

PARK  KAVARNA
CAFE

Hiša originalne kremne rezine

Samo ena je prava, ena in edina – originalna blejska kremna rezina! Nastala je tu, pri nas, v restavraciji Hotela Park leta 1953. Zaznamovana s številom 7, ki je... saj veste... pravljično število. In zdi se, kot da so iz pravljice tudi druge stvaritve naših slaščičarskih in kuharskih mojstrov. V **Kavarni Park – Hiši originalne kremne rezine** smo po srcu in duši najprej slaščičarji, zato vam bomo v nasprotju z utečenimi pravili najprej predstavili tisto, kar po navadi pride na koncu: sladice. Originalni kremni rezini smo ustvarili družbo dveh njenih različic v modernejši preobleki (čokoladni in sadni *outfit*), vse tri pa smo obkrožili z družbo modernih tortnih kreacij, ki vas bodo pustile odprtih ust. Pravilneje: težko se jim boste uprli! Presne, sadne, sočne, pisane, lahke, moderne torte... in ko jih pospremimo še z domačim sladoledom, vas bo zares poneslo v blejsko pravljično. Med uživanjem ob najlepšem razgledu na blejski pejzaž se vam bo morda zahotelo še malo posedeti. Prelistajte našo vinsko karto in ob kozarčku vina ali svežega sadnega soka prigriznite katerega izmed hrustljivih sendvičev. Bi raje solatko ali morda nekaj topllega, rižoto ali testenine? Vse, kar smo našli, je kot iz pravljice. Pa ne zamerite nam, če smo jedi nanizali v obratnem vrstnem redu, kot je to pravilno. Smo pač radi originalni in malce čarobni.

V **Kavarni Park – Hiši originalne kremne rezine** vas vabimo, da tudi vi ostanete zvesti originalu: samim sebi!

Das Haus der „Original Bleder Cremeschnitte“

Nur eine ist die richtige, die einzig Wahre – die Original Bleder Cremeschnitte! Sie ist bei uns entstanden, im Restaurant vom Hotel Park im Jahr 1953. Gekennzeichnet mit der Nummer 7, also die Nummer 7... Sie wissen ja schon eine Märchenzahl und so... Und es scheint, das auch alle anderen Kreationen unserer Konditoren und Küchenchefs wie aus dem Märchen sind. In der Kavarna Park - dem Haus der Original Bleder Cremeschnitten sind wir Konditoren mit Herz und Seele und deswegen werden wir Ihnen im Gegensatz zu den üblichen Regeln zuerst das vorstellen, was normalerweise am Ende kommt: unsere Süßigkeiten. Für die Original Cremeschnitte haben wir Gesellschaft kreiert - zwei Varianten von Cremeschnitten in einem modernerem Design (also Schokoladendesign und Obstdesign) und alle drei haben wir mit der Gesellschaft von modernen Tortenkreationen umgeben - diese werden Sie verblüffen. Richtiger wäre zu schreiben: Sie werden ihnen recht schwer widerstehen können! Rohkosttorten, Obsttorten, saftige, bunte, leichte und moderne Torten... und wenn diese noch in Begleitung von hausgemachten Eis, dann werden Sie einfach in ein Märchen von Bled versetzt. Und beim Genießen des schönsten Anblicks auf die Landschaft von Bled wird der Wunsch erweckt, noch ein bisschen zu bleiben. Durchblättern Sie unsere Weinkarte und genießen Sie bei einem Glas Wein oder frischem Obstsaft einen von unseren knusprigen Sandwiches. Möchten Sie lieber einen kleinen Salat oder etwas warmes, Risotto oder Pasta? Und alles was wir aufgezählt haben, ist, als ob es aus einem Märchen wäre. Und nehmen Sie es uns nicht übel, wenn wir eine falsche Reihenfolge der Gerichte genommen haben. Wir sind eben gerne originell und etwas mysteriös.

In der **Kavarna Park - dem Haus der Original Bleder Cremeschnitte** sind Sie eingeladen, dem Original treu zu bleiben: und zwar sich selbst!

Home of the Original Bled Cream Cake

There is only one true original, the one and only – the Original Bled Cream Cake! It was created here, in the Hotel Park restaurant, in 1953. It is marked by the number 7, which is ... as you know ... a magic number. Other creations of our chefs and pastry chefs seem to have a touch of magic about them as well. In the **Park Café – Home of the Original Bled Cream Cake**, we are dedicated first and foremost to confections, so we will break the rules and start with what usually comes last: desserts. The original cream cake enjoys the company of two variations with a modern twist (a chocolate and fruit outfit). On top of these three treats, there is a range of modern cake creations to choose from that will leave you breathless. To put it bluntly: you will find them hard to resist! Raw, fruit, moist, colourful, light, modern cakes ... Add our homemade ice cream and you will truly find yourself in the heart of a Bled fairy-tale. As you enjoy the most beautiful view of the Bled panorama, you may want to linger a while. Take a look at our wine list, treat yourself to a glass of wine or fresh fruit juice and try one of the delicious sandwiches. Would you prefer a salad or maybe something warm, risotto or pasta? Everything we've named would fit right into a fairy-tale. Don't blame us for listing the dishes in a different order to usual. We like to be original and just a little bit magical.

At the **Park Café – Home of the Original Bled Cream Cake**, we think you should stay true to the original: yourself!

Casa dell'originale millefoglie alla crema

L'unica e sola - l'originale millefoglie alla crema di Bled! È nato qui da noi, nel ristorante dell' Hotel Park, nel 1953. Contrassegnato con il numero 7, che è ... come dire ... un numero favoloso. E sembrano provenire da una favola anche le altre creazioni dei nostri pasticceri e dei nostri cuochi. Nella Caffetteria Park – Casa delle originali millefoglie alla crema di Bled, nel cuore e nell'anima, siamo innanzitutto pasticceri, dunque, in deroga alle regole standard, vi presenteremo ciò che di solito arriva alla fine: il dessert. Per quanto riguarda l'originale millefoglie alla crema di Bled, abbiamo creato due delle sue varianti in forma moderna (al cioccolato e alla frutta), decorando tutte e tre le varianti con moderne creazioni che vi lasceranno a bocca aperta. Più precisamente: sarà difficile resistervi! Dolci freschi, alla frutta, succosi, colorati, leggeri, moderni ... e quando li accompagneremo con il gelato fatto in casa, vi sembrerà di essere realmente all'interno della favola di Bled. Godendo della splendida vista sul paesaggio di Bled, potreste desiderare di sedervi un po'. Consultate la nostra carta dei vini e, in compagnia di un bicchiere di vino o di succo di frutta, assaggiare uno dei nostri panini croccanti. Preferite un'insalata o forse qualcosa di caldo, risotto o pasta? Tutto ciò ci porta all'interno di una favola. E non ci biasimate se abbiamo elencato l'ordine dei piatti al contrario, perchè deve essere così. Siamo originali e un po magici.

Nella **Caffetteria Park – Casa del millefoglie alla crema originale** siete invitati a rimanere fedeli all'originale: a voi stessi!

Zajtrk

Breakfast / Frühstück / Prima Colazione

Jajčka po izbiri 1 kos (vsako dodatno jajce 1,00 €)

Eggs your style, 1 piece (additional egg 1,00 €) / Eier nach Wahl, 1 Stk. (jedes weitere Ei 1,00 €) / Uova preparate a propria scelta, 1 pezzo (per ogni uovo aggiuntivo 1,00 €)

3,00 €

A: 3

Dodatki (slanina, paradižnik, gobe, bučke, šunka)

Extras (bacon, tomato, mushrooms, zucchini, ham) / Beilagen (Speck, Tomaten, Pilze, Zucchini, Schinken) / Ingredienti extra (pancetta, pomodori, funghi, zucchini, prosciutto cotto)

1,50 €

vsak dodatek
per extra
für jede Beilage
per ingrediente

A: 3, 7

Rezine mariniranega lososa, češnjev paradižnik, avokado in bivolja mocarela

Slices of marinated salmon, cherry tomato, avocado, buffalo mozzarella / Schnitten mit mariniertem Lachs, Kirschtomaten, Avocado und Büffelmozzarella / Fette di salmone marinato, pomodori ciliegini, avocado, mozzarella di Bufala

12,00 €

A: 1, 4, 3, 7

Sveže rezano sadje (ananas, jagode, kivi, grozdje, melona, granatno jabolko)

Fresh-cut fruit (pineapple, strawberries, kiwi, grapes, cantaloupe, pomegranate) / Frisch geschnittenes Obst (Ananas, Erdbeeren, Kiwi, Trauben, Honigmelone, Granatapfel) / Frutta fresca (ananas, fragole, kiwi, uva, melone, melagrana)

12,00 €

Domača granola s svežim sadjem in oreščki z jogurtom ali mlekom lokalnega proizvajalca BOBEK

Home-made granola with fresh fruit and nuts with local produced yogurt or milk BOBEK / Hausgemachte Granola mit frischem Obst und Nüssen mit Joghurt oder Milch vom lokalen Hersteller BOBEK / Granola casereccia con frutta fresca e noci con Yogurt o latte del produttore locale BOBEK

6,00 €

A: 1, 3, 7, 8

Francoski rogljiček

Croissant

2,50 €

A: 1, 3, 7, 6

Francoski rogljiček s čokolado ali z marmelado

Chocolate or jam croissant / Croissant mit Schokolade, Marmelade / Croissant al cioccolato o alla marmellata

3,10 €

A: 1, 3, 7, 6

Sendviči

Sandwiches / Sandwiches / Panini

Losos sendvič (baguetta iz krušne peči, mariniran losos, hren namaz, solata, mlada čebula, paradižnik)

Salmon sandwich (baguette from a wood fired oven, marinated salmon, horseradish spread, lettuce, spring onions, tomato) / Lachs-Sandwich (Baguette aus dem Brotbackofen, mariniertes Lachs, Meerrettichaufstrich, Salat, junge Zwiebel, Tomate) / Panino con salmone (baguette cotta in forno a legna, salmone marinato, cren, lattuga, cipolla novella, pomodoro)

9,00 €

A: 1, 3, 7, 4

Roastbeef sendvič (baguetta iz krušne peči, rezine angleškega roastbeefa, zeliščni namaz, solata, gorčični preliv)

Roast beef sandwich (baguette from a wood fired oven, slices of English-style roast beef, herb spread, lettuce, mustard dressing) / Roastbeef-Sandwich (Baguette aus dem Brotbackofen, Roastbeefscheiben auf englische Art, Kräuteraufstrich, Salat, Senfsoße) / Panino con roastbeef (baguette cotta in forno a legna, fettine di roastbeef all'inglese, crema alle erbe, lattuga, spruzzata di senape)

8,50 €

A: 1, 3, 7, 10

Vegetarijanski sendvič (baguetta iz krušne peči, pečena marinirana zelenjava, pesto bazilike, solata, balzamična glazura)

Vegetarian sandwich (baguette from a wood fired oven, roasted marinated vegetables, basil pesto, lettuce, balsamic glaze) / Vegetarisches Sandwich (Baguette aus dem Brotbackofen, gebratenes mariniertes Gemüse, Basilikum-Pesto, Salat, Balsamico-Glasur) / Panino vegetariano (baguette cotta in forno a legna, verdure al forno marinate, pesto di basilico, lattuga, glassa balsamica)

8,00 €

A: 1, 3, 7, 10, 12

Za začetek

To start / Für den Anfang / Per Cominciare

Club sendvič s piščancem in pomfrijem

Club sandwich with chicken and French fries / Club-Sandwich mit Hähnchen und Pommes / Panino Club con pollo e patatine fritte

14,80 €

A: 1, 3, 7, 10

Kraški pršut z bohinjским sirom in kalamata olivami

Karst prosciutto with cheese from Bohinj and Kalamata olives / Karst Schinken mit Käse aus Bohinj und Kalamata-Oliven / Prosciutto del Carso con formaggio di Bohinj e olive Kalamata

15,90 €

A: 1, 3, 7, 12

Burger s Cheddar sirom in pomfrijem

Burger with Cheddar cheese and French fries / Burger mit Cheddar Käse und Pommes / Burger con formaggio Cheddar e patatine fritte

15,90 €

A: 1, 3, 7

Tuna burger in pomfri

Tuna burger and French fries / Tunfischburger mit Pommes / Burger al tonno con patatine fritte

15,90 €

A: 1, 3, 7, 4

Vegi burger in pomfri

Vegetarian burger and French fries / Veggie-Burger und Pommes / Burger vegetariano con patatine fritte

14,90 €

A: 1, 3, 7, 10

Cezar solata (zelena solata, rezine piščanca, popečena slanina)

Caesar salad (lettuce, chicken slices, fried bacon) / Caesar Salat (grüner Salat, Scheiben vom Huhn, gebratener Speck) / Insalata Caesar (lattuga, fette di pollo, bacon fritto)

14,90 €

A: 7, 12

Nicosia solata s svežo popečeno tuno (zelena solata, češnjev paradiznik, kuhan krompir, stročji fižol, jajce, inčuni, kalamata olive)

Nicosia salad with fresh grilled tuna fish (lettuce, cherry tomato, boiled potatoes, green beans, egg, anchovies, Kalamata olives) / Salat Nicosia mit gegrilltem frischem Thunfish (grüner Salat, Kirschtomaten, gekochte Kartoffel, grüne Bohnen, Eier, Sardellen, Kalamata-Oliven) / Insalata Nicosia con tonno fresco alla griglia (lattuga, pomodori ciliegini, patate bollite, fagioli verdi, uova, acciughe, olive Kalamata)

18,90 €

A: 1, 3, 7, 4, 12

Solata z rezinami škotske govedine (zelena solata, stročji fižol, češnjev paradižnik, rezine škotske govedine, feta sir, parmezan)

Highland cattle salad (lettuce, green beans, cherry tomato, slices of Highland cattle, Feta cheese, Parmesan cheese) / Salat mit Scheiben vom schottischen Hochlandrind (grüner Salat, grüne Bohnen, Kirschtomaten, Scheiben vom schottischen Rind, Fetakäse, Parmesan) / Insalata Highlander (lattuga, fagioli verdi, pomodori ciliegini, fette di carne bovina di razza Highlander, formaggio Feta, Parmigiano)

19,90 €

A: 1, 3, 7, 12

Solata s popečeno zelenjavo, feta sirom in z jajcem (zelena solata, bučke, paradižnik, šampinjoni, paprika)

Salad with grilled vegetables, Feta cheese and egg (lettuce, zucchini, tomato, champignon mushrooms, pepper) / Salat mit gegrilltem Gemüse, Fetakäse und Ei (grüner Salat, Zucchini, Tomaten, Champignons, Paprika) / Insalata con verdure alla griglia, formaggio Feta e uova (lattuga, zucchini, pomodori, funghi Champignon, peperoni)

14,90 €

A: 1, 3, 7, 12

Dnevna juha (prosimo povprašajte naše strežno osebje)

Soup of the day (please ask our service) / Tagessuppe (bitte fragen Sie bei unserem Bedienungspersonal nach) / Zuppa del giorno (rivolgersi al nostro personale di servizio)

5,90 €

A: 1, 3, 7, 9

Tagliatelle z rakci, lignji, ribo in s školjkami

Tagliatelle with prawns, squids, fish and mussels / Tagliatelle mit Krabben, Calamari, Fisch und Muscheln / Tagliatelle con gamberetti, calamari, pesce e molluschi

19,00 €

A: 1, 2, 3, 4, 7, 14

Testenine s piščancem in z mlado špinačo

Pasta with chicken and young spinach / Pasta mit Hähnchen und jungem Spinat / Pasta con pollo e spinaci giovani

18,00 €

A: 1, 3, 7

Testenine bolognese

Pasta Bolognese / Pasta Bolognes / Pasta alla bolognese

14,90 €

A: 1, 3, 7

Za nadaljevanje

To continue / Zur Fortsetzung / Per continuare

File postrvi na krompirjevem pireju z mlado špinačo

Trout fillet on mashed potatoes and young spinach / Forellenfilet auf Kartoffelpüree mit Baby-Spinat / Filetto di trota su un letto di purè di patate con spinacio giovane

22,90 €

A: 1, 3, 4, 7

File brancina ali orade FONDA na sveže popečeni zelenjavi in krompirju

Sea bass or gilt-head sea bream from FONDA fishery on fresh grilled vegetables and potatoes / Seebarschfilet oder Seebrassenfilet aus der Fischzucht FONDA auf frisch gegrilltem Gemüse und Kartoffeln / Filetto di branzino o orata della peschieria FONDA su verdura fresca alla griglia e patate

27,80 €

A: 1, 4, 7

Škotsko govedo (rib eye) z zeliščnim maslom, ratatuillem in s popečenim krompirjem

Highland cattle rib eye with herb butter, ratatouille and roast potatoes / Schottisches Rind (Rib Eye) mit Kräuterbutter, Ratatouille und gebratenen Kartoffeln / Costata di manzo di razza Highlander con burro alle erbe, ratatouille e patate arrosto

32,00 €

A: 1, 7

Ocvrti piščančji file s pomfrijem

Fried chicken fillet with French fries / Gebackene Hähnchenfilet mit Pommes / File di pollo fritto con patatine fritte

19,00 €

A: 1, 3, 7, 6

Jagnječja zarebrnica na žaru, zelenjavni ragu s pinjolami, pečen krompir

Grilled lamb cutlet, vegetable ragout with pine nuts, roast potatoes / Gegrilltes Lammkotelet, Gemüseragout mit Pinienkernen, gebratene Kartoffel / Costolette di agnello alla griglia, ragù di verdure con pinoli e patate arrosto

29,90 €

A: 1, 3, 8

Nekaj sladkega

Something sweet / Etwas Süßes / Qualcosa di dolce

Schwarzwald torta

Schwarzwald cake / Schwarzwaldtorte / Torta Schwarzwald

4,50 €

A: 1, 3, 6, 7

Torta z belo čokolado in gozdnimi sadeži

White chocolate and forest fruit cake / Torte aus weißer Schokolade mit Waldfrüchten / Torta con cioccolato bianco e frutti di bosco

4,90 €

A: 1, 3, 6, 7

Čokoladni tris

Chocolate tris cake / Schokoladentrio-torte/ Torta trio di cioccolata

4,90 €

A: 1, 3, 6, 7, 8, 12

Čokoladno-medena torta

Chocolate-honey cake / Schokoladen-Honigtorte / Torta al cioccolato e miele

5,10 €

A: 1, 3, 7, 6

Ledena torta

Vanilla and chocolate cream cake / Vanille- und Schokoladencremetorte / Torta alla crema di vaniglia e cioccolato

5,10 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Limonin cheesecake

Lemon cheesecake / Zintronen cheesecake / Cheesecake al limone

4,90 €

A: 1, 3, 7, 6

Jogurtova torta z breskvami in meto

Yogurt cake with peaches and mint / Joghurttorte mit Pfirsichen und Minze / Torta allo yogurt con pesche e menta

4,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Torta z mangom in jagodami

Cake with mango and strawberries / Torte mit Mango und Erdbeeren / Torta con mango e fragole

5,10 €

A: 1, 3, 7, 6, 8

Malinova torta s pistacijami

Raspberry cake with pistachios / Himbeertorte mit Pistazien / Torta ai lamponi e pistacchi

5,10 €

A: 1, 3, 7, 6, 8

Pita s svežim poletnim sadjem

Pie with fresh summer fruit / Kuchen mit frischem Sommerobst/ Crostata con frutta fresca estiva

6,20 €

A: 1, 3, 6, 7

Borovničeva presna torta

Raw blueberry cake / Heidelbeeren Rohkosttorte / Torta cruda ai mirtilli

5,10 €

A: 8

Presna sacher torta

Raw Sacher cake / Sacher Rohkosttorte / Torta Sacher cruda

6,00 €

A: 8, 12

Pita Trinity

Trinity pie / Kuchen Trinity / Crostata Trinity

5,80 €

A: 1, 3, 7, 6, 8

Kremna rezina

Cream cake / Cremeschnitte / Millefoglie

Originalna blejska kremna rezina

Original Bled cream cake / Originale Bleder Cremeschnitte / Originale millefoglie alla crema di Bled

4,20 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Čokoladna kremna rezina

Chocolate cream cake / Schokoladen-Cremeschnitte / Millefoglie alla crema di cioccolato

4,50 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Sadna kremna rezina

Fruit cream cake / Frucht-Cremeschnitte / Millefoglie con crema pasticcera e frutta

4,50 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Kavarna Park

Hiša originalne blejske kremne rezine

Samo ena je prava, ena in edina – originalna blejska kremna rezina! Nastala v restavraciji hotela Park leta 1953, ko ji je slašičarski mojster **Ištvan Lukačević** nadel podobo, kakršno ima še danes. Originalen recept hranimo v naši slašičarski delavnici in zdi se, da nad našimi slašičarkami še vedno bdi duh gospoda Lukačevića. Kako naj si sicer razlagamo mojstrovine, ki prihajajo izpod njihovih rok!?

Vse v znamenju sedmice

Lukačević je najprej zamesil rahlo masleno testo, ga sedemkrat prepognil in pustil počivati do jutra, nato pa ga je spekel in ohladil. Iz najboljših sestavin je naredil fino jajčno kremo, jo med mešanjem pustil vreti natanko sedem minut in vroči dodal sneg trdo stepenih beljakov, potem pa nežno rumeno maso prevrnil na pečeno ploščo. Ko se je masa popolnoma ohladila, je nanjo visoko naložil stepeno sladko smetano in jo prekril še z drugo plastjo maslenega testa. Vse skupaj je razkošno potresel z vaniljinim sladkorjem v prahu in ploščo razrezal na kvadrate 7 x 7 centimetrov. Da bi resnično okusili popolno harmonijo te fantastične sladice, vam jih k sreči ni treba jesti sedem, a po prvi si jih boste zagotovo zaželeli še!

Park Cafe

House of the Original Bled Cream Cake

There is only one true original, the one and only – the Original Bled Cream Cake! It was created in the Park Hotel restaurant in 1953, when pastry chef **Ištvan Lukačević** gave it the image we still know today. The original recipe is kept in our pastry kitchen and it seems like the ghost of Mr. Lukačević still watches over our pastry chefs today. How else can we explain the masterpieces that come out of their hands?

Seven of everything

Lukačević started by making light puff pastry, folding it seven times and leaving it to rest overnight. In the morning he baked it and left it to cool. Using only the best ingredients, he made a smooth egg custard, boiling and stirring it for precisely seven minutes. While it was still hot, he added stiffly beaten egg whites and poured the delicate yellow mixture over the pastry. When the custard cooled completely, he topped it with whipped cream and covered it with a second layer of puff pastry. He liberally dusted the pastry with vanilla sugar and sliced the cake into squares of 7 x 7 cm. Fortunately you don't have to eat seven of these delicious cakes to discover the perfect harmony of flavours that hides within, but after the first one you are sure to want another!

Kavarna Park

Das Haus der Original Bleder Cremeschnitte

Nur eine ist die richtige, die einzig Wahre - die Original Bleder Cremeschnitte! Entstanden bei uns im Restaurant vom Hotel Park im Jahr 1953, als der Konditormeister **Ištvan Lukačević** ihr das noch bis heute erhaltene Erscheinungsbild gab. Das Originalrezept wird in unserer Konditorwerkstatt aufbewahrt und es scheint so, als ob über unsere Konditoren noch immer der Geist von Herrn Lukačević wacht. Wie sonst können wir uns die aus ihren Händen stammenden Meisterwerke erklären?

Alles im Zeichen der Nummer Sieben

Herr Lukačević rührte zuerst einen Buttermenge an, faltete diesen Teig siebenmal und lies ihn bis zum nächsten Tag ruhen. Dann hat er ihn gebacken und gekühlt. Aus den besten Zutaten machte er eine Eiercreme und zwischen ständigem Umrühren ließ er die Creme genau sieben Minuten lang kochen. Dann fügte er der heißen Creme noch den Eiweißschnee hinzu und drehte die feine gelbliche Masse auf eine gebackene Platte um. Als die Masse vollkommen kühl war, legte er darüber noch geschlagene süße Sahne und deckte diese mit noch einer zweiten Schicht von Buttermenge ab. Alles zusammen bestreute er ausgiebig mit Vanillestaubzucker und schnitt die Platte in 7 x 7 cm große Quadrate. Um wirklich die vollkommene Harmonie dieser fantastischen Süßigkeit schmecken zu können, brauchen Sie zum Glück nicht sieben Stück davon zu essen, aber schon nach dem ersten Stück werden Sie sicher Lust auf mehr bekommen!

Caffetteria Park

Dove nasce l'originale millefoglie alla crema di Bled

Solo una è la vera, unica e inimitabile millefoglie alla crema di Bled. Nata nel ristorante dell'Hotel Park nel 1953, anno in cui il mastro pasticcere **Ištvan Lukačević** diede al dolce la forma che la caratterizza tuttora. La ricetta originale è custodita nella nostra pasticceria e sembra quasi che sulle nostre pasticcere aleggi ancora lo spirito del signor Lukačević. Altrimenti come potremmo spiegarci i capolavori frutto dalle loro abili mani?

Tutto all'insegna del numero sette

Innanzitutto, Lukačević preparò una leggera pasta sfoglia, la ripiegò su se stessa sette volte e la lasciò riposare fino al mattino seguente, quando la mise a cuocere e, una volta cotta, la fece raffreddare. Preparò una crema pasticcera liscia usando solo gli ingredienti migliori, continuando a mescolare la fece bollire per sette minuti esatti e, ancora bollente, vi incorporò gli albumi montati a neve ben ferma e versò il delicato composto sulla sfoglia cotta. Una volta raffreddata la crema, la ricoprì prima con abbondante panna montata zuccherata e poi con un secondo strato di pasta sfoglia. Per finire, spolverò il dolce di zucchero a velo vanigliato e lo tagliò in quadrati di 7 centimetri di lato. Per apprezzare fino in fondo l'armonia di questo fantastico dolce, non dovette per forza mangiarne sette fette, ma dopo la prima ne vorrete sicuramente ancora!

Sladoled

Ice cream / Eis / Gelato

Domač sladoled (1 kepica / scoop / Kugel / pallina)

Home made ice cream / Hausgemachtes Eis / Gelato fatto in casa

Sladogled (1 kepica / scoop / Kugel / pallina)



2,20 €

A: 7, 8, 6, 12

3,50 €

A: 7, 8, 6, 12

Vinska karta

Wine card / Weinkarte / Lista dei vini

Peneča vina

Sparkling wines / Schaumweine / Spumanti

SUHO / DRY / TROCKEN / SEC	0,1L	0,75L
Hišna penina/ House sparkling wine, Radgonske gorice, Štajerska Slovenija	4,50 €	25,90 €
Bjana rose, Sirk, Goriška Brda, Primorje	7,20 €	50,30 €
Bjana brut, Sirk, Goriška Brda, Primorje	7,20 €	50,30 €
Ice Imperial, Moët, Epernay, Champagne, Francija	13,10 €	95,90 €
	0,375L	0,75L
Mumm, Cordon Rouge, Reims, Champagne, Francija	54,00 €	84,00 €
Brut Rose, Billercart – Salmon, Reims, Champagne, Francija	66,00 €	108,00 €

Rose vina

Rose wine / Rosenweine / Vini rosato

POLSUHO / MEDIUM DRY / HALBTROCKEN / DEMI-SEC	0,1L	0,75L
Rose, Batič, Vipavska dolina, Primorje	5,90 €	41,90 €
	SUHO / DRY / TROCKEN / SEC	
Rock Angel, Chateau d'Esclans, Province, Francija	7,80 €	55,10 €
Whispering Angel, Chateau d'Esclans, Province, Francija	7,10 €	50,30 €

Bela vina

White wines / Weissweine / Vini bianchi

SUHO / DRY / TROCKEN / SEC	0,1L	0,75L
Hišno vino/ House wine, P&F Jeruzalem, Štajerska Slovenija	3,60 €	24,90 €
Chardonnay, Kristančič, Goriška Brda, Primorje	4,30 €	29,90 €
Sivi pinot Bagueri, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	5,20 €	38,30 €
Sauvignonasse, Marjan Simčič, Goriška Brda, Primorje	4,80 €	34,70 €
Rebula, Jakončič, Goriška Brda, Primorje	4,80 €	34,70 €
Veliko belo, Movia, Goriška Brda, Primorje		59,90 €
Sauvignon, Movia, Goriška Brda, Primorje		47,90 €
Stara Brajda Bela, Ščurek, Goriška Brda, Primorje		50,30 €
Sivi pinot, Tilia, Vipavska dolina, Primorje	4,30 €	29,90 €

Sauvignon, Tilia, Vipavska dolina, Primorje	4,30 €	29,90 €
Malvazija classic, Rodica, Istra, Primorje	5,20 €	37,10 €
Chardonnay, Verus, Štajerska Slovenija, Podravje	4,30 €	29,90 €
Sauvignon, Verus, Štajerska Slovenija, Podravje	4,30 €	29,90 €
Malvazija, Monterosso, Hrvaška	4,30 €	29,90 €
Malvazija, Kozlovič, Hrvaška	5,20 €	37,10 €
Chablis la Chanfleure, Luis Latour, Francija	7,20 €	52,70 €
Sauvignon blanc, Cloudy Bay, Nova Zelandija		78,00 €

Rdeča vina

Red wines / Rotweine / Vini rossi

SUHO / DRY / TROCKEN / SEC	0,1L	0,75L
Hišno vino/ House wine, Vinakoper, Slovenska Istra, Primorje	3,60 €	24,90 €
Cabernet Franc, Ščurek, Goriška Brda, Primorje	4,80 €	34,70 €
Merlot Bagueri, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	4,80 €	34,70 €
Cabernet Sauvignon Bagueri, Klet Goriška Brda, Primorje	5,00 €	38,30 €
Modri pinot, Kristančič, Goriška Brda, Primorje	5,00 €	38,30 €
Cabernet Sauvignon, Jakončič, Goriška Brda, Primorje	4,80 €	34,70 €
Merlot Capris, Vinakoper, Slovenska Istra, Primorje	4,30 €	29,90 €
Carolina rdeča, Jakončič, Goriška Brda, Primorje		59,90 €
Veliko rdeče, Movia, Goriška Brda, Primorje		78,00 €
Pavo Rdeče, Kristančič, Goriška Brda, Primorje	6,00 €	41,90 €
Refošk classic, Rodica, Istra, Primorje	5,20 €	37,10 €
Alexandar, Bovin, Makedonija	4,30 €	29,90 €
Imperator, Bovin, Makedonija		65,90 €
Syrah, Vino Korlat, Hrvaška		50,30 €
S Clans, Chateau d'Esclans, Francija	5,20 €	37,10 €
Celeste Crianza, Torres, Španija	6,60 €	47,90 €
Salmos, Torres, Španija		65,90 €
Rosso Toscana, Villa Antinori, Italija	6,80 €	49,10 €
Chianti Classico Riserva, Villa Antinori, Italija		62,30 €
Malbec, Terrazas, Argentina	6,60 €	47,90 €

Sladka vina

Sweet wines/ Süßweine/ Vini dolci

SLADKO / SWEET / SÜSS / DOLCE	0,1L	0,75L
Sladki Muškati, Vinakoper, Slovenska Istra, Primorje	4,30 €	29,90 €

Žgane pijače

Spirits / Spirituosen / Superalcolici

	0,03L	AMERICAN & BOURBON	0,03L
Viljamovka Zima	4,80 €	Jack Daniels 12 y.o.	9,60 €
Slivovka Pleterje	4,80 €	Four Roses	6,00 €
Brinjevec Pleterje	4,80 €		
Grappa Rebula Movia	4,80 €	JAPONSKI / JAPANESE WHISKY	0,03L
		Nikka from the barrel	9,60 €
		Nikka Taketsuru non age	12,00 €
COGNAC	0,03L		
Hennessy Fine de Cognac	7,20 €	TAIWANSKI / TAIWANESE WHISKY	0,03L
Hennessy X.O.	18,00 €	Kavalan Single Malt	12,00 €
Martell V.S.O.P.	9,60 €	Kavalan Solist Sherry Cask	18,00 €
Martell X.O.	18,00 €		
		INDIJSKI / INDIAN WHISKY	0,03L
WHISKY		AMRUT Fusion	8,40 €
SCOTCH BLENDED	0,03L	AMRUT Sherry Matured	9,60 €
Chivas Regal Extra	7,20 €		
Chivas Regal 18 y.o.	9,60 €	GIN	0,03L
Royal Salute 21 y.o.	20,40 €	Bombay Sapphire	6,00 €
Ballantines 12 y.o.	8,40 €	Beefeater 24	6,00 €
Johnnie Walker Black Label	10,80 €	Plymouth	8,40 €
		Hendrick's	8,40 €
SCOTCH SINGLE MALT	0,03L	Tanqueray 10	8,40 €
Glenfiddich	9,60 €	Monkeys 47	10,80 €
Glenmorangie Original	9,60 €		
Laphroaig 10 y.o.	9,60 €	VODKA	0,03L
Ardberg 10 years	9,60 €	Slovenija	6,00 €
Scapa Skiren	9,60 €	Ruski Standard	6,00 €
The Glenlivet 18 y.o.	12,00 €	Gray Goose	8,40 €
		Belvedere	6,00 €
IRSKI / IRISH WHISKY	0,03L	Absolut	4,80 €
Jameson	6,00 €	Absolut Elyx	8,40 €
Jameson CRESTED	6,60 €		
Jameson BLACK BARREL	7,20 €		
Jameson COOPERS CROZE	8,40 €		
Jameson BLENDER DOG	8,40 €		

RUM	0,03L
Havana Club Especial	5,40 €
Havana Club 3 anos	6,00 €
Havana Club 7 y.o.	8,40 €
Havana Club Selection de Maestros	9,60 €
Bacardi Carta Blanca	5,40 €
Bacardi 8 anos	6,00 €
Zacapa Centenarius Solera 23 y.o.	9,60 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	7,20 €
Matusalem Gran Reserva 15	7,80 €
Matusalem Gran Reserva 23	9,60 €

TEQUILA	
Camino Gold	7,20 €
Olmeca Tezon	9,60 €
Patron Silver	9,60 €
Avion	9,60 €

Grenčice

Bitters / Magenbitter / Bevande amare	0,03L
Pelinkovec ANTIQUE	4,80 €
Amaro Montenegro	4,80 €
Fernet Branca	4,80 €
Fernet Branca Menta	4,80 €
Becherovka	4,20 €
Ramazotti Rosato	4,20 €
Aperol	4,20 €
Amaro Ramazzotti	4,70 €

Aperitivi

Aperitifs / Aperitifs / Aperitivi	0,1L
Vermouth Martini dry	4,80 €
Vermouth Martini Rosso	4,80 €
Vermouth Martini Bianco	4,80 €

Piva

Beer / Bier / Bira

Union	0,2L	3,50 €
Union	0,3L	4,30 €
Union	0,5L	4,70 €
Laško	ST./B. 0,33L	4,30 €
Radler	ST./B. 0,5L	4,30 €
Heineken	ST./B. 0,4L	5,40 €
Guinness	ST./B. 0,33L	5,40 €
Erdinger	ST./B. 0,5L	5,50 €
Komunajzer Tito Pale Ale	ST./B. 0,5L	5,40 €
Komunajzer Josip Ipa	ST./B. 0,5L	6,00 €
Kostritzer Schwarzbier	ST./B. 0,5L	5,40 €
Black Sheep Riggwelter	ST./B. 0,5L	6,60 €

Topli napitki

Hot drinks / Warme Getränke / Bevande calde

Espresso	2,70 €
Macchiato	2,80 €
Capuccino	3,00 €
Kava z mlekom Espresso with milk / Espresso mit Milch / Espresso con latte	3,00 €
Kava s smetano Espresso with whipped cream / Espresso mit Sahne / Espresso con panna	3,00 €
Bela kava White coffee / Milchkaffee / Caffelatte	3,40 €
Latte macchiato	3,50 €
Kakav Cocoa / Kakao / Cacao	3,30 €
Vročá čokolada Hot chocolate / Heiße Schokolade / Ciooccolata calda	4,20 €
Čaji Ronnefeldt Ronnefeldt teas / Ronnefeldt Tees / Tè Ronnefeldt	4,20 €

Brezalkoholne pijače

Non alcoholic drinks / Alkoholfreie Getränke /
Bevande analcoliche

Ledena kava		5,50 €
Ledena čokolada		4,20 €
Naravna limonada	0,3L	3,50 €
Fresh lemon juice / Frisch Zitronenlimonade / Spremuta di limone		
Naravni pomarančni sok	0,1L	2,50 €
Fresh orange juice / Frisch gepresster Oragensaft / Spremuta d'arancia		
Hišni ledeni čaji	0,3L	3,80 €
House-made iced teas / Hausgemachte Eistees / Casa fatta Tè Freddo		
Sokovi	0,2L	3,80 €
Juices / Säfte / Succhi di frutta		
Coca Cola, Fanta, Sprite	ST./B. 0,25L	3,80 €
Bitter Lemon	ST./B. 0,25L	3,80 €
Tonic Fever Tree	ST./B. 0,2L	4,00 €
Cockta	ST./B. 0,25L	3,80 €
Red Bull	ST./B. 0,2L	4,80 €
Radenska	ST./B. 0,25L	2,50 €
(gazirana voda / sparkling water / Wasser mit Kohlensäure / acqua gassata)		
Radenska	ST./B. 0,5L	3,50 €
(gazirana voda / sparkling water / Wasser mit Kohlensäure / acqua gassata)		
Voda Naturella	ST./B. 0,25L	2,50 €
(negazirana voda / still water / Wasser ohne Kohlensäure / acqua naturale)		
Voda Naturella	ST./B. 0,5L	3,50 €
(negazirana voda / still water / Wasser ohne Kohlensäure / acqua naturale)		
Voda Zeleni za jutri	0,7L*	2,80 €
(negazirana voda / still water / Wasser ohne Kohlensäure / acqua naturale)		

***Z veseljem vam postrežemo s kvalitetno blejsko pitno vodo, največjim bogastvom naših gor. Vodo iz pipe vam bomo postregli v steklenici 0,7 l brezplačno, zaračunamo pa vam postrežnino, ki zajema stroške postrežbe in pranja kozarcev.**

*We would love to serve you some quality drinkable water from Bled, our mountains' most precious gift. Tap water will be served in 700ml bottles for free, however we charge you for our service, which includes service and glass washing charges. / *Gerne bedienen wir Sie mit dem hochwertigen Bleder Trinkwasser, dem größten Naturschatz unserer Berge. Das in einer 0,7l Flasche servierte Wasser aus dem Hahn ist gratis, wir verrechnen Ihnen nur das Bedienungsgeld, d. h. den Bedienungsaufschlag und das Abwaschen von Trinkgläsern. / *Saremo lieti di servirvi un'acqua di Bled di alta qualità, il regalo più prezioso delle nostre montagne. L'acqua dal rubinetto viene servita gratuitamente in bottiglia di 700ml, si pagano solamente i costi di servizio e del lavaggio dei bicchieri.

***A = ALERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGENI**

- **1 Žita, ki vsebujejo gluten ali proizvode iz njih** (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njegove križane vrste) / Cereals which contain gluten, or products made from them (wheat, rye, oats, spelt, kamut and his hybridised strains) / Getreide, das Gluten enthalt oder daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und seine Hybridstamme) / Cereali che contengono glutine o prodotti a base di essi (frumento, segale, avena, farro, kamut ed i suoi ibridi)
- **2 Raki in proizvodi iz njih** / Shellfish and products made from them / Meeresfruchte und daraus gewonnen Erzeugnisse / Crostacei e prodotti a base di essi
- **3 Jajca in proizvodi iz njih** / Eggs and products made from them / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / Uova e prodotti a base di esse
- **4 Ribe in proizvodi iz njih** / Fish and products made from them / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse / Pesci e prodotti a base di essi
- **5 Arašidi in proizvodi iz njih** / Peanuts and products made from them / Erdnusse und daraus gewonnene Erzeugnisse / Arachidi e prodotti a base di essi
- **6 Zrnje soje in proizvodi iz nje** / Soybean and products made from it / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Soia e prodotti a base di essa
- **7 Mleko in mlečni izdelki (vključno z laktozo)** / Milk and milk products (including lactose) / Milch und Milchprodukte (einschlieslich Laktose) / Latte e latticini (lattosio incluso)
- **8 Oreški in proizvodi iz njih** (lešniki, orehi, mandeljni, indijski oreščki, ameriški oreh, brazilski oreščki, pistacija, makadamija in orehi Queensland) / Nuts and products made from them (hazelnuts, walnuts, almonds, cashew, American walnut, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) / Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Haselnusse, Walnusse, Mandeln, Cashewnusse, Amerikanische Walnusse, Paranusse, Pistazien, Makadamianusse und Queenslandnusse) / Noci e prodotti a base di esse (nocciole, noci, mandorle, anacardi, noci Junglans nigra, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del Queensland)
- **9 Listna zelena in proizvodi iz nje** / Leaf celery and products made from it / Blattsellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / Sedano e prodotti a base di esso
- **10 Gorčično seme in proizvodi iz njega** / Mustard seed and products made from it / Senfsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Semi di senape e prodotti a base di essi
- **11 Sezamovo seme in proizvodi iz njega** / Sesame seed and products made from it / Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse / Semi di sesamo e prodotti a base di essi
- **12 Žveplov dioksid in sulfiti**, če je koncentracija večja kot 10 mg/kg oz. 10 mg/L, izraženi kot SO₂ / Sulphur dioxide and sulphites when the concentration is greater than 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO₂ / Schwefeldioxid und Sulfite, wenn die Konzentration groser als 10 mg/kg oder 10 mg/L ist, ausgedruckt als SO₂ / Anidride solforosa e solfiti espressi come SO₂ se la concentrazione e maggiore di 10 mg/kg ovvero 10 mg/l
- **13 Volčji bob in proizvodi iz njega** / Lupines and products made from them / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / Lupini e prodotti a base di essi
- **14 Mehkužci in proizvodi iz njih** / Molluscs and products made of them / Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse / Molluschi e prodotti a base di essi

POSAMEZNI ALI SKUPNI RAČUN

Z upoštevanjem drugih gostov in z željo čim bolj skrajšati čakalno dobo naročanja individualno plačevanje za skupine, potem ko je račun že izstavljen, ni več možno. Če želite prejeti individualne račune, prosim, o tem obvestite natakarja, preden naročite. Hvala za razumevanje!

INDIVIDUAL OR GROUP INVOICE

Considering other guests and in order to reduce to a minimum the waiting time for orders, individual payment for groups shall not be possible once an invoice has been issued. If you want to receive individual invoices, please inform the waiter before your order. Thank you for your consideration.

EINZEL- ODER SAMMELRECHNUNG

Unter Berücksichtigung anderer Gäste und um Wartezeiten möglichst zu minimieren, ist bei Gruppen nach der Ausstellung der Rechnung eine individuelle Zahlung nicht mehr möglich. Falls die Personen einer Gruppe individuelle Einzelrechnungen haben möchten, weisen Sie bitte den Kellner vor der Bestellung darauf hin. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

CONTI INDIVIDUALI O DI GRUPPO

Considerando gli altri ospiti e per ridurre al minimo il tempo d'attesa dell'ordine, il pagamento individuale non sarà possibile una volta emesso il conto di gruppo. Nel caso voleste ricevere conti individuali, si prega di informare il nostro personale prima del vostro ordine. Vi ringraziamo della comprensione.

NAPITNINE

Navedene cene vključujejo DDV in postrežbo. Napitnine natakarjem za kvalitetno opravljeno delo niso vključene.

TIPS

The prices include VAT and service charges. Tips for our waiters' quality service are not included in the price.

TRINKGELD

Die angegebenen Preise enthalten die MwSt. und den Bedienungsaufschlag. Das Trinkgeld für den ausgezeichneten Dienst des Bedienungspersonals ist in den Preisen nicht enthalten.

MANCE

I prezzi includono l'IVA e i costi di servizio. Le mance per un servizio di alta qualità non sono incluse nel prezzo.

SAVA HOTELI BLED

SAVA HOTELS & RESORTS

Kavarna in restavracija Park, Cesta svobode 15, 4260 Bled, SLO, T: +386 (0)4 579 18 18,
E: kavarna@hotelibled.com, www.sava-hotels-resorts.si

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Pridružujemo si pravico do spremembe cen. Cenik velja od 1.6.2018. /
All prices are in EUR and inclusive of V.A.T. We reserve the right to change prices. The price list is valid from
1st June 2018. / Alle Preise sind im EUR und inklusive MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, Preise zu ändern.
Preisliste ist gültig ab 1.6.2018. / Tutti i prezzi sono in EUR e comprensivi di IVA. Ci riserviamo il diritto di
modificare i prezzi. Prezzi validi dal 1.6.2018.