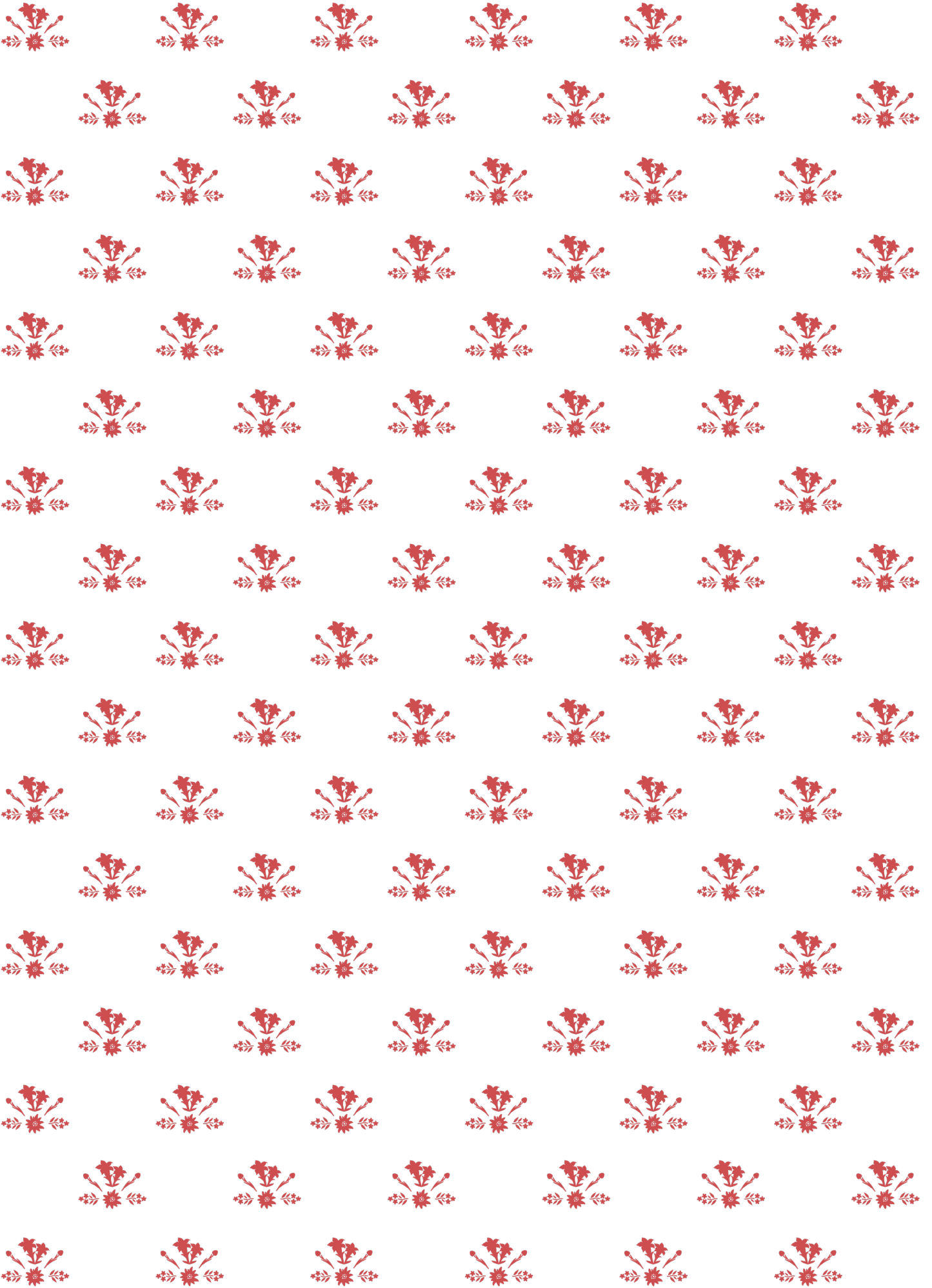




V gostišču Danica sedimo, kar je na  
jedilnem listu, to dobimo; ob okusih  
slastnih čas se tu ustavi, marsikdo z  
veseljem še nazdravi!

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



## LEGENDA / KEY:



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



Naše priporočilo / Our recommendation



BIO Slovenija / Slovenian organic certification logo

## ALERGENI / ALLERGENS

Pripravljamo jedi, namenjene gostom brez alergij, zato jedi poleg navedenih alergenov lahko vsebujejo še ostale alergene v sledovih. Podatki o alergeni 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 / Sellerie / 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 <sub>2</sub> / SO <sub>2</sub> / SO <sub>2</sub> / SO <sub>2</sub>

\* 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



## 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 sezonska 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 seasonal vegetables and quail egg

#### Aufschnitt mit Geschmäckern aus Bohinj

Prangarčk Käse, “mohant” Käse mit Herkunftsangabe, Trockenschinken von Bohinj, geräuchertes Verhackertes, eingelegtes Saisonales 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 di stagione sott'aceto e uovo di quaglia

#### Bohinjski pozdrav

Izbor lokalnih sirov



16,20 EUR

A: 5, 7, 10

#### Greetings from Bohinj

Selection of local cheeses

#### Gruß aus Bohinj

Auswahl lokaler Käsesorten

#### Un saluto da Bohinj

Selezione di formaggi locali

#### Ribji pozdrav

Hladno dimljena postrv, hren, ješprenčkova solata



16,90 EUR

A: 3, 5, 6

#### Fish greeting

Cold-smoked trout, horseradish, barley salad

#### Fischgruß

Kaltgeräucherte Forelle, Kren, Gerstlsalat

#### Saluto di pesce

Trota affumicata a freddo, rafano, insalata d'orzo





**NOBENA SE NE POJE TAKO VROČA, KOT SE SKUHA!**

**JUHE - SOUPS - SUPPEN - LA MINESTRA**

### **Goveja župca**

s hišno zakuho

**5,90 EUR**

A: 1, 2, 4

### **Beef soup**

with homemade noodles

**Rindersuppe** mit  
hausgemachten Suppennudeln

### **Brodo di manzo**

con pastina fatta in casa

### **Dnevna župca**

Vsak dan pripravljena juha  
iz sezonskih sestavin

**5,90 EUR**

### **Daily Soup**

Daily prepared soup made from seasonal ingredients

### **Tagessuppe**

Täglich frisch zubereitete Suppe aus saisonalen Zutaten

### **Zuppa del giorno**

Zuppa preparata ogni giorno con ingredienti di stagione



× Naše osebje vam z veseljem pomaga z današnjo ponudbo in informacijami o alergenih.

× Our staff will be happy to assist you with today's selection and information about allergens.





## 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 gobova omaka



16,90 EUR

A: 2, 4, 5

### Dumplings with Bohinj cottage cheese

Homemade dumplings with cottage cheese from the  
"Pr' Tonejovc" farm and mushroom sauce

### Quarkrolle mit Quark aus Bohinj

Hausgemachte Quarkrolle mit Topfen von der  
Bauernhof „Pr' Tonejovc“ und Pilzsauce

### Struccoli alla ricotta di Bohinj

Struccoli caserecci ripieni di ricotta della fattoria  
"Pr' Tonejovc" e composta di salsa ai funghi

### Ravioli z burato

Ravioli z burato ter omako iz češnjevih  
paradižnikov in baziliko



15,90 EUR

### Ravioli with burrata

Ravioli with burrata and cherry tomato-basil  
sauce

### Ravioli mit Burrata

Ravioli mit Burrata und einer Sauce aus  
Kirschtomaten und Basilikum

### Ravioli con burrata

Ravioli con burrata e salsa di pomodorini  
ciliegia e basilico



### Ajdovi žganci

Ajdovi žganci s kislim zeljem in  
hrustljivimi ocvirki



12,90 EUR

### Buckwheat spoonbread

Buckwheat spoonbread served with  
sauerkraut and crispy pork cracklings

### Buchweizensterz

Buchweizensterz mit Sauerkraut und  
knusprigen Grammeln

### Žganci di grano saraceno

Žganci di grano saraceno serviti con crauti e  
ciccioli croccanti





## TOPLE PREDJEDI – WARM APPETIZERS – WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

### Domači krompirjevi njoki

z gobicami iz pokljuških gozdov



14,90 EUR

A: 1, 2, 4, 5

### Homemade 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

### Špageti

z mesnim hašejem bolognese

14,90 EUR

A: 1, 2, 4, 5

### Spaghetti

bolognese

### Spaghetti

nach Bologneser Art

### Spaghetti

alla bolognese





## POZIMI NAJBOLJ TEKNE TISTO, KAR JE PRI NAS DOMA.

ZIMSKE JEDI - WINTER DISHES - WINTERGERICHTE - PIATTI INVERNALI

### Pečenice

Pečenice s kislim zeljem in žganci s hrustljivimi ocvirki



17,90 EUR

A: 1, 4, 10

### Krvavice

Krvavice s kislim zeljem in žganci s hrustljivimi ocvirki



18,90 EUR

A: 1, 4, 10

### Kmečki krožnik

Pečenica, krvavica, prekajen svinjski vrat, kisló zelje in žganci s hrustljivimi ocvirki



19,90 EUR

A: 1, 4, 10

### Farmhouse sausages

Farmhouse sausages with sauerkraut and buckwheat spoonbread topped with crispy cracklings



### Bratwürste

Bauernbratwürste mit Sauerkraut und Buchweizensterz mit knusprigen Gammeln

### Salsicce

Salsicce contadine con crauti e žganci di grano saraceno con ciccioli croccanti

### Blood sausages

Blood sausages with sauerkraut and buckwheat spoonbread topped with crispy cracklings

### Blutwürste

Blutwürste mit Sauerkraut und Buchweizensterz mit knusprigen Gammeln

### Sanguinacci

Sanguinacci con crauti e žganci di grano saraceno con ciccioli croccanti

### Farmer's platter

Sausage, blood sausage, smoked pork neck, sauerkraut, and buckwheat spoonbread topped with crispy cracklings

### Bauernplatte

Bratwurst, Blutwurst, geräucherter Schweinenacken, Sauerkraut und Buchweizensterz mit knusprigen Gammeln

### Piatto del contadino

Salsiccia, sanguinaccio, collo di maiale affumicato, crauti e žganci di grano saraceno con ciccioli croccanti





## IZ ENEGA LONCA, OD ZAČETKA VSE DO KONCA!

### ENOLONČNICE - STEWS - EINTÖPFE - PIATTI AL CUCCHIAIO

#### Telečja obara z ajdovimi žganci

Obara z domačimi žličniki



15,90 EUR

A: 1, 2, 4

#### Veal stew with buckwheat spoonbread

Homemade veal stew with dumpling drops and buckwheat spoonbread

#### Kalbseintopf mit Buchweizensterz

Hausgemachter Kalbseintopf mit kleinen Teigknödeln und Buchweizensterz

#### Spezzatino di vitello con žganci di grano saraceno

Spezzatino di vitello fatto in casa con gnocchetti morbidi e žganci di grano saraceno

#### Srnin golaž z domačim kruhovim cmokom



18,90 EUR

A: 1, 2, 4, 5, 10

#### Venison goulash

Goulash made from roe deer meat and homemade bread dumpling

#### Reh gulash

Gulasch aus slowenischem Rehfleisch mit hausgemachtem Semmelknödel

#### Gulash di capriolo

Gulash di cervo con gnocchi di pane fatto in casa

#### Dnevna enolončnica

Vsak dan pripravljena juha iz sezonskih sestavin.



14,90 EUR

#### Daily stew

Daily prepared soup made from seasonal ingredients

#### Tageseintopf

Täglich frisch zubereitete Suppe aus saisonalen Zutaten

#### Zuppa in pentola del giorno

Zuppa preparata ogni giorno con ingredienti di stagione



- × Naše osebje vam z veseljem pomaga z današnjo ponudbo in informacijami o alergeni.
- × Our staff will be happy to assist you with today's selection and information about allergens.





## 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 sezonsko zelenjavo

18,90 EUR

A: 1, 4

#### Soft roasted pork and roast potatoes

Oven-roasted pork neck with roast potatoes and seasonal vegetables

#### Saftiger Braten und Röstkartoffeln

Schweinenacken aus dem Ofen mit Röstkartoffeln und Saisonales Gemüse

#### Arrosto di pane succulento e patate in tecia

Arrosto di collo di maiale con patate in tecia e verdure di stagione

#### Svinjski medaljoni z njoki

Svinjski medaljoni v gobovi omaki z njoki in sezonsko zelenjavo



21,90 EUR

A: 1, 2, 4, 5

#### Pork medallions with gnocchi

Pork medallions in mushroom sauce with gnocchi and seasonal vegetables

#### Schweinemedallions mit Gnocchi

Schweinemedallions in Pilzsauce mit Gnocchi und saisonalem Gemüse

#### Medaglioni di maiale con gnocchi

Medaglioni di maiale in salsa ai funghi con gnocchi e verdure di stagione

#### Vegetarijanski krožnik

Kuhana ali pečena sezonska zelenjava, sir na žaru, skutni štrukelj, cvetačni polpet in gobova omaka



19,90 EUR

A: 4, 5

#### Vegetarian plate

Steamed or roasted seasonal vegetables, grilled cheese, cottage-cheese dumpling, cauliflower patty, and mushroom sauce

#### Vegetarier teller

Gedünstetes oder gebratenes saisonales Gemüse, Grillkäse, Topfenstrudel, Blumenkohl-Laibchen und Pilzsauce

#### Patto vegetariano

Verdure di stagione cotte al vapore o arrosto, formaggio alla griglia, strucolo di ricotta, polpetta di cavolfiore e salsa ai funghi



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





## GLAVNE JEDI – MAIN DISHES – HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

### Jelen z domačimi štruklji

Medaljoni jelenovega hrbta z domačimi štruklji nadevani s skuto s kmetije »Pr' Tonejovc«, sezonska zelenjava, brusnična omaka



26,50 EUR

A: 2, 4, 5, 6, 10

### Deer with homemade dumplings

Deer medallions with homemade dumplings stuffed with "Pr' Tonejovc" Farm's cottage cheese, seasonal vegetables, cranberry sauce

### Hirsch mit hausgemachter Quarkrolle

Hirschrücken-Medaillons mit hausgemachter Quarkrolle mit Quark vom "Pr' Tonejovc" Bauernhof, Saisonales 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 di stagione, salsa ai mirtilli rossi

### Roastbeef v naravni omaki z zelenim poprom

Na žaru pečen zorjen goveji hrbet v naravni omaki z zelenim poprom **ali z gorčičnimi semeni**, pečen krompir in sezonska zelenjava na žaru



25,90 EUR

A: 5, 6, 10

### Roast beef in green pepper sauce

Grilled aged beef sirloin in a natural green pepper sauce **or with mustard seeds**, served with roasted potatoes and grilled seasonal vegetables

### Roastbeef in grüner Pfeffersauce

Gegrilltes gereiftes Rinderrückensteak in einer natürlichen grünen Pfeffersauce **oder mit Senfkörnern**, dazu Bratkartoffeln und Saisonales Grillgemüse

### Roastbeef con patate e verdure

Controfiletto di manzo frollato alla griglia con salsa naturale al pepe verde **o con semi di senape**, servito con patate arrosto e verdure di stagione grigliate



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





## GLAVNE JEDI – MAIN DISHES – HAUPTSPEISEN – SECONDI PIATTI

### Ocvrte perutničke

z ocvrtim krompirjem

16,90 EUR

A: 2, 4, 5

### Fried chicken wings

with fried potatoes

### Frittierte Hühnerflügel

nach Wiener Art mit frittierten Kartoffeln

### Bistecca di pollo

alla viennese e patatine fritte



### Piščančji zrezek

v gobovi omaki z njoki in sezonsko zelenjavo

17,90 EUR

A: 1, 4, 5, 10

### Chicken fillet

in mushroom sauce with homemade gnocchi and seasonal vegetables

### Hähnchenschnitzel

in Pilzsoße mit hausgemachten Gnocchi und Saisonales Gemüse

### Bistecca di pollo

come contorno oppure in salsa di funghi e gnocchi e verdure di stagione

### Ocvrti svinjski kotlet

s pirejem in sezonsko zelenjavo



16,90 EUR

A: 2, 4, 5

### Fried pork cutlet

with mashed potatoes and seasonal vegetables

### Gebackenes Schweinekotelett

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

### Cotoletta di maiale frita

con purè di patate e verdure di stagione



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 pečen file jezerske postrvi s slanim krompirjem, blitvo in tržaško omako



19,90 EUR

A: 3, 5, 10

#### Bohinj trout

Grilled fillet of lake trout served with salted potatoes, Swiss chard, and Trieste sauce

#### Forelle aus Bohinj

Gegrilltes Filet der Seeforelle mit Salzkartoffeln, Mangold und Triester Sauce

#### Trota di Bohinj

Filetto di trota di lago alla griglia con patate lessate, bietola e salsa triestina

#### File postrvi zlatovčice po receptu Valentina Vodnika

Ribji file z rezanci gomoljne zelenjave, krompirjevim pirejem ter omako iz lokalnega sira »mohant«



20,50 EUR

A: 3, 5, 10

#### Fresh brook trout fillet according to Valentin Vodnik recipe

Fish fillet with root-vegetable ribbons, mashed potatoes, and "Mohant" local cheese sauce

#### Forellenfillet nach dem Rezept von Valentin Vodnik

Fischfilet mit Gemüseraspeln aus Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Sauce aus lokalem »Mohant«-Käse

#### Filetto di samerino secondo la ricetta di Valentin Vodnik

Filetto di pesce con tagliatelle di verdure a radice, purè di 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 bolognese

9,50 EUR

A: 1, 4, 5

### Spaghetti

bolognese

### Spaghetti nach

Bologneser Art

### Spaghetti

alla bolognese

### Piščančji pohanček

z ocvrtim krompirjem

9,50 EUR

A: 2, 4

### Chicken Wiener schnitzel

with fried potatoes

### Wiener Hähnchenschnitzel

mit frittierten Kartoffeln

### Bistecca di pollo alla Viennese

con patate fritte

## DODATKI – EXTRAS

Kečap/Ketchup	1,50 EUR
Majoneza/Mayonnaise/ Maionese	1,50 EUR
Košarica hruha/Bread basket	1,50 EUR

## PRILOGE – SIDE DISHES – BEILAGEN – CONTORNI

<b>Ocvrti krompirjevi krhlji</b>	4,50 EUR
Fried potatoes / Frittierte Kartoffeln / Patate fritte	
<b>Pomfri</b>	4,50 EUR
French fries / Pommes frites / Patatine fritte	
<b>Pire krompir</b>	4,50 EUR
Mashed potatoes / Kartoffelpüree / Purè di patate	
<b>Kuhana zelenjava</b>	4,50 EUR
Cooked vegetables / Gekochtes Gemüse / Verdure cotte	





## ZELENJAVA JE VEDNO ZDRAVA.

### SOLATE – SALADS – SALATE – INSALATE



#### Hišna solata Danica

Izbor listnatih solat, češnjev paradižnik, beli sir, koruza, solatni preliv iz jogurta s kmetije »Pr' Tonejovc« in na žaru pečeni piščančji koščki



15,50 EUR

A: 5, 10

#### Danica Salad

Selection of leafy greens, cherry tomatoes, white cheese, corn, grilled chicken strips and salad dressing made with "Pr' Tonejovc" Farm's yoghurt

#### Haussalat Danica

Auswahl an Blattsalaten, Kirschtomaten, weißer Käse, Mais, gegrilltes Hähnchen und Salatsoße mit Joghurt vom "Pr' Tonejovc" Bauernhof

#### Insalata della casa Danica

Selezione di insalate a foglia, pomodoro ciliegino, formaggio a pasta bianca, mais, straccetti di pollo alla griglia, salsina allo yogurt della fattoria "Pr' Tonejovc"

#### Solata s filejem hladno dimljene postrvi

Izbor listnatih solat, češnjev paradižnik, feta sir in hladno dimljena postrv



17,50 EUR

A: 3, 10

#### Salad with cold smoked trout fillet

Selection of leafy greens, cherry tomatoes, feta cheese and cold smoked trout

#### Salat mit kaltgeräuchertem Forellenfilet

Auswahl an Blattsalaten, Kirschtomaten, Fetakäse und kalt geräucherte Forelle

#### Insalata con filetto di trota salmonata affumicata a freddo

Selezione di insalate a foglia, pomodoro ciliegino, formaggio feta e trota salmonata affumicata a freddo

#### Veganska solata Danica

Izbor listnatih solat, češnjev paradižnik, koruza, sojini trakci popečeni na žaru



15,50 EUR

A: 9

#### Vegan salad Danica

Selection of leafy greens, cherry tomatoes, corn, grilled soya strips

#### Veganer haussalat Danica

Auswahl an Blattsalaten, Kirschtomaten, Mais, gegrillte Soja-Bändchen

#### Insalata vegan Danica

Selezione di insalate a foglia, pomodorini, mais, straccetti di soia alla piastra

#### 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

#### Hišna sladica Savica

Sladica s certifikatom »BOHINJSKO«, skutna strjenka z aronijino marmelado na lešnikovem biskvitu



5,90 EUR

A: 2, 4, 5, 7

#### Grmada

Originalna blejska grmada po receptu Janeza Pristavca



6,60 EUR

A: 2, 4, 5, 7

#### Štruklji z bohinjsko skuto

Hišni štruklji in brusnična marmelada



9,00 EUR

A: 2, 4, 5

#### Palačinke

s čokoladnim ali marmeladnim nadevom

6,00 EUR

A: 2, 4, 5



#### Strudel

Apple strudel with cranberries and cinnamon cream sauce

#### Strudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Preiselbeeren und Zimtsoße

#### Strudel

Strudel ai mirtilli rossi fatto in casa con salsa alla cannella

#### Savica house dessert

Dessert with the "BOHINJSKO" certificate, cottage cheese crumble with aronia topping on a hazelnut biscuit

#### Hausgemachte Süßspeise Savica

Eine Süßspeise mit dem Zertifikat „BOHINJSKO“, Quark-Mousse mit Aroniasoße auf Haselnuss biskuit

#### Dolce della casa Savica

Dolce con certificato "BOHINJSKO", tortino alla ricotta con salsa ai aronia su un biscotto alla nocciola

#### Grmada

Original Bled "Grmada" piled cake by Janez Pristavec

#### Grmada

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

#### Grmada

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

#### Dumplings with Bohinj cottage cheese

Homemade dumplings with cranberry jam

#### Quarkrolle mit Quark aus Bohinj

Hausgemachte Struklji mit Preiselbeermarmelade

#### Struccoli alla ricotta di Bohinj

Strucchi fatti in casa con marmellata di mirtilli rossi

#### Pancakes

with chocolate or jam filling

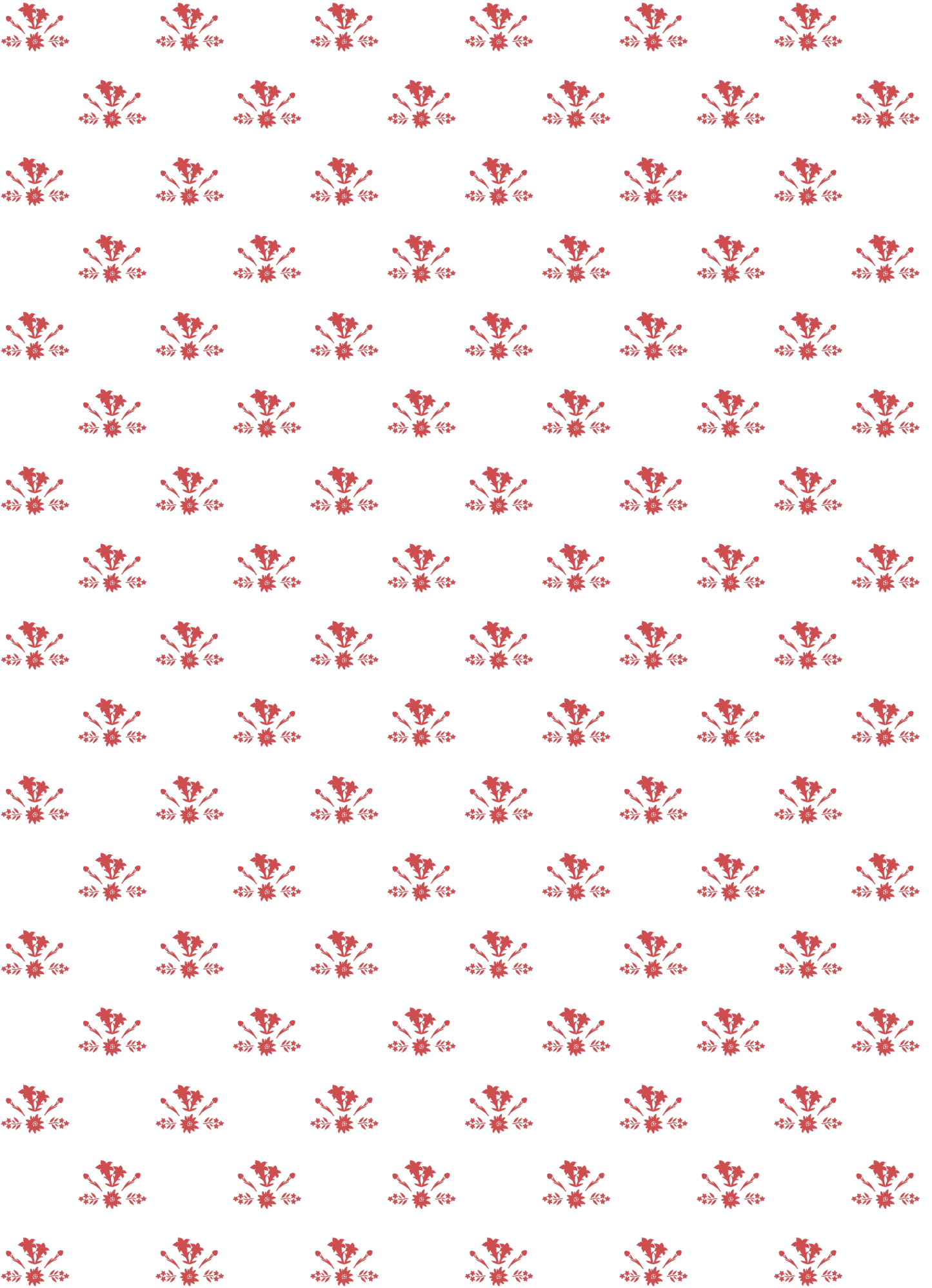
#### Palatschinken

mit Schokoladen- oder Marmeladenfüllung

#### Crêpes

con ripieno di cioccolato o marmellata







## PIJAČA / DRINKS

### TOPLI NAPITKI / WARM BEVERAGES

Espresso		1,90 €
Macchiato**		2,00 €
Kava z mlekom / Coffee with milk**		2,40 €
Capuccino**		2,60 €
Bela kava / Latte Macchiato**		2,80 €
Kava s smetano / Coffee with cream**		2,80 €
Brezkofeinska kava / Decaff coffe		2,60 €
Brezkofeinska kava z mlekom / Decaff coffe with milk**		2,90 €
Kakav / Cacao**		2,50 €
Kakav s smetano / Cacao with cream**		2,80 €
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 €

Kuhano vino / Mulled wine		3,60 €
Vroča čokolada / Hot chocolate		4,00 €
Vroča čokolada s smetano/ Hot chocolate with cream**		4,50 €
Bombardino**		5,50 €





## BREZALKOHOLNE PIJAČE / NON ALCOHOLIC DRINKS

Sokovi Vipi (pomaranča, jabolko, jagoda, breskev, ribez) / Vipi juices (orange, apple, peach, strawberry, black currant)	0,24 l	3,00 €
Coca Cola	0,25 l	3,00 €
Coca Cola Zero	0,25 l	3,00 €
Bitter lemon	0,25 l	3,00 €
Fanta	0,25 l	3,00 €
Thomas Henry tonic	0,20 l	3,00 €
Sprite	0,25 l	3,00 €
Cockta	0,25 l	3,00 €
Vipi ledeni čaj / Vipi Ice tea	0,24 l	3,00 €
Cedevita	0,30 l	2,90 €
Limonada / Lemonade	0,30 l	4,20 €
Radenska / Mineral water	0,10 l	0,80 €
Radenska / Mineral water	0,25 l	2,60 €
Radenska / Mineral water	1,00 l	7,00 €
Voda / Naturelle Water	0,50 l	4,00 €
Voda / Naturelle Water	1,00 l	7,00 €
Radenska z okusom / Mineral water with flavour	0,25 l	2,60 €
Voda z okusom / Water with flavour	0,50 l	3,60 €
Red Bull	0,25 l	4,20 €
Sadna limonada / Fruity lemonade	0,30 l	4,60 €









## PIVO / BEER

Union, Laško*	stekl./bottled 0,5 l	3,50 €
Union, Laško*	stekl./bottled 0,33 l	3,20 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,5l	3,50 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,3l	3,20 €
Pivo Laško*	toč./draft 0,2l	2,70 €
Pivo Laško brezalk./ non-alcoholic	stekl. 0,5l	3,50 €
Radler*	stekl./bottled 0,5 l	3,50 €
Pšenično pivo/ Wheat beer*	stekl. 0,5 l	4,10 €
Nefiltrirano svetlo/ Unfiltered light beer*	stekl. 0,5 l	3,70 €
Nefiltrirano temno Unfiltered dark beer*	stekl. 0,5 l	3,70 €

## BOHINJSKA PIVA / BOHINJ BEER

 Jezernik svetlo pivo / SUMMER ALE beer	stekl. 0,5l	4,50 €
Jezernik*		
 Čatež temno pivo/ SWEET STOUT dark beer	stekl. 0,5l	4,50 €
Čatež*		
 Polesnjak pivo/India Pale Ale beer Polesnjak*	stekl. 0,33l	4,00 €
 Lintvern temno pivo/ India Pale Ale dark beer	stekl. 0,33l	4,00 €
Lintvern*		





## ŽGANE PIJAČE / LIQUORS, SPIRITS

Ballantines*	0,03 l	4,00 €
Jameson*	0,03 l	4,50 €
Chivas regal*	0,03 l	5,50 €
Jack Daniels	0,03 l	4,50 €
Rum Diplomatico	0,03 l	5,50 €
Rum Pirat xo	0,03 l	5,00 €
Domači rum	0,03 l	2,20 €
Gin Karakter/Local gin Karakter	0,03 l	5,00 €
Gin Gorenjski /“Gorenjska” gin	0,03 l	3,50 €
Domača Viljamovka/ Williams pear brandy	0,03 l	3,50 €
Slivovka/Plum brandy	0,03 l	3,50 €
Sadjevec šnops/Schnapps	0,03 l	3,50 €
Tepkovec/“Tepka” pear brandy	0,03 l	3,50 €
Borovničevac/Blueberry liqueur	0,03 l	3,50 €
Smrekovec/Spruce liqueur	0,03 l	3,50 €
Medica Ta strden/Honey liqueur	0,03 l	3,50 €
Zeliščnik/Herbs liqueur	0,03l	3,50 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,20 €
Pelinkovec/Wormwood liqueur	0,03 l	3,20 €
Hennessy V.S	0,03l	6,00 €
Cognac Martell VSOP	0,03l	5,20 €
Jägermeister	0,03l	3,50 €
Brinjevec/Juniper spirit	0,03l	3,50 €
Vodka Trojka	0,03l	3,00 €

## ODPRTA VINA / OPEN WINES

Medana belo/white***	0,1l	1,90 €
Medana rdeče/red**	0,1l	1,90 €
Gaube zvrst/Gaube cuvée***	0,1 l	1,80 €
Cviček***	0,1 l	1,90 €





## IZBOR BUTELJČNIH VIN / SELECTION OF BOTTLED WINES

### PENEČA VINA\*\*\* SPARKLING WINE\*\*\*

**PRESTIGE EXTRA BRUT-ISTENIČ** 0,75 l 38,00 €

suho/dry

Classic method, 70% Chardonnay,  
30% Pinot noir  
Bizeljsko Sremič – Posavje

**PENEČA REBULA-KLET BRDA** 0,75 l 25,00 €  
suho/dry 0,10 l 3,50€

Charmat method, 100% Ribolla Gialla  
Goriška Brda – Primorska

**PENINA ROSE BRUT-FRELIH** 0,375 l 17,00 €

suho/dry

Classic method, 100% Žametna črnina  
Frelj – Posavje

**PENINA SEC PUKLAVEC** 0,2 l 7,50 €

polsuho/semi-dry

Cuvée white, 50% Pinot white,  
50% Chardonnay  
Podravje – Štajerska

### BELA SVEŽA VINA\*\*\* LIGHT WHITE WINES\*\*\*

**MEDANA BELO-KRISTANČIČ** 1,50 l 28,00 €  
suho/dry 0,10 l 1,90 €

50% White pinot, 25% Ribolla Gialla, 25%  
Sauvignonnase  
Goriška Brda – Primorska

**SIVI PINOT-GAUBE** 0,75 l 25,00 €  
suho/dry 0,10 l 3,50 €

100% Pinot gris; Podravje – Štajerska

**ŠIPON-VERUS** 0,75 l 29,00 €  
suho/dry 0,10 l 4,10€

100% Furmint; Podravje – Štajerska

**CHARDONNAY-ŠČUREK** 0,75 l 32,00 €

suho/dry

100% Chardonnay  
Goriška Brda – Primorska

**RENSKI RIZLING-HERGA** 0,75 l 28,00 €

suho/dry

100% renski rizling  
Podravje – Štajerska

**SAUVIGNON-KOBAL** 0,75 l 28,00 €

suho/dry

100% Sauvignon; Podravje – Štajerska

**MALVAZIJA-CIGOJ** 0,75 l 21,00 €

suho/dry 0,10 l 3,00 €

100% Malvazija; Vipavska dolina





**BELA POLNA VINA\*\*\***  
**FULL BODIED WHITE WINES\*\*\***

**REBULA BAGUERI-KLET BRDA** 0,75 l 32,00 €  
suho/dry  
100% Ribolla Gialla Goriška Brda – Primorska

**VELIKO BELO BIO-MOVIA** 0,75 l 46,00 €  
suho/dry  
70% Ribolla Gialla, 10% Pinot gris,  
20% Sauvignon Goriška Brda –  
Primorska

**BELO AMFORA-GORDIA** 0,75 l 40,00 €  
suho/dry  
30% Malvasia, 30% Pinot gris, 30%  
Sauvignon, 10% Muscat Blanc à Petits  
Grains; Slovenska Istra – Primorska

**DE BAGUER WHITE-KLET BRDA** 0,75 l 42,00 €  
suho/dry  
70% Chardonnay, 30% Sauvignon Goriška  
Brda – Primorska

**RDEČA SVEŽA VINA\*\*\***  
**LIGHT RED WINES\*\*\***

**MEDANA RDEČE-KRISTANČIČ** 1,50 l 28,00 €  
suho/dry 0,10 l 1,90 €  
70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon  
Goriška Brda – Primorska

**CABERNET SAUVIGNON-  
KRISTANČIČ** 0,75 l 31,00 €  
0,10 l 4,40 €  
suho/dry  
100% Cabernet sauvignon Goriška  
Brda – Primorska

**REFOŠK-SANTOMAS** 0,75 l 30,00 €  
suho/dry 0,10 l 4,20 €  
100% Refosco  
Slovenska Istra – Primorska

**MODRA FRANKINJA-PRUS** 0,75 l 31,00 €  
suho/dry  
100% Blaufränkisch Bela krajina –  
Posavje

**CABERNET FRANC** 0,75 l 31,00 €  
suho/dry  
100% Cabernet Franc  
Goriška Brda – Primorska





**RDEČA POLNA VINA\*\*\***  
**FULL BODIED RED WINES\*\*\***

**CAROLINA RDEČA-JAKONČIČ** 0,75 l 45,00 €  
suho/dry  
75% Cabernet sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet franc Goriška Brda – Primorska

**MERLOT BAGUERI** 0,75 l 32,00 €  
suho/dry  
100% Merlot Goriška Brda – Primorska

**PLANTA RDEČA-ŠTOKELJ** 0,75 l 39,00 €  
suho/dry 0,10 l 5,50 €  
80% Merlot, 20% Barbera  
Vipava – Primorska

**SYRAH STERAS** 0,75 l 34,00 €  
suho/dry  
100% Syrah  
Slovenska Istra

**SLADKA VINA\*\*\***  
**SWEET WINES\*\*\***

**RUMENI MUŠKAT-ŠTURM** 0,75 l 28,00 €  
polsladko/semi sweet 0,10 l 4,00 €  
100% Muscat Blanc à Petits Grains  
Bela krajina – Posavje

**PIKOLIT-KLET BRDA** 0,50 l 30,00 €  
sladko/sweet  
100% Picolit  
Goriška Brda – Primorska

**MAXIMUS CUVÉE PULLUS** 0,75 l 49,00 €  
suho/dry  
40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Modri pinot

**ROSÉ\*\*\***

**DAMSKI ROSÉ-ERZETIČ** 0,75 l 29,00 €  
polsuho/semi-dry  
100% Merlot  
Goriška Brda – Primorska

**ROSÉ-GAUBE** 0,75 l 22,00 €  
suho/dry 0,10 l 3,30 €  
100% Pinot noir  
Štajerska – Podravje





## SESTAVINE DOMAČINOV, KI USTVARJAJO Z LJUBEZNIJO DO BOHINJA.

OKUSI BOHINJA - TASTES OF BOHINJ - GESCHMÄCKER VON BOHINJ - SAPORI DI BOHINJ



V Gostišču Danica verjamemo, da najlepše okuse ustvarjajo ljudje, ki delajo z ljubeznijo do zemlje in narave. Naši bohinjski kmetje in ponudniki vsak dan s predanostjo skrbijo, da ostaja Bohinj pristen in poln življenja. Znak Bohinjsko/From Bohinj je naše zagotovilo, da so sestavine, ki jih uporabljamo, resnično domače in ustvarjene s spoštovanjem do tradicije ter našega okolja.

Iskreno smo hvaležni vsem, ki z marljivimi rokami in toplim srcem soustvarjajo okuse, ki jih ponosno postrežemo na vaš krožnik. Prav zaradi njih lahko ohranjamo pristnost domačih sestavin in skupaj delimo zgodbo Bohinja — nežno, pristno in polno srčnosti.

At Gostišče Danica, we believe that the most beautiful flavours are created by people who work with love for the land and nature. Our Bohinj farmers and local producers dedicate themselves every day to keeping Bohinj genuine and full of life. The Bohinjsko/From Bohinj label is our guarantee that the ingredients we use are truly local and crafted with respect for tradition and our environment.

We are sincerely grateful to all who, with hardworking hands and warm hearts, help create the flavours we are proud to serve on your plate. It is thanks to them that we can preserve the authenticity of local ingredients and share the story of Bohinj with you — gentle, genuine, and full of heart.

### NAŠI PONUDNIKI:

#### OUR LOCAL SUPPLIERS:

##### SIRARNA PR' PRANGARČK

Brod 4,  
4264 Bohinjska Bistrica

##### EKOLOŠKA SIRARSKA KMETIJA PR' TONEJOVC

Polje 28,  
4264 Bohinjska Bistrica

##### TURISTIČNA KMETIJA GARTNER - PR ODOLNEKU

Studor 3a,  
4267 Srednja vas v Bohinju

##### PIVOVARNA LINTVERN

Jereka 28,  
4264 Bohinjska Bistrica

##### RIBOGJNICA ZUPAN

Nomen 5,  
4264 Bohinjska Bistrica

##### MARIJA ŽVAN - KMETIJA PR' VANDROVCU

Bitnje 14a,  
4264 Bohinjska Bistrica

##### ČOKOHRAM - HOTEL KRISTAL

Ribčev Laz 4 a  
4265 Bohinjsko jezero

##### KMETIJA CESAR

Stara Fužina 184,  
4265 Bohinjsko jezero

##### DESTILARNA KARAKTER

Ulica Pod gozdom 19,  
4264 Bohinjska Bistrica





**Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 28.11.2025**  
All prices are in EUR and include VAT. Prices apply from 28.11.2025

**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.)