



KAVARNA PARK

KAVARNA • CAFE

SL

Originalna blejska kremna rezina

Le pri nas je blejska kremna rezina prava, originalna, ki jo slaščičarji v slaščičarski delavnici Hotela Park pripravljajo že od leta 1953. Od prve kremne rezine do danes smo naredili že skoraj 16 milijonov Originalnih blejskih kremnih rezin. Pri pripravi uporabljamo originalne, sveže in kakovostne sestavine: sveža jajca, moko, sladko smetano, mleko, sladkor in maslo. Svežina jajc je pri pripravi kreme še posebej pomembna, saj je zaradi nje krema okusna in rahla, hkrati pa se kar stopi v ustih. Originalne kremne rezine se vsak dan pripravljajo sveže, brez industrijskih pripravkov. Naši slaščičarji jih izdelujejo ročno, kar je danes v svetu prava redkost. Okušanje Originalne blejske kremne rezine je resnično edinstveno doživetje. Najprej z vilicami prebodete hrustljivo skorjico, nato pa zajamete vse 4 plasti naenkrat. Oh, ta okus! Hrustljava skorjica in mešanica okusov nebeško puhaste jajčne kreme in smetane. Če k temu dodamo še najlepši razgled na najbolj opevane znamenitosti Bleda – Blejsko jezero, otoček in grad, je užitek popoln. Pravijo, da obisk Bleda ni pravi, če si ne privoščite Originalne blejske kremne rezine.

Največ Originalnih blejskih kremnih rezin se proda prav na njihovem domu – v Kavarni Park na blejski promenadi!

EN

Original Bled cream cake

It is only at our establishment that you will be able to buy a genuine Original Bled cream cake which has been prepared by our bakers at the pastry kitchen of Hotel Park since 1953. From the very first cream cake to the present day we have made almost 16 million Original Bled cream cakes. We use original, fresh and quality ingredients: fresh eggs, flour, whipped cream, milk, sugar and butter. The freshness of the eggs is essential in the preparation of the cream cake as it ensures that the cream is delicious and fluffy so that it melts in your mouth. Original cream cakes are prepared every day without industrial formulations. Our bakers prepare them by hand which is a rarity in this day and age. Trying the Original Bled cream cake is a truly unique experience. Your fork will pierce the crunchy puffy pastry crust and then you'll scoop all four layers together. Oh, the flavour! The crunch of the crust and the intermingling flavours of the heavenly fluffy egg custard and whipped cream. If you add to this the prettiest view of the best known attractions of Bled – Lake Bled, Bled Island and Bled Castle, your pleasure will have reached its peak. It is said that a visit to Bled just would not be right if you did not treat yourself to the Original Bled cream cake.

The most Original Bled cream cakes are sold at their home, the Park Café on the Bled promenade!

DE

Original Bleder Cremeschnitte

Nur bei uns ist die Original Cremeschnitte, welche seit 1953 von Konditoren in der Konditorei des Hotels Park zubereitet wird, das einzig Wahre. Seit der ersten Cremeschnitte und bis heute haben wir fast 16 Millionen Original Bleder Cremeschnitten zubereitet. Bei der Zubereitung verwenden wir nur originale, frische und hochwertige Zutaten: frische Eier, Mehl, süße Sahne, Milch, Zucker und Butter. Die Frische der Eier ist besonders wichtig bei der Cremezubereitung, da sie die Creme köstlich und zart macht, zugleich zergeht sie auf der Zunge. Die Original Cremeschnitten werden täglich ohne industrielle Präparate frisch zubereitet. Unsere Konditoren bereiten sie per Hand zu, was heutzutage in der Welt eine wahre Seltenheit ist. Der Verzehr von Original Bleder Cremeschnitten ist wirklich ein einzigartiges Erlebnis. Zuerst die knusprige Kruste mit der Gabel einstechen und dann alle 4 Schichten gleichzeitig erfassen. Oh, dieser Geschmack! Knusprige Kruste und Geschmacks Mischung von himmlischer Eiercreme und Sahne. Wenn wir dazu noch den schönsten Blick auf die berühmtesten Sehenswürdigkeiten von Bled hinzufügen – der Bleder See, die Insel und die Burg – ist das Vergnügen perfekt. Man sagt, dass der Besuch von Bled nicht perfekt ist, wenn man sich die Original Bleder Cremeschnitte nicht gönnt.

Die meisten Original Bleder Cremeschnitten werden gerade in ihrem eigenen Zuhause verkauft - im Café Kavarna Park an der Bleder Promenade!

IT

L'Originale millefoglie alla crema di Bled

Solo da noi potrete trovare la vera e originale millefoglie alla crema di Bled, realizzata nella pasticceria dell'Hotel Park seguendo la ricetta originale del 1953. Dalla prima fetta fino a oggi abbiamo preparato quasi di 16 milioni di Originali millefoglie alla crema di Bled. Per prepararle, utilizziamo solo ingredienti originali, freschi e di qualità: uova fresche, farina, panna dolce, latte, zucchero e burro. La freschezza delle uova è particolarmente importante, in quanto rende la crema saporita e tenera e la fa letteralmente sciogliere in bocca. Le millefoglie originali vengono preparate fresche ogni giorno, senza l'aggiunta di additivi industriali. I nostri pasticceri le realizzano a mano e, al giorno d'oggi, è una vera rarità. Gustare l'Originale millefoglie di Bled è un'esperienza unica. Per prima cosa, rompete la crosta croccante con la forchetta e poi fate un solo boccone di tutti e 4 gli strati. Oh, che gusto divino! La sfoglia croccante e la mescolanza di sapori della panna e della paradisiaca crema all'uovo. Se a questo aggiungiamo anche la vista più incantevole sulle celebri attrattive di Bled, come il lago, l'isolotto e il castello, il piacere sarà totale. Non potrete dire di aver visitato davvero Bled se non vi concederete almeno una fetta dell'Originale millefoglie alla crema.

Il numero più alto di millefoglie originali alla crema di Bled viene venduto proprio nella loro casa: la Caffetteria Park sul lungolago di Bled.

Za začetek

For starters/Für den Anfang/Per iniziare

Ciabatta s šunko, sirom, namazom, solato in kisló zelenjavo

Ciabatta with ham, cheese, spread, lettuce, and pickled vegetables

Ciabatta mit Schinken, Käse, Aufstrich, Salat und eingelegtem Gemüse

Ciabatta con prosciutto, formaggio, crema spalmabile, insalata e sottaceti

10,00 €

A: 1, 3, 7, 12



Ciabatta z mariniranim lososom (100 g), hrenom, rukolo in prepeličjim jajcem

Ciabatta with marinated salmon (100g), horseradish, arugula, and quail egg

Ciabatta mit mariniertem Lachs (100 g), Meerrettich, Rucola und Wachtelei

Ciabatta con salmone marinato (100 g), rafano, rucola e uovo di quaglia

13,50 €

A: 1, 3, 4, 6, 7, 12



Original Club sendvič s pomfrijem (toast tramezzini, piščančji file, jajce, zelje s curryjem, solata, slanina, paradižnik, pomfri)

Original club sandwich with fries (toast tramezzini, chicken fillet, egg, curried cabbage, lettuce, bacon, tomato, fries)

Original Club-Sandwich mit Pommes (Tramezzini-Toast, Hähnchenfilet, Ei, Kohl mit Curry, Salat, Speck, Tomate, Pommes frites)

Club sandwich originale con patate fritte (tramezzini tostati, filetto di pollo, uova, cavolo con curry, insalata, pancetta, pomodoro, patatine fritte)

16,90 €

A: 1, 3, 7, 9, 12



Bled Local selection

Domače gorenjske mesnine in siri Kmetije Prnikar 200 g (želodec, divjačinska salama, budžola, zaseka, siri Kmetije Prnikar, kislá zelenjava)

Gorenjska meats and cheeses from the Prnikar Farm 200 g (dried tripe, venison salami, dried pork neck, minced lard, Prnikar Farm cheeses, pickled vegetables)

Gorenjska-Fleischwaren und Käse der Prnikar Farm 200 g (Saumagen, Wildbret-Salami, getrockneter Schweinenacken, Verhackert, Prnikar Farm Käse, saures Gemüse)

Affettati della Gorenjska e formaggi della Fattoria Prnikar 200 g (stomaco, salame di cervo, capocollo, lardo macinato, formaggi Prnikar, verdure sottaceto)

17,90 €

A: 1, 3, 7, 12



Izbor lokalnih sirov 180 g (siri, domači chutney, grozdje in grisini)

A selection of local cheeses 180 g (cheeses, homemade chutney, grapes and breadsticks)

Auswahl an lokalen Käsen 180 g (Käsen, hausgemachtes Chutney, Trauben und Grissini)

Selezione di formaggi locali 180 g (formaggi, chutney della casa, uva e grissini)

15,90 €

A: 1, 3, 6, 7, 11



Chefov burger z Blejskim sirom in ocvrtim krompirčkom
(bombetka, govedina, solata, Blejski sir, marinirano rdeče zelje, ocvrta čebula, paradižnik, omaka BBQ)

Chef's burger with Bled cheese, and fried potatoes (burger bun, beef, salad, Bled cheese, marinated red cabbage, fried onion, tomato, BBQ sauce)

Chefs Burger mit Bleder Käse und frittierte Kartoffeln (Brötchen, Rindfleisch, Salat, Bleder Käse, mariniertes Rotkohl, gebratene Zwiebeln, Tomaten, BBQ-Sauce)

Hamburger dello Chef con formaggio di Bled e patate fritte (panino, manzo, insalata, formaggio di Bled, cavolo rosso marinato, cipolla frita, pomodoro e salsa BBQ)

18,00 €

A: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12



Lečin vegi burger z zelenjavo (bombetka, lečin polpet, mlada špinača, marinirano zelje, ocvrta čebula, veganski sir, omaka BBQ)

Lentil veggie burger with vegetables (burger bun, lentil patty, baby spinach, marinated cabbage, fried onion, vegan cheese, BBQ sauce)

Vegetarischer Linsen-Burger mit Gemüse (Brötchen, Linsen-Frikadelle, junger Spinat, mariniertes Kohl, gebratene Zwiebeln, veganer Käse, BBQ-Sauce)

Hamburger vegetariano di lenticchie con verdure (panino, polpetta di lenticchie, spinaci novelli, cavolo marinato, cipolla frita, formaggio vegano e salsa BBQ)

16,50 €

A: 1, 3, 7, 10, 12



Cezarjeva solata s piščancem (listnata solata, piščančji file, gorčični preliv, kruhove kocke, parmezan, češnjev, slanina)

Caesar salad with chicken (lettuce, chicken fillet, mustard dressing, croutons, parmesan, cherry tomatoes, bacon)

Caesar-Salat mit Hähnchen (Blattsalat, Hähnchenfilet, Senfsauce, Brotwürfel, Parmesan, Kirschtomaten, Speck)

Caesar salad con pollo (insalata a foglia, filetto di pollo, salsa alla senape, dadini di pane, Parmigiano, pomodori ciliegini, pancetta)

15,90 €

A: 1, 3, 7, 10, 11, 12



Popečeno vegansko meso s sojino omako, tabule in mlada špinača

Roasted vegan meat with soy sauce, tabbouleh and young spinach

Gebratenes veganes Fleisch mit Sojasauce, Tabbouleh und jungem Spinat

Carne vegana arrosto con salsa di soia, tabbouleh e spinaci giovani

14,90 €

A: 1, 11, 12



Spomladanski zvitki s toplo čili omako na bulgurju s popečeno zelenjavo

Spring rolls with warm chili sauce on bulgur with roasted vegetables

Fühlingsrollen mit warmer Chilisauce auf Bulgur mit geröstetem Gemüse

Involtni primavera con salsa piccante calda su bulgur con verdure arrosto

14,90 €

A: 1, 6, 7, 11



Juhe

Soups/Suppen/Zuppe

Dnevna juha (*prosimo, povprašajte naše strežno osebje*)

Soup of the day (please ask the waiters)

Tagessuppe (fragen Sie bitte unser Personal)

Zuppa del giorno (domandate al nostro personale di sala)

8,00 €

A: 1, 3, 7, 9



Domača goveja juha z jušno zelenjavo, kuhano govedino in vlivanci

Homemade beef soup with soup vegetables, beef and soft egg noodles

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Suppengemüse, Rind and Suppennudeln

Brodo di manzo della casa con verdure, manzo e pasta all'uovo

8,90 €

A: 1, 3, 6, 7, 9



Golaževa juha z vlivanci

Goulash soup with soft egg noodles

Gulaschsuppe mit Suppennudeln

Zuppa di gulasch con pasta all'uovo

8,90 €

A: 1, 3, 7, 9



Toplo nadaljevanje

Something warm to follow/Warme Fortsetzung/Per continuare

Sipini tortelini, polnjeni z lososom, popečene školjke in jadranske kozice, ribja omaka in marinirana rukola

Cuttlefish tortellini with salmon filling, sautéed mussels and Adriatic shrimp, fish sauce, and marinated arugula

Tintenfisch-Tortellini, gefüllt mit Lachs, gebratene Muscheln und Adria-Garnelen, Fischsauce und mariniertes Rucola

Tortellini di seppia ripieni di salmone, cozze fritte e gamberi dell'Adriatico, salsa di pesce e rucola marinata

17,90 €

A: 1, 3, 4, 6, 7, 12, 14



Ravioli, nadevani s petimi siri, v zeliščni omaki, mlada špinača in dimljena ricotta

Ravioli with five cheese filling in herb sauce, baby spinach, and smoked ricotta

Ravioli, gefüllt mit fünf Käsesorten in Kräutersauce, junger Spinat und geräucherter Ricotta

Ravioli ripieni con cinque formaggi in salsa alle erbe, spinaci novelli e ricotta affumicata

16,90 €

A: 1, 3, 7, 12



Špageti z napoli omako

Spaghetti with Napolitana sauce

Spaghetti mit Napolisauce

Spaghetti con salsa di pomodoro

14,90 €

A: 1, 3, 7, 9



Špageti z bolonjsko omako

Spaghetti with Bolognese sauce

Spaghetti mit Bolognesesauce

Spaghetti con salsa al ragù

14,90 €

A: 1, 3, 7, 9



Popečene jadranske kozice, marinirana rukola, sušen paradiznik, olive in topla čili omaka

Seared Adriatic shrimps, marinated arugula, sun-dried tomatoes, olives and warm chilli sauce

Gebratene Adria-Garnelen, mariniertes Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven und warme Chilisauce

Gamberi dell'Adriatico arrosto, rucola marinata, pomodori secchi, olive e salsa al chili calda

17,90 €

A: 1, 3, 6, 12, 14



Pečen file piranskega brancina, ričota z bučkami in teranom, mlada špinača, koprova omaka

Roasted Piran sea bass fillet, ricotta with zucchini and Terrano wine, baby spinach, and dill sauce

Gebratenes Piraner Wolfsbarschfilet, Ricotta mit Zucchini und TeranWein, junger Spinat, Dillsauce

Filetto di branzino di Pirano al forno, risotto con zucchini e Terrano, spinaci novelli e salsa all'aneto

26,00 €

A: 1, 4, 6, 7, 12



Ribeye steak (250 g) s poprovo omako, zelenjavna krema, domač sirov štrukelj, sezonska zelenjava

Rib eye steak (250g) with pepper sauce, vegetable cream, homemade cheese štrukelj (rolled dumpling), seasonal vegetables

Rib Eye Steak (250 g) mit Pfeffersauce, Gemüsecreme, hausgemachte Käse-Teigtaschen (Štrukelj), Saisongemüse

Costata di manzo (250 g) con salsa al pepe, crema di verdure, strucolo casereccio al formaggio e verdure di stagione

32,00 €

A: 1, 3, 6, 7, 12



Zorjena jagnječja krača z zeliščno omako (300 g), krema iz korenja, krompirjevi ocvrtki z zelenjavo in sirom

Aged leg of lamb (300g) with herb sauce, carrot cream, and potato fritters with vegetables and cheese

Gereifte Lammhachse mit Kräutersauce (300 g), Karottencreme, Kartoffel-Kroketten mit Gemüse und Käse

Cosciotto di agnello stagionato con salsa alle erbe (300 g), crema di carote, frittelle di patate con verdure e formaggio

30,00 €

A: 1, 3, 7, 9, 10, 12



»Ta pravi« telečji dunajski zrezek, pire krompir in brusnice

Proper veal Wiener schnitzel, puréed potato and cranberries

„Echtes“ Wiener Schnitzel (Kalbfleisch), Kartoffelpüree und Preiselbeeren

Bistecca di vitello alla viennese »Quella vera«, purè di patate e mirtilli rossi

22,00 €

A: 1, 3, 6, 7, 11



Piščančji file na rukoli, z mocarelo in češnjevim paradiznikom

Chicken fillet on rocket with mozzarella and cherry tomatoes

Hähnchenfilet auf Rucola mit Mozzarella und Kirschtomaten

Filetto di pollo su rucola con mozzarella e pomodoro all'aglio

19,50 €

A: 1, 3, 7



Nekaj sladkega

Something sweet/Etwas Süßes/Qualcosa di dolce

Originalna blejska kremna rezina

Original Bled cream cake

Originale Bleder Cremeschnitte

Originale millefoglie alla crema di Bled

6,50 €

A: 1, 3, 6, 7, 12

Presna sadna rezina

Raw fruit slice

Rohkostkuchen

Torta cruda ai frutta

6,90 €

A: 8



Tortica na palčki

Cake pops

Cake-pops

Cake pops

3,50 €

A: 1, 3, 6, 7, 8

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

Crème brûlée

6,90 €

A: 1, 3, 6, 7

Makron

Macaron

Macaron

Macaron

3,50 €

A: 1, 3, 7, 8

Sladoledna kupa (3 kepice, preliv po izbiri)

Ice cream coupe (3 scoops, sauce of choice)

Eisbecher (3 Kugeln Eis, Sorte nach Wahl)

Coppa gelato (3 palline, condimento a scelta)

7,50 €

A: 3, 6, 7, 8, 12

Monoporcijska tortica

Single-serving cake

Single-Törtchen

Torta monoporzione

6,90 €

A: 1, 3, 6, 7, 8

Domači sladoled (kepica)

Home made ice cream (scoop)

Hausgemachtes Eis (Kugel)

Gelato fatto a casa (pallina)

2,60 €

A: 3, 6, 7, 8, 12

Torta

Cake

Torte

Torta

7,20 €

A: 1, 3, 6, 7, 8

Sladogled - No. 1 Ice cream in the world (kepica/scoop/Kugel/pallina)

3,70 €

A: 3, 6, 7, 8, 12

Pita

Tart

Obstkuchen

Crostata

6,90 €

A: 1, 3, 6, 7, 8

Vinska karta

Wine card/Weinkarte/Lista dei vini

Vinska karta

Wine card/Weinkarte/Lista dei vini

A: 12

Peneča vina in šampanjci/Sparkling wines and Champagnes/Schaumweine und Champagner/Spumanti e Champagne

SUHO/DRY/TROCKEN/SEC	0,1L	0,75L
Rose, Bjana, Goriška Brda, Primorje		65,00 €
Brut, Bjana, Goriška Brda, Primorje	8,80 €	65,00 €
Mare Santo, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje		120,00 €
Capris Rose, Vinakoper, Slovenska Istra, Primorje	5,00 €	35,00 €
Estate Selection Brut Natur, Puklavec Family Wines, Podravje	6,50 €	45,00 €
Champagne Laurent – Perrier, Francija		95,00 €

Rose vina/Rose wines/Rosenweine/Vini rosato

POLSUHO/HALF-DRY/HALBTROCKEN/DEMI-SEC		
Rose, Batič, Vipavska dolina, Primorje	7,80 €	55,00 €
SUHO/DRY/TROCKEN/SEC		
Rose, Erzetič, Goriška Brda, Primorje	6,00 €	42,00 €

Bela vina/White wines/Weissweine/Vini bianchi

SUHO/DRY/TROCKEN/SEC		
Malvazija, Zaro, Slovenska Istra, Primorje	6,50 €	45,00 €
Rebula, Dar Sonca, Goriška Brda, Primorje	6,00 €	42,00 €
Chardonnay, Kristančič, Goriška Brda, Primorje	6,50 €	45,00 €
Sauvignon Schumacher, Klet Goriška Brda, Goriška Brda	7,00 €	49,00 €
Krasno Belo, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	5,00 €	35,00 €
Pinela Lanthieri, Klet Vipava, Vipavska dolina, Primorje	6,00 €	42,00 €
Sauvignon Blanc Seven Numbers, Puklavec Family Wines, Štajerska Slovenija, Podravje	6,00 €	42,00 €
Cuve beli, Burnum, Hrvaška	7,00 €	49,00 €

Rdeča vina/Red wines/Rotweine/Vini rossi

SUHO/DRY/TROCKEN/SEC	0,1L	0,75L
Merlot Capris, Vinakoper, Slovenska Istra, Primorje	5,00 €	35,00 €
Modri Pinot Schumacher, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	7,00 €	49,00 €
De Baguer Merlot-Cabernet Franc, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje		70,00 €
Cabernet Sauvignon Bagueri, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	7,00 €	49,00 €
Cabernet Franc, Dar Sonca, Goriška Brda, Primorje	5,50 €	39,00 €
Veliko rdeče, Movia, Goriška Brda, Primorje		95,00 €
Krasno rdeče, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	5,50 €	39,00 €
Cabernet Sauvignon, Puklavec Family Wines, Štajerska Slovenija, Podravje	5,00 €	35,00 €
Cuve rdeči, Burnum, Hrvaška	7,00 €	49,00 €

Desertna vina/Dessert wines/Dessertweine/Vini da dessert

	0,1L		0,05L
Sladki Muškat, Vinakoper, Slovenska Istra Primorje	4,50 €	Taylor's Fine Tawny Port	5,00 €
Verduc, Klet Goriška Brda, Goriška Brda, Primorje	6,50 €	Sherry Pedro Ximenez	5,00 €

Grenčice

Bitters/Magenbitter/Bevande amare

	0,03L		0,03L
Pelinkovec Badel Antique	6,20 €	Ramazzotti Rosato	5,40 €
Amaro Montenegro	6,20 €	Ramazzotti Amaro	6,20 €
Fernet Branca	6,20 €	Aperol	5,40 €
Fernet Branca Menta	6,20 €		

Aperitivi

Aperitifs/Aperitifs/Aperitivi

	0,1L		0,03L
Martini Dry	6,20 €	Blejski smrekovec	4,50 €
Martini Rosso	6,20 €	<i>Bled sprouce brandy/Bleder Fichtenlikör/</i>	
Martini Bianco	6,20 €	<i>Liquore di abete di Bled</i>	
Antica Formula	6,20 €		

Likerji

Liqueurs/Liköre/Liquori

Baileys	6,00 €
---------	--------

Žgane pijače

Spirits/Spirituosen/Superalcolici

Viljamovka Prior	0,03L 6,20 €	Japonski viski /Japanese whiskey/Japanischer Whisky/Whisky giapponese	0,03L
Slivovka Pleterje	6,20 €	Nikka From The Barrel	15,60 €
Grappa Nardini	6,50 €		
Konjak & Vinjak /Cognac & Brandy/ Cognac & Weinbrand/Cognac & Brandy		Tajvanski viski /Taiwanese whiskey/ Taiwanischer Whisky/Whisky di Taiwan	
Hennessy X.O	23,40 €	Kavalan Single Malt	15,60 €
Torres 15	9,20 €		
Viski /Whiskey/Whisky/Whisky		Indijski viski /Indian whiskey/Indischer Whisky/Whisky indiano	
Scotch blended		Amrut Sherry Mated	12,50 €
Chivas Regal 18 y.o.	12,50 €	Gin	
Royal Salute 21 y.o.	26,50 €	Gin Mare	9,90 €
Johnnie Walker Black Label	14,00 €	Beefeater 24	7,80 €
		Tanqueray 10	9,90 €
Scotch single malt		Monkeys 47	11,00 €
Glenfiddich	12,50 €	Limbay	7,80 €
Glenmorangie Original	12,50 €	Bombay Sapphire	7,80 €
Laphroaig 10 y.o.	12,50 €		
Ardbeg 10 y.o.	12,50 €	Vodka	
Scapa Skiren	12,50 €	Gray Goose	11,00 €
The Glenlivet 18 y.o.	15,60 €	Beluga	13,00 €
		Absolut	7,80 €
Irski viski /Irish whiskey/Irischer Whisky / Whisky irlandese		Rum	
Jameson Crested	8,50 €	Havana Club Seleccion de Maestros	12,50 €
Jameson Black Barrel	9,30 €	Bacardi 8 Anos	7,80 €
Jameson Cooper's Croze	11,00 €	Bacardi Carta Blanca	6,50 €
Jameson Blender's Dog	11,00 €	Diplomatico Reserva Exclusiva	9,30 €
		Matusalem Gran Reserva 15	10,00 €
Ameriški viski /American whiskey/ Amerikanischer Whisky/Whisky americano		Matusalem Gran Reserva 23	12,50 €
Jack Daniels 12 y.o.	7,80 €	Tequila	
Four Roses	7,80 €	Olmecca Tezon	12,50 €

Piva

Beer/Bier/Bira

A: 1

Slovensko pivo/Slovenian beer/ Slowenisches Bier/Birra slovena

Union	0,2L	4,00 €
Union	0,3L	5,00 €
Union	0,5L	5,90 €
Laško	ST. 0,33L	5,50 €
Radler	ST. 0,5L	5,50 €
Reservoir dogs, Conquerer	ST. 0,33L	6,50 €

ipa

Reservoir Dogs, Batch#50	ST. 0,33L	6,50 €
---------------------------------	-----------	--------

Imperial Stout

(temno/dark/dunkles/scura)

Nemško pivo/German beer/ Deutsches Bier/Birra tedesca

Erdinger	ST. 0,5L	6,50 €
-----------------	----------	--------

*(brezalkoholno, svetlo ali temno/non alcoholic,
light or dark/alkoholfreies, helles oder dunkles/
analcolica, chiara o scura)*

Nizozemsko pivo/Dutch beer/ Holländisches Bier/Birra olandese

Heineken	ST. 0,4L	6,50 €
-----------------	----------	--------

Italijansko pivo/Italian beer/ Italienisches Bier/Birra italiana

Peroni Nastro Azzurro	ST. 0,33L	5,90 €
------------------------------	-----------	--------

Japonsko pivo/Japanese beer/ Japanisches Bier/Birra giapponese

Asahi Super Dry	ST. 0,33L	5,90 €
------------------------	-----------	--------

Belgijsko pivo/Belgian beer/Belgish Bier/Birra Belga

Chimay Blue	ST. 0,33L	6,50 €
--------------------	-----------	--------

(temno/dark/dunkles/ scura)

Kave in čaji

Coffee and tea/Kaffee und Tee/Caffè e Tè

Espresso	3,50 €	Kakav	4,20 €
Macchiato A: 7	3,60 €	<i>Cocoa/Kakao/Cacao</i> A: 6, 7	
Capuccino A: 7	4,10 €	Čaj	4,50 €
Kava z mlekom <i>Espresso with milk/Espresso mit Milch/ Espresso con latte</i> A: 7	4,10 €	<i>Tea/Tee/Tè</i>	
Kava s smetano <i>Espresso with whipped cream/ Espresso mit Sahne/Espresso con panna</i> A: 7	4,30 €	Čajanka	13,90 €
Bela kava <i>White coffee/Milchkaffee/Caffelatte</i> A: 7	4,90 €	(izbor čajev, 3 makroni, 3 mini tortice in 3 slani prigrizki) 16.30 – 18.00 <i>Afternoon tea (a selection of teas, 3 macarons, 3 mini cakes and 3 savoury snacks)/Teegesellschaft (Auswahl an Tees, 3 Macarons, 3 Mini-Kuchen und 3 Arten Salzgebäck)/Tè (tè a scelta, 3 macaroni, 3 mini torta e 3 stuzzichini salati)</i> A: 1, 3, 6, 7, 8	
Latte macchiato A: 7	4,90 €		
Americano A: 7	3,80 €		
Turška kava v džezvi z rahatlokumom	6,00 €		
<i>Turkish coffee in a cezve with rahat lokum/ Türkischer Kaffee im Kaffeekännchen "Ibrik" mit Rahat Lokum/Caffè turco in bricco con lokum</i>			
Irška kava z viskijem Jameson	8,00 €		
<i>Irish coffee with whiskey Jameson/ Irischer Kaffee mit Whisky Jameson/ Caffè irlandese con whisky Jameson</i> A: 6, 7			
Ledena kava	6,90 €		
<i>Ice coffee/Eiskaffee/Caffè ghiacciato</i> A: 6, 7			

Brezalkoholne pijače

Non alcoholic drinks/Alkoholfreie Getränke/ Bevande analcoliche

Naravna limonada 0,3L 4,90 €
*Fresh lemon juice/Frisch Zitronenlimonade/
Spremuta di limone*

Naravni pomarančni sok 0,1L 3,00 €
*Fresh orange juice/Frisch gepresster Orangensaft/
Spremuta d'arancia*

Hišni ledeni čaji 0,3L 4,90 €
*House-made iced teas/Hausgemachte Eistees/
Casa fatta tè freddo*

Sokovi 0,2L 4,50 €
Juices/Säfte/Succhi di frutta

Coca Cola, Fanta, Sprite ST. 0,25L 4,50 €

Bitter Lemon ST. 0,25L 4,50 €

Cockta ST. 0,25L 4,50 €

Franklin & Sons Tonic ST. 0,2L 4,50 €

Kombucha ST. 0,33L 4,90 €

Cana Royal Water ST. 0,33L 3,90 €
*(negazirana voda/still water/Wasser ohne
Kohlensäure/acqua naturale)*

Cana Royal Water ST. 0,7L 5,50 €
*(negazirana voda/still water/Wasser ohne
Kohlensäure/acqua naturale)*

Cana Mineral Royal Water ST. 0,33L 3,90 €
*(gazirana voda/sparkling water/Wasser mit
Kohlensäure/acqua gassata)*

Cana Mineral Royal Water ST. 0,7L 5,50 €
*(gazirana voda/sparkling water/Wasser mit
Kohlensäure/acqua gassata)*



Vegansko
Vegan



Vegetarijansko
Vegetarian



Brez glutena
Gluten free



Vsebuje morsko hrano
Contains seafood



Vsebuje govedino
Contains beef



Vsebuje piščanca
Contains chicken



Vsebuje svinjino
Contains pork



Vsebuje jagnetino
Contains lamb

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 enthält oder daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und seine Hybridstämme)/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 (einschließlich 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)/Nusse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Haselnusse, Walnusse, Mandeln, Cashewnusse, Amerikanische Walnusse, Paranusse, Pistazien, Makadamianusse und Queenslandnusse)/Noci e prodotti a base di esse (noccioline, 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 from them/Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse/Molluschi e prodotti a base di essi

Cene so v EUR in vključujejo DDV. Pridružujemo si pravico do spremembe cen. Cenik velja od 1. 6. 2023.

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 2023.

Alle Preise sind im EUR und inklusive MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, Preise zu ändern. Preisliste ist gültig ab 1. 6. 2023.

Tutti i prezzi sono in EUR e comprensivi di IVA. Ci riserviamo il diritto di modificare i prezzi. Prezzi validi dal 1. 6. 2023.

SAVA HOTELI BLED

SAVA HOTELS & RESORTS

Sava Turizem d.d.

Sava Hoteli Bled, Kavarna in Restavracija Park, Cesta svobode 15, 4260 Bled, Slovenija
T: +386 4 579 18 18, E: kavarna@hotelibled.com

www.sava-hotels-resorts.com