

## **SPOŠTOVANI GOSTI,**

veseli nas, da ste za kulinarično razvajanje izbrali prav nas.

V čudovitem ambientu Triglavskega narodnega parka pod rokami izbranih kmetovalcev in pridelovalcev nastajajo kakovostni proizvodi, ki smo jih vključili tudi v svojo ponudbo jedi. Veliko se jih lahko pohvali tudi s certifikatom Bohinjsko/From Bohinj, ki označuje prisotnost lokalnih izdelkov in sestavin.

Dodatno s tovrstnim sodelovanjem podpiramo tudi lokalno gospodarstvo, naša odlična kuharska ekipa pa jih spretno umešča v svoje kreacije.

Želimo vam nepozabno kulinarično popotovanje!

**IF I CLIMB TO THE TOP,  
WILL MY SPIRIT ALREADY BE  
THERE OR WILL I HAVE  
TO WAIT FOR IT?**

HOTEL  BOHINJ

**OKUSI GORA,  
JEZERA IN  
TRADICIJE**

## ZA ZAČETEK

Vsaka jed v tem sklopu je poklon bohinjским kmetijam in njihovi stoletni tradiciji.

Mlečna dediščina Bohinja <sup>(7, 8)</sup> 20,50 € **GF V B**  
(izbor zorjenih sirov kmetij Gartner, Pr' Prangarč in Pr' Tonejovc, domača marmelada, orehi)

Sušeno na gorskem zraku <sup>(8)</sup> 21,00 € **GF B**  
(selekcija zorjenih mesnin; divjačinska salama, bohinjški pršut, svinjski in goveji narezek, hišne vložnine)

Bohinjski ulov in čemaž <sup>(3)</sup> 18,50 € **GF V**  
(carpaccio rdeče in bele postrvi, čemažev aioli, postrvi kaviar)

Mohant »signature« doživetje <sup>(7)</sup> 16,50 € **GF V B**  
(Hladna interpretacija avtohtonega bohinjškega sira Mohant, bazilični gel, poldehidriran paradiznik)

Žlahtni tatar bohinjškega goveda <sup>(3, 7, 10)</sup> 21,50 € **GF**  
(ročno sekljano stegno avtohtone bohinjške govedi, kremni prepeličji rumenjaki, vložena rdeča čebula, olje divjega česna)

Zemeljski tatar z bohinjških polj 16,50 € **V GF**  
(zemeljski tatar z gorskih polj, lečin tatar s prekajeno papriko, teksture topinamburja, veganska majoneza z agrumi)

## IZ PAŠE NA KROŽNIK

Goveja juha <sup>(1, 3)</sup> 9,50 €  
(čista juha avtohtone bohinjške govedi, zeliščni zdrobov cmoček, teksture mladega korenja)

Gozdni cappuccino <sup>(7)</sup> 9,80 € **GF**  
(svilnata juha divjih jurčkov, hrustljava ajda, pena krompirja z domačim maslom kmetije Pr' Tonejovc)

Vrtni velouté <sup>(7)</sup> 8,50 € **V GF**  
(zametna kremna juha sezonske botanike, zeliščno olje, hrustljavi vložki)

Kremna rižota s planin <sup>(7)</sup> 16,50 € **GF**  
(sezonski pridelki, staran bohinjški sir, domače maslo kmetije Pr' Tonejovc)

Cika in krompir <sup>(7, 10)</sup> 22,50 € **GF**  
(hrustljavi sloji maslenega krompirja, konfitirana trgana avtohtona bohinjška govedina, omaka pečene paprike)

Testenine z dimljeno postrvjo <sup>(1, 3, 7)</sup> 21,50 € **V**  
(ročno izdelani rezanci, v bukovini dimljen file postrvi, polsuh paradiznik, mlada špinača, biseri postrvjega kaviarja)

## BOHINJSKI VRTOVI

Solata z Bohinjским govedom <sup>(3, 7, 10)</sup> 23,50 €  
(sezonska mešana solata, sočna trgana govedina avtohtone bohinjške govedi, sir kmetije Pr' Prangarč, prepeličja jajca, gorčična emulzija)

Ajdova kaša in bohinjška feta <sup>(7)</sup> 21,00 € **V GF**  
(oreškasta ajda, bohinjški slan sir kmetije Pr' Prangarč, sveža zelenjava, zeliščno olje)

Solata Hotel Bohinj <sup>(1, 3, 7, 10)</sup> 19,50 € **V**  
(iceberg solata, staran planinski sir, hišni preliv, zeliščni krutoni)

Solata Hotel Bohinj s piščancem <sup>(1, 3, 7, 10)</sup> 20,50 €  
(piščančji file, staran planinski sir, iceberg solata, hišni preliv, zeliščni krutoni)

## Z VRHOV IN TOLMUNOV

File Bohinjške postrvi <sup>(1, 3)</sup> 27,50 € **V**  
(file bohinjške postrvi pečene na maslu, paradiznikova esenca, prosjone testenine, postrvi kaviar)

Piščanec v planinskem kipniku <sup>(1, 3, 7)</sup> 28,50 €  
(nežen file piščanca, rahel kipnik bohinjškega sira, sezonske vrtnine, perutninski demi-glace)

Zarebrnica mlečnega odojka <sup>(7)</sup> 31,50 € **GF**  
(hrustljava zarebrnica mlečnega odojka, masleni pire, fermentirana zelenjava, svinjski demi-glace)

Jagnječja bajadera in dim <sup>(1, 3, 7, 10)</sup> 37,50 € **GF**  
(počasi pečeno in stiskano jagnje, konfitiran por, dimljeno korenje, jagnječja redukcija)

Goveji hrbet in Hollandaise <sup>(3, 7)</sup> 36,50 € **GF**  
(zorjen hrbet avtohtone bohinjške govedi, mladi šparglji, krema zorjenega sira, emulzija z rumenjaki, goveji demi-glace)

Divjačina iz slovenskih gozdov 38,50 € **GF**  
(jelenov hrbet, hrustljava polenta bohinjške koruze Trdinke, borovničev gel, jabolčna čežana)

Vrtni jajčevci in rdeča paprika <sup>(6)</sup> 26,00 € **V GF**  
(pečen jajčevci, mariniran tofu, confit rdeče čebule, esenca paprike)

Cowboy Steak 16,90 € / 100 g **GF**  
(za dve osebi, pečen krompir, pečena zelenjava)

## SLADEK ZAKLJUČEK

Naša interpretacija gibanice <sup>(1, 3, 7, 8)</sup> 13,00 €  
(sladoleđ iz bohinjške skute, jabolčno maslo, orehov praline, makov drobljenec, hrustljivo vlečeno testo, karamelizirani orehi)

Bela čokolada, kava in karamela <sup>(1, 3, 7, 8)</sup> 10,50 €  
(mousse bele čokolade, kavna meringa, slana karamelna esenca, lešnikov vafelj)

Hruška v hibiskusu <sup>(8)</sup> 11,50 € **GF V**  
(mandljev mousse, poširana hruška, hibiskusov gel, mandljev crumble)

Jagodni tiramisu <sup>(1, 3, 7)</sup> 11,00 €  
(piškoti, mascarpone mousse z jagodami, jagodna marmelada)

**B BOHINJSKO / FROM BOHINI** **V VEGANSKO** **GF BREZ GLUTENA** **V VEGETARIJANSKO**

### ALERGENI

1. Zita in proizvodi iz njih 2. Raki in proizvodi iz njih 3. Jajca in proizvodi iz njih 4. Ribe in proizvodi iz njih 5. Arašidi in proizvodi iz njih 6. Zrnje soje in proizvodi iz njega 7. Mleko in mlečni izdelki, ki vsebujejo laktozo 8. Oreščki in proizvodi iz njih 9. Listna zelena in proizvodi iz nje 10. Gorčično seme in proizvodi iz njega 11. Sezamovo seme in proizvodi iz njega 12. Žveplovi dioksidi in sulfiti 13. Volčji bob in proizvodi iz njega 14. Mehkužci in proizvodi iz njih.

Vse cene so v € in vsebujejo DDV. Cenik velja od 19.4.2026.