



Jedilni list

Menu

Speisekarte

Lista del giorno



GOSTIŠČE
TULIPAN

restaurant & rooms



since 1971



Dobrodošli v gurmanskem kotičku z razgledom.

Naj vam tekne!

Informacije o alergenih v jedeh in pijači so na voljo pri točilnem pultu. / Allergen information in food and beverage are available at the bar. /
Le informazioni delle allergene nelle pietanze e bevande si trovano al bar. / Informationen zu Allergenen in Speisen und Getränken erhalten Sie an der Bar.

Vse cene vključujejo DDV. Lesce, 25.07.2023. Mojca Ažman s.p., Alpska cesta 8, 4248 Lesce



Dnevno kosilo / Daily lunch / Mittagessen täglich / Pranzo dell giorno 16,00 €

Nedeljsko kosilo / Sunday lunch / Mittagessen am Sonntag / Domenica pranzo 19,50 €

Hladne predjedi / Cold starters / kalte Vorspeisen / antipasti freddi



Goveji tatar za 1. osebo

14,50 €

(slovensko pašno govedo, domač kruh, Dolenčevo domače maslo, marinirana rdeča čebula, začimbe, vložnine)

Beef tartare per person

(Slovenian pasture beef, homemade bread, local butter, marinated red onions, spices)

Rindertartar für eine Person

(vom slowenischen Weiderind, hausgemachtes Brot, Butter, marinierte rote Zwiebeln, Gewürze)

Tartaro di manzo per 1 persona

(bovino sloveno, pane fatto in casa, burro locale, cipolla rossa marinata, spezi)





Hladno dimljena bohinjska postrv

15,50 €

(file hladno dimljene postrvi, kisla smetana s hrenom,
jabolčni čips, zeliščno olje)

Smoked trout from Lake Bohinj

(cold smoked trout fillet, local sour cream with horseradish, apple chips, herbal oil, water cress)

Räucherforelle aus dem Bohinj See

(kalt geräuchertes Filet von der Forelle, saure Sahne mit Meerrettich, Apfelchips, Kräuterl, Wasserkresse)

Trota affumicata dall' lago di Bohinj

(filetto affumicato di trota, panna acida con il cren, patatine di mela, olio di erbe, crescione di acqua)



Gorenjske suhomesnate dobrote

10,50 €

(mesnine kmetije Ažman, domače vložnine, Dolenčev sirnek)

Dried meats from the Alpine region

(local dried meats, homemade pickled specialties, local cheese spread)

Trockenfleisch aus der Alpenregion

(Trockenfleisch-Spezialitäten, eingelegtes Gemse aus der Region, Frischkäseaufstrich)

Le ghiotonerie di carne secca

(carne secca slovena, verdure sottoaceto, formaggio «sirnek»)



Ju h e / Soups / Suppen / Brodi e zuppe



Goveja juha

3,80 €

(domači jušni rezanci, jušna zelenjava)

Beef soup

(homemade soup noodles, soup vegetables)

Rindsuppe

(hausgemachte Suppennudeln, Suppengemüse)

Brodo di manzo

(tagliatelle di brodo fatte in casa, verdura dall brodo)



Jurčkova juha

4,70 €

(kmečka gobova juha z ajdovo kašo in slanino)

Porcini mushroom soup

(farmers soup with buckwheat and bacon)

Steinpilzsuppe

(Suppe mit Buchweizen und Speck, nach Bauernart)

Zuppa di porcini

(Zuppa contadina di funghi con sfornato di grano saraceno e pancetta)



Tople predjedi / Hot starters / Teigwaren, Gnocchi, Risotto / Pasta, gnocchi, risotti



Rakova rižota

13,50 €

(jadranski škampi, čemažev cvet)

Shrimp risotto

(Adriatic shrimps, wild garlic blossom)

Risotto mit Garnelen

(Adria-Garnelen, Bärlauchblüte)

Risotto di gamberi

(scampi dell'Adriatico, fiore di aglio)



Pašta

13,00 €

(domaće testenine, piščanec, bučke, gorčično- limonina omaka)

Homemade Pasta

(chicken, zucchini, mustard-lemon sauce)

Hausgemachte Pasta

(Hähnchen, Zucchini, Senf-Zitronen-Sauce)

Pasta

(pasta fatta in casa, pollo, zucchini, salsa di senape e limone)





Domači skutni svaljki

10,50 €

(sezonski pesto, mlada skuta, ajdove kokice)

Gnocchi with a cream sauce

(seasonal pesto, cottage cheese, buckwheat popcorn)

Hausgemachte Gnocchi

(saisonales Pesto, Quark, Popcorn aus Buchweizen)

Gnocchi di ricotta fatti in casa

(pesto stagionale, ricotta, pop corn di grano saraceno)



Hišni zelenjavni žlinkrof

12,50 €

(lešnikovo maslo, praženi lešniki, žajbelj, mladi grah, gobova omaka)

Homemade dumplings »žlikrof«

(stuffed with vegetables, hazelnut butter, sage, fresh young peas, beef bouillon, mushroom sauce)

Hausgemachte Nudeltaschen »Žlikrof«

(gefüllt mit Gemüse, Haselnussbutter, geröstete Haselnüsse, Salbei, Erbsen, Pilzsauce)

Raviole di verdura »žlikrof« della casa

(burro di nocciola, nocciole arroste, salvia, piselli)





Ajdova kaša »vegansko«

12,80 €

(porova omaka , popečeni tempeh)

Buckwheat porridge »vegan«

(leek sauce, roasted tempeh)

Buchweizenrisotto »vegan«

(Lauchsauce, geröstetes Tempeh)

Sformato di grano saraceno »vegano«

(salsa di porrotempeh arrosto)



Veganske testenine

12,20 €

(riževe testenine, blitvina omaka, veganski sir)

Vegan pasta

(rice pasta, chard sauce, vegan cheese)

Pasta vegan

(Reisnudeln, Mangoldsauce, veganer Käse)

Pasta vegana

(pasta di riso, salsa di bietola, formaggio vegano)



Ribe / Fish / Fischgerichte / Pesce



Brancin

19,00 €

(file jadranskega brancin, cvetačni pire, kaviar, romanesco)

Sea bass

(Adriatic sea bass fillet, cauliflower mash, caviar, romanesco)

Wolfsbarschfilet

(Wolfsbarsch aus der Adria, Blumenkohlpüree, Kaviar, Romanesco)

Spigola

(filetto di spigola Adriatica, pure di cavolfiore, caviale, verdure)



Zupanova postrv

17,50 €

(file bohinske postrvi v koruzni moki, grahov pire z meto, zelenjava)

Trout fillet

(Trout fillet from Lake Bohinj in corn flower, pea mash with mint)

Forellenfilet

(Forelle aus dem Bohinj See in Maismehl, Erbsenpüree mit Minze, Gemüse)

Trota da allevamento dei pesci locale

(filetto di trota da lago di Bohinj nella farina di mais)



Glavne jedi / Main courses / Hauptspeisen / Portata principale



Goveji steak

26,00 €

(file hribovskega pašnega goveda, omaka modre frankinje, šalotka, sirov štrukelj, sezonska zelenjava)

Beef steak

(from the mountain pasture cattle, red wine sauce, shallots, cottage cheese rolls »štrukelj«, seasonal vegetables)

Rindersteak

(vom Bergweiderind, Rotweinsauce, Schalotten, slowenische Teigrolle gefüllt mit Frischkäse »Štrukelj«, saisonales Gemüse)

Steak di manzo

(filetto di manzo, salsa dell'vino rosso, scalogno, struccolo all formaggio, verdure stagionali)



Svinjski file

18,00 €

(pljučni file, pehtranova omaka, špinačni rezanci, sezonska zelenjava)

Pork fillet

(tarragon sauce, spinach pasta, seasonal vegetables)

Schweinefilet

(Filet von der Schweinelende, Estragonsauce, Spinatnudeln, saisonales Gemüse)

Filetto di maiale

(filetto di manzo, salsa di dragoncello, tagliatelle di spinacio, verdure stagionali)





Ramstek

19,50 €

(rostbif pašnega goveda, zeliščno maslo, pečen krompir, sezonska zelenjava)

Rump steak

(from roast beef, herb butter, roasted potatoes, seasonal vegetables)

Rumpsteak

(Stück vom Roastbeef, Kräuterbutter, gebratene Kartoffeln, saisonales Gemüse)

Rumpsteak

(roastbeef dell bovino, burro di erbe, patate arroste, verdure stagionali)



Pišcanec

16,50 €

(rulada piščančjih prsi s slanino, ješprenj z zelenjavo, piščančja omaka)

Chicken breast roll

(with bacon, barley with vegetables, chicken sauce)

Hähnchenbrust-Roulade

(mit Speck, Graupen mit Gemüse, Saft vom Hähnchen)

Pollo

(involtino dell petto di pollo con pancetta, orzo con le verdure, salsa di pollo)





Divja svinja

24,00 €

(dušen hrbet divje svinje, slana slivova marmelada,
Tulipanov pražen krompir, čemažev cvet)

Saddle of wild boar

(salty plum jam, Tulipan style roasted potatoes, wild garlic blossom)

Wildschweinrücken

(salzige Pflaumenarmelade, geröstete Kartoffeln nach Tulipan Art,
Bärlauchblüte)

Scrofa selvatica

(dorso della scrofa selvatica stufata, marmellata di prugna,
patate arroste Tulipan, fiore di aglio ursino)



Srna

27,00 €

(srnin file, kremna polenta, vinska omaka, pečena polenta trdinka,
rdeča pesa, brusnični gel)

Deer fillet

(creamy corn mash, wine sauce, roasted polenta, beetroot, cranberry gel)

Filet vom Reh

(cremigies Maispüree, Weinsauce, geröstete Maispolenta, Rote Beete,
Preiselbeergelee)

Capriolo femmina

(Filetto di capriolo femmina, polenta cremosa, salsa di vino, polenta arrosta,
rapa rossa, gel dei mirtilli rossi)





Telečja jetrea

13,50 €

(telečja jetrea, pražena čebula, vino, pražen krompir)

Veal liver

(roasted onions and potatoes, wine sauce)

Kalbsleber

(geröstete Zwiebeln und Kartoffeln, Weinsauce)

Fegato di vitello

(fegato di vitello, cipolla arrosta, vino, patate arroste)



Dunajski zrezek

14,00 €

(piščančji ali svinjski zrezek, drobtine, jajce, moka, pečen krompir z rožmarinom)

Wiener Schnitzel

(chicken or pork cutlet, bread crumbs, egg, flower, roasted rosemary potatoes)

Wiener Schnitzel

(Hähnchen- oder Schweineschnitzel, Semmelbrösel, Ei, Mehl, geröstete Rosmarinkartoffeln)

Bistecca Vienese

(cistecca di pollo o maiale, briciole del pane, uovo, farina, patate arroste con rosmarino)



Na žlico / To eat with a spoon / zum Löffeln/ sull' cucchiaio



Divjačinski golaž

13,50 €

(mešano divjačinsko meso, kruhovi cmoki)

Wild game goulash

(mixed wild game meat, bread dumplings)

Wildgulasch

(gemischtes Wildfleisch, Brotknödel)

Gulasch di selvaggina

(carne di selvaggino misto, gnocco all pane)



Vampi

10,50 €

(polenta trdinka, tartufi)

Tripe

(corn mash, truffles)

Kutteln

(Maispolenta, Trüffel)

Trippe

(polenta, tartufo)



Za najmlajše / For our little guests / Für unsere kleinen Gäste / per nostri piccoli ospiti



Trakci

9,50 €

(piščančji trakci po dunajski, pomfrit)

Chicken breast stripes

(french fries)

Hähnchenbruststreifen

(nach Wiener Art, Pommes Frites)

Nastri

(nastri di pollo Vienese, patatine fritte)



Svaljki

8,60 €

(domači skutni svaljki, smetanova omaka)

Gnocchi

(creamy sauce)

Quark-Gnocchi

(Sahnesauce)

Gnocchi

(gnocchi di ricotta fatti in casa, salsa cremosa)



Solate / Salads / Salate / Insalate



Sestavljena solata

4,50 €

(sezonska solata, solatni preliv)

Mixed salad

(seasonal salad, salad dressing)

Gemischter Salat

(saisonaler Salatteller, Salatdressing)

Insalata mista

(insalata stagionale, condimento)



Morski solatni krožnik

9,50 €

(sezonska solata, lovke lignja, bazilika, pinjole, kruhove kocke, bučke, češnjev paradižnik)

Seafood salad

(seasonal salad, squid, basil, pine nuts, bread cubes, zucchini, cherry tomatoes)

Meeresfrüchtesalat

(Tintenfisch auf saisonalem Salat, Basilikum, Pinienkerne, Brotwürfel, Zucchini, Kirschtomaten)

Insalata di mare

(insalata stagionale, tentacole dei calamari, basilico, pinoli, dadi di pane, zucchini, tomato)





Mesni solatni krožnik

11,00 €

(sezonska solata, goveja tagliata, staran sir, mandeljni, jabolko)

Beef tagliata salad bowl

(seasonal salad, matured cheese, almonds, apples)

Tagliata vom Rind auf Salat

(saisonaler Salat, Edelschimmelkäse, Mandel, Äpfel)

Insalata di carne

(insalata stagionale, tagliata di manzo, formaggio, mandorla, mela)

Sladke pregrehe / Desserts / Nachspeisen / Dolci



Jabolčni zavitek

4,60 €

(domač jabolčni zavitek, karamelna omaka, sladoled)

Homemade apple strudel

(caramel sauce, ice cream)

Hausgemachter Apfelstrudel

(Karamellsauce, Eis)

Strudel

(strudel di mela fatto in casa, salsa di caramello, gelato)





Bela čokolada

4,90 €

(krema bele čokolade, bučna semena, bučno olje, limonina omaka)

White chocolate cream

(pumpkin seeds, pumpkin seed oil, lemon sauce)

Weiße Schokoladencreme

(Weiße Schokoladencreme, Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Zitronesauce)

Cioccolato bianco

(crema dell cioccolato bianco, seme di zucca, salsa di limone)



Sufle

5,50 €

(čokoladni narastek, jagodna omaka, vaniljev sladoled)

Chocolate souffle

(strawberry sauce, vanilla ice cream)

Schokoladensouffle

(Erdbeeresauce, Vanilleeiscreme)

Souffle

(souffle di cioccolato, salsa di fragola, gelato di vaniglia)





Pijače / Drinks / Getränke / Bevande

Brezalkoholne pijače

 Sadni sokovi, stk.	0,20l	2,60 €
Jabolčni, Pomaračni sok Fructal,	0,10l	1,30 €
Schweppes, Coca Cola, Cockta, Fanta stk.	0,25l	2,80 €
Ledeni čaj stk.	0,25l	2,80 €
Radenska stk.	0,25l	1,80 €
Radenska stk.	1l	6,00 €
Voda Radenska stk.	0,25l	1,80 €
Voda Radenska stk.	1,00l	6,00 €
Voda z okusom	0,50l	2,80 €
Cedevita	kos	2,50 €
Naravna limonada	kos 0,20l	2,80 €

Tople pijače

 Kava espresso	kos	1,50 €
Kava espresso z mlekom, cappuccino	kos	1,70 €
Kava espresso s smetano	kos	1,80 €
Bela kava	kos	2,20 €
Turška kava	kos	1,60 €
Turška kava z mlekom, smetano	kos	1,80 €
Brezkofeinska kava	kos	1,60 €
Brezkofeinska kava z mlekom	kos	1,80 €
Brezkofeinska bela kava	kos	2,30 €
Čaj	kos	2,00 €
Čaj z limono, medom	kos	2,20 €
Grog	kos	5,10 €
Kuhano vino	0,20l	3,50 €

Piva



Union točeno

0,5l **3,00 €**

0,3l **2,70 €**

0,2l **2,50 €**

Laško temno točeno

0,5l **3,00 €**

0,3l **2,70 €**

0,2l **2,50 €**

Union stk.

0,5l **3,00 €**

Laško stk.

0,5l **3,00 €**

Union Radler stk.

0,5l **2,80 €**

Uni brezalkoholno pivo stk.

0,5l **2,80 €**

Heineken stk.

0,33l **3,50 €**

Heineken brezalkoholno pivo

0,33l **3,20 €**

stk. Kozel temno stk.

0,5l **3,10 €**

Kozel svetlo stk.

0,5l **3,10 €**

Žgane pijače

 Sadjevec	0,03l	2,50 €
Brinjavec, Slivovka Prior	0,03l	3,30 €
Viljamovka Prior	0,03l	3,30 €
Rum domači, Pelinkovec	0,03l	2,60 €
Rum Zacapa, Rum Pyrat	0,03l	5,00 €
Cognac Courvoiser v.s.o.p.	0,03l	8,00 €
Chivas	0,03l	4,80 €
Johnnie Walker Black Label	0,03l	4,80 €
Jack Daniel's	0,03l	3,50 €
Jameson	0,03l	3,50 €
Vodka Smirnoff	0,03l	2,80 €
Cointreau	0,03l	3,60 €
Jagermeister	0,03l	2,80 €

Cynar	0,03l	2,80 €
Liker teranov	0,03l	2,80 €
Gin Ginious Mali Grad	0,03l	3,50 €
Gin Bombay Sapphire Bombay Spirits VB	0,03l	3,50 €

Posebne domače

 Gin s slovenskim medom	0,03l	4,00 €
Orehovec Kumer	0,03l	2,80 €
Borovnička Kumer	0,03l	2,80 €
Smrekovec	0,03l	2,80 €

Cenik embalaže

 Folija, vrečka	kos	0,30 €
Posoda	kos	0,60 €



GOSTIŠČE
TULIPAN

restaurant & rooms



since 1971

