strudel
Apple strudel with cranberries and cinnamon cream

Strudel
Hausgemachter Apfelstrudel mit Preiselbeeren und Zimtsoße

Strudel
Strudel ai mirtilli rossi fatto in casa con salsa alla cannella

Hišna sladica Savica
Sladica s certifikatom »BOHINJSKO«, skutna strjenka z aronijino marmelado in lešnikovem biskvitu

5,90 EUR

A: 2, 4, 5, 7

Savica house dessert
Dessert with the “BOHINJSKO” certificate, cottage cheese crumble with raspberry topping on a crispy cookie

Hausgemachte Süßspeise Savica
Eine Süßspeise mit dem Zertifikat „BOHINJSKO“, Quark-Mousse mit Himbeerensoße auf knusprigem Keks

Dolce della casa Savica
Dolce con certificato “BOHINJSKO”, tortino alla ricotta con salsa ai lamponi su biscotto croccante

Grmada
Originalna blejska grmada po receptu Janeza Pristavca

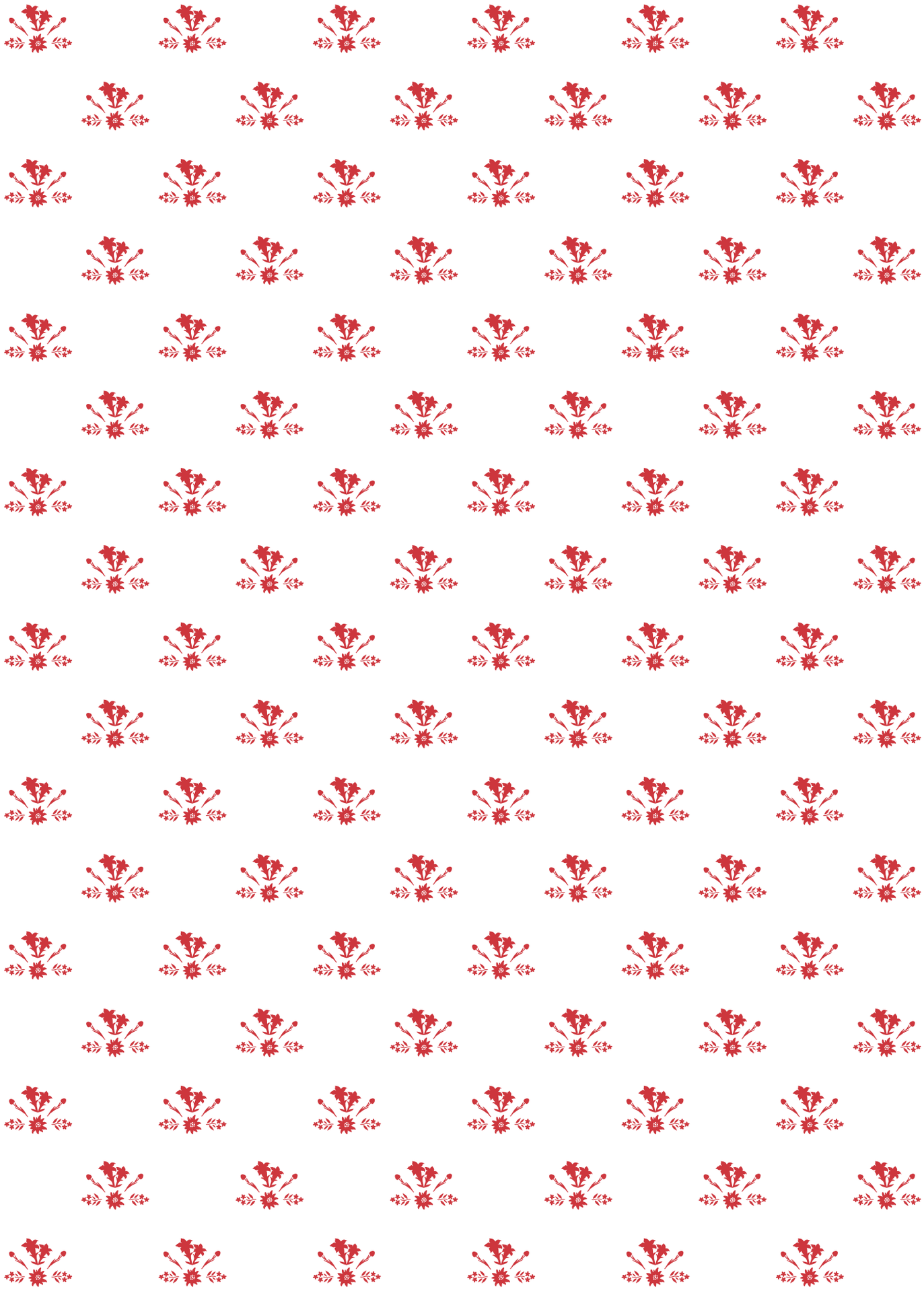
6,60 EUR

A: 2, 4, 5, 7

Grmada
Original Bled “Grmada” piled cake by Janez Pristavec

Grmada
Originale „Grmada“ von Bled nach dem Rezept von Janez Pristavc

Grmada
L’originale dolce grmada di Bled, secondo la ricetta di Janez Pristavec



Pijača / Drinks

Topli napitki / Warm beverages

Espresso	1,80 €
Macchiatto**	1,90 €
Kava z mlekom / Coffee with milk**	2,30 €
Capuccino**	2,50 €
Bela kava / Latte Macchiato**	2,70 €
Kava s smetano / Coffee with cream**	2,70 €
Brezkofeinska kava / Decaff coffe	2,50 €
Brezkofeinska kava z mlekom / Decaff coffe with milk**	2,80 €
Kakav / Cacao**	2,50 €
Kakav s smetano / Cacao with cream**	2,80 €
Vroča čokolada / Hot chocholate**	4,00 €
Vroča čokolada s smetano / Hot chocolate with cream**	4,50 €
Mleko / Milk 0,1l**	0,70 €
Čaj / Tea	2,00 €
Čaj z limono in medom / Tea with lemon and honey	2,70 €
Čaj z mlekom / Tea with milk**	2,70 €
Smetana / Cream**	0,70 €
Bombardino	5,50 €
Kuhano vino / Mulled wine	3,60 €
Kuhan gin / Hot gin	5,20 €

Brezalkoholne pijače / Non alcoholic drinks

Sokovi Vipi (pomaranča, jabolko, jagoda, breskev, ribez) / Vipi juices (orange, apple, peach, strawberry, black currant)	0,24 l	2,80 €
Coca Cola	0,25 l	2,80 €
Coca Cola Zero	0,25 l	2,80 €
Bitter lemon	0,25 l	2,80 €
Fanta	0,25 l	2,80 €
Thomas Henry tonic	0,20 l	2,80 €
7UP	0,25 l	2,80 €
Cockta	0,25 l	2,80 €
Vipi ledeni čaj / Vipi Ice tea	0,24 l	2,80 €
Cedevita	0,30 l	2,70 €
Limonada / Lemonade	0,30 l	4,20 €
Radenska / Mineral water	0,10 l	0,70 €
Radenska / Mineral water	0,25 l	2,40 €
Radenska / Mineral water	1,00 l	6,00 €
Radenska z okusom / Mineral water with flavour	0,25 l	2,40 €
Voda Naturelle Water	0,50 l	3,50 €
Voda Naturelle Water	1,00 l	6,00 €
Voda z okusom / Water with flavour	0,50 l	3,50 €
Red Bull	0,25 l	4,00 €
Sadna (hišna) limonada / “House” lemonade	0,30 l	4,50 €

Pivo / Beer

Union, Laško*	stekl./bottled 0,5 l	3,30 €
Union, Laško*	stekl./bottled 0,33 l	3,00 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,5l	3,30 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,3l	3,00 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,2l	2,50 €
Pivo Laško brezalk./ non-alcoholic	stekl. 0,5l	3,30 €
Radler*	stekl./bottled 0,5 l	3,30 €
Pšenično pivo/ Wheat beer*	stekl. 0,5 l	3,90 €
Nefiltrirano svetlo/ Unfiltered light beer*	stekl. 0,5 l	3,50 €
Nefiltrirano temno Unfiltered dark beer*	stekl. 0,5 l	3,50 €
Jezernik svetlo pivo/ Local light beer Jezernik*	stekl. 0,5l	4,50 €
Čatež temno pivo/ Local dark beer Čatež*	stekl. 0,5l	4,50 €
Polesnjak pivo/ Local beer Polesnjak*	stekl. 0,33l	4,00 €
Lintvern temno pivo/ Local dark beer Lintvern*	stekl. 0,33l	4,00 €

Žgane pijače / Liquors, spirits

Ballantines*	0,03 l	3,50 €
Jameson*	0,03 l	4,20 €
Chivas regal*	0,03 l	4,50 €
Jack Daniels	0,03 l	4,50 €
Rum Diplomatico	0,03 l	4,50 €
Rum Pirat xo	0,03 l	4,50 €
Domači rum	0,03 l	2,20 €
Gin Karakter/Local gin Karakter	0,03 l	4,00 €
Gin Gorenjski /“Gorenjska” gin	0,03 l	3,00 €
Domača Viljamovka/ Williams pear brandy	0,03 l	3,00 €
Slivovka/Plum brandy	0,03 l	3,00 €
Sadjevec šnops/Schnapps	0,03 l	3,00 €
Tepkovec/“Tepka” pear brandy	0,03 l	3,00 €
Borovničevec/Blueberry liquer	0,03 l	3,00 €
Smrekovec/Spruce liquer	0,03 l	3,00 €
Medica Ta strden/Honey liquer	0,03 l	3,00 €
Zeliščnik/Herbs liquer	0,03l	3,00 €
Aperol Spritz	0,03 l	5,30 €
Pelinkovec/Wormwood liquer	0,03 l	3,20 €
Hennessy V.S	0,03l	5,50 €
Cognac Martell VSOP	0,03l	4,90 €
Jägermeister	0,03l	3,20 €
Brinjevec/Juniper spirit	0,03l	3,20 €
Vodka Trojka	0,03l	2,50 €

Odprta vina / Open wines***

Medana belo/white	0,1l	1,80 €
Medana rdeče/red	0,1l	1,80 €
Gaube zvrst/Gaube cuvée	0,1 l	1,80 €
Cviček	0,1 l	1,80 €

Izbor buteljčnih vin / Selection of bottled wines

Peneča vina***
Sparkling wine***

Prestige extra brut–Istenič suho/dry Classic method, 70% Chardonnay, 30% Pinot noir Bizeljsko Sremič – Posavje	0,75 l	31,00 €
Peneča Rebula–klet Brda suho/dry Charmat method, 100% Ribolla Gialla Goriška Brda – Primorska	0,75 l 0,10 l	16,00 € 2,20€
Penina rose brut–Frelih suho/dry Classic method, 100% Žametna črnina Frelih – Posavje	0,375 l	16,00 €

Bela sveža vina***
Light white wines***

Medana belo–Kristančič suho/dry 50% White pinot, 25% Ribolla Gialla, 25% Sauvignonnase Goriška Brda – Primorska	1,50 l	25,00 €
Malvazija RODICA eco suho/dry 100% Malvazija, Slovenska Istra	0,75 l 0,10 l	21,90 € 2,90 €
Malvazija bio–Batič suho/dry 100% Malvasia; Vipava – Primorska	0,75 l	25,00 €
Sivi pinot–Gaube suho/dry 100% Pinot gris; Štajerska – Podravje	0,75 l 0,10 l	19,00 € 2,80 €
Šipon–Verus suho/dry 100% Furmint; Štajerska – Podravje	0,75 l 0,10 l	21,00 € 2,80€
Chardonnay–Ščurek suho/dry 100% Chardonnay Goriška Brda – Primorska	0,75 l	24,00 €

Bela polna vina***
Full bodied white wines***

Rebula Bagueri–klet Brda suho/dry 100% Ribolla Gialla Goriška Brda – Primorska	0,75 l	27,00 €
Veliko belo bio–Movia suho/dry 70% Ribolla Gialla, 10% Pinot gris, 20% Sauvignon Goriška Brda – Primorska	0,75 l	42,00 €
Belo amfora–Gordia suho/dry 30% Malvasia, 30% Pinot gris, 30% Sauvignon, 10% Muscat Blanc à Petits Grains; Slovenska Istra – Primorska	0,75 l	38,00 €
de Baguer white–klet Brda suho/dry 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Goriška Brda – Primorska	0,75 l	41,00 €

Rdeča sveža vina***
Light red wines***

Medana rdeče–Kristančič suho/dry 70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon Goriška Brda – Primorska	1,50 l	26,00 €
Krasno rdeče–klet Brda suho/dry 40% Cabernet Franc, 30% Merlot, 30% Cabernet sauvignon Goriška Brda – Primorska	0,75 l 0,10 l	19,00 € 2,60 €
Cabernet sauvignon–Kristančič suho/dry 100% Cabernet sauvignon Goriška Brda – Primorska	0,75 l 0,10 l	23,00 € 3,10 €
Refošk–San tomas suho/dry 100% Refosco Slovenska Istra – Primorska	0,75 l 0,10 l	22,00 € 3,00 €
Modra frankinja–Prus suho/dry 100% Blaufränkisch Bela krajina – Posavje	0,75 l	21,00 €

Rdeča polna vina***
Full bodied red wines***

Carolina rdeča–Jakončič suho/dry 75% Cabernet sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet franc Goriška Brda – Primorska	0,75 l	42,00 €
Merlot Bagueri suho/dry 100% Merlot Goriška Brda – Primorska	0,75 l	29,00 €
Planta rdeča–Štokelj suho/dry 80% Merlot, 20% Barbera Vipava – Primorska	0,75 l 0,10 l	33,00 € 4,20 €
Truške rdeče cuvée eko–Rodica suho/dry 45% Refošk, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon Slovenska Istra	0,75 l 0,10 l	33,00 € 4,20 €

Sladka vina***
Sweet wines***

Pikolit–klet Brda sladko/sweet 100% Picolit Goriška Brda – Primorska	0,75 l	26,00 €
Rumeni muškat–Šturm polsladko/semi sweet 100% Muscat Blanc à Petits Grains Bela krajina – Posavje	0,75 l 0,10 l	19,00 € 2,60 €

Rosé***

Damski Rosé–Erzetič polsuho/semi-dry 100% Merlot Goriška Brda – Primorska	0,75 l	21,00 €
Rosé–Gaube suho/dry 100% Pinot noir Štajerska – Podravje	0,75 l 0,10 l	18,00 € 2,50 €

Legenda / Key:

Jed, ki je pridobila certifikat Bohinjsko/From Bohinj.
Dish with the Bohinjsko/From Bohinj certificate.

Vegetarijanska jed. / Vegetarian dish.

Možnost veganske priprave jedi. / Vegan option.

Brez glutena. / Gluten-free dish.

Vključuje pridelke bohinjskih kmetij. /
Includes products from Bohinj farms.

Alergeni / Allergens

Pripravljamo jedi, namenjene gostom brez alergij, zato jedi poleg navedenih alergenov lahko vsebujejo še ostale alergene v sledovih. Podatki o alergenih se nahajajo pri strežnem osebju.

Our dishes are intended for guests without allergies, therefore they contain the indicated allergens as well as traces of other allergens. Please ask your waiter to provide you with more information.

1	zelena / greens / grüne / verdure	6	gorčica / mustard / senf / senape
2	jajca / eggs / eier / uova	7	oreščki / nuts / nüsse / frutta a guscio
3	ribe / fish / fisch / pesce	8	sezam / sesame / sesam / sesamo
4	gluten / gluten / gluten / glutine	9	soja / soy / soja / soia
5	mleko / milk / milch / latte	10	SO_2 / SO_2 / SO_2 / SO_2

* žita, ki vsebujejo gluten / grains containing gluten

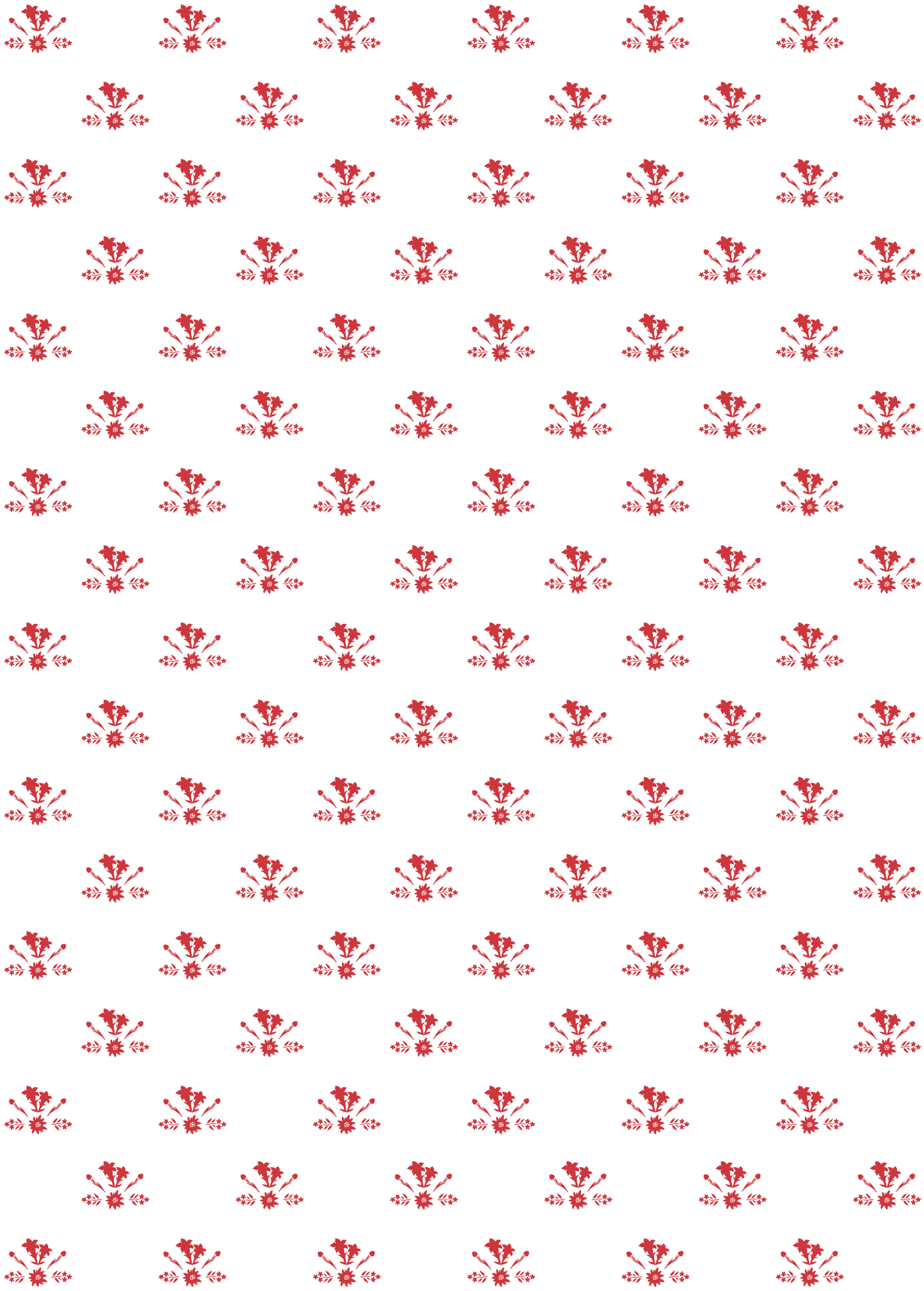
** mleko in mlečni izdelki / milk and dairy products

*** žveplov dioksid in sulfiti / sulphur dioxide and sulphites

Embalaža / Packaging / Verpackung / Confezione: 0,50 EUR

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 16. 6. 2023.

All prices are in EUR and include VAT. Prices apply from 16 June 2023.

DANICA BOHINJ, turizem, gostinstvo in trgovina, d.o.o., Triglavska cesta 60, 4264 Bohinjska Bistrica

Matična številka: 8779473000, Davčna številka: SI60042702, IBAN: SI56 6100 0002 4991 815 (odprt pri DH d.d.)