



**JASNA**  
RESTAURANT  
Since 1929

## GOSTILNIŠKE JEDI TREH DEŽEL

## RESTAURANT FOOD FROM THREE LANDS

KAJ BO DOBREGA iz Slovenije, Italije  
in Avstrije?

*Great food from Slovenia, Italy  
and Austria!*

Neprecenljiva naravna dediščina jezera  
Jasna zapeljuje poglede in vznemirja  
občutke popotnikov z bližnjih in  
daljnih dežel. Območje je stičišče treh  
povezanih in zelo raznolikih kultur,  
tradicij, kulinarik. Raziskali smo in  
ponujamo jedi in sestavine treh  
narodov. Naj se poti različnih kultur še  
naprej križajo in oplajajo z najboljšo  
energijo jezera Jasna. Uživajmo skupaj  
brez meja!

*The priceless natural heritage of Lake  
Jasna seduces the eyes and excites the  
senses of travellers from lands near  
and far. The area is the meeting point  
of three related and very diverse  
cultures, traditions and types of  
cuisine. We have done our research  
and put together a menu featuring  
dishes and ingredients from three  
nations. May the paths of different  
cultures continue to cross and flourish  
with the best energy of Lake Jasna.  
Let's enjoy together without borders!*

SLO / ENG

## HLADNI PREDJEDI / COLD STARTERS

Mesni tatarc za dva (hišno sezonsko  
maslo, vložnine)<sup>3, 4, 10</sup> /  
*Steak tartare for two (seasonal house  
butter, pickles)*<sup>3, 4, 10</sup>  
29 €

Postrvji tatarc iz šarenke<sup>4, 7</sup> /  
*Rainbow trout tartare*<sup>4, 7</sup>  
17 €

Vegi tatarc<sup>12</sup> /  
*Vegetable tartare*<sup>12</sup>  
17 €

Dilca pršuta  
17 €

Hišni sirmi narezek (lokalni siri Kozji raj,  
Hlebanja, Planika, hišno sezonsko  
maslo, vložnine)<sup>7</sup> /  
*House cheese platter (local cheese  
(Kozji raj, Hlebanja, Planika), seasonal  
house butter, pickles)*<sup>7</sup>  
17 €

Hišni mešani narezek (pršut San  
Daniele, lokalni siri Kozji raj, Hlebanja,  
Planika, hišno sezonsko maslo,  
vložnine)<sup>7</sup> /  
*House cold cuts (San Daniele  
prosciutto, local cheese (Kozji raj,  
Hlebanja, Planika), seasonal house  
butter, pickles)*<sup>7</sup>  
17 €

## TOPLE PREDJEDI / HOT STARTERS

Frika (vegi z zelišči in sezonsko  
zelenjavo)<sup>3, 7</sup> /  
*Potato hash (vegetarian with herbs  
and seasonal vegetables)*<sup>3, 7</sup>  
12 €

## JUHE / SOUPS

Kokošja juha s korenčkom  
in z rezanci<sup>1, 3, 9</sup> /  
*Chicken soup with carrots  
and noodles*<sup>1, 3, 9</sup>  
8 €

Sezonska juha z ocvrtimi zelenjavnimi  
rezanci /  
*Seasonal soup with fried julienne  
vegetables*  
8 €

## ENOLONČNICE / STEWES

Mineštra<sup>7</sup> /  
*Minestrone*<sup>7</sup>  
14 €

Telečja obara<sup>1, 9</sup> /  
*Veal stew*<sup>1, 9</sup>  
16 €

## GLAVNE MESNE JEDI / MAINS MEAT DISHES

Piščanec na žaru, žajbelj, poletna  
zelenjava, mladi krompir<sup>7, 9, 12</sup> /  
*Grilled chicken with sage, summer  
vegetables and new potatoes*<sup>7, 9, 12</sup>  
20 €

Osso bucco, poletna zelenjava,  
mladi krompir<sup>7, 9</sup> /  
*Ossobuco, summer vegetables,  
new potatoes*<sup>7, 9</sup>  
25 €

Telečji dunajski, »tenstan krompir«,  
brusnična marmelada<sup>1</sup> /  
*Wienschitzel, sauteed potatoes,  
cranberry sauce*<sup>1</sup>  
22 €

Kranjska klobasa<sup>1</sup> /  
*Carniolan sausage*<sup>1</sup>  
18 €

Teletina izpod peke /  
*Veal roasted under the bell*  
25 €

Svinjska krača izpod peke /  
*Pork shanks roasted under the bell*  
22 €

### GLAVNE RIBJE JEDI / MAINS FISH DISHES

File šarenke, sezonska rižota <sup>4, 12</sup> /  
*Fillet of rainbow trout, seasonal  
risotto* <sup>4, 12</sup>  
19 €

Brodet z lignji in dagnjami,  
polenta <sup>1, 4</sup> /  
*Fish stew with squid and mussels,  
polenta* <sup>1, 4</sup>  
19 €

### GLAVNE VEGI JEDI / MAINS VEGETABLE DISHES

Sezonska rižota /  
*Seasonal risotto*  
16 €

Njoki s paradižnikom  
in z burrato <sup>1, 3, 7</sup> /  
*Gnocchi with tomatoes  
and burrata* <sup>1, 3, 7</sup>  
18 €

Mladi sir s kmetije Beravs,  
sezonska zelenjava, tortica  
prosene kaše <sup>3, 7, 8</sup> /  
*Young cheese from the Beravs  
farm, seasonal vegetables,  
millet 'cake'* <sup>3, 7, 8</sup>  
19 €

Testenine Pecorino s tartufato  
Testenine se pripravijo pri vaši mizi na  
vozičku iz hlebčka Pecorino sira  
Priprava ob mizi samo za čas večerje  
od 18h dalje. /

Doplačilo za sveže tartufe 9 €  
*Spaghetti al Pecorino tartufo*  
*Spaghetti prepared at your table in a  
wheel with Pecorino cheese with  
truffle glaze and black pepper*  
*Table preparation only available at  
dinner time from 18.00*  
*Supplement fresh summer truffle + 9 €*  
25 €

### ZA RADOVEDNE OTROKE / CHILDREN'S MENU

Ocvrti piščanček, pečen krompir <sup>1, 3</sup> /  
*Fried chicken, roast potatoes* <sup>1, 3</sup>  
12 €

Njoki ali špageti s paradižnikom <sup>1, 3</sup> /  
*Gnocchi or spaghetti with tomato* <sup>1, 3</sup>  
12 €

Njoki ali špageti po bolonjsko <sup>1, 3</sup> /  
*Gnocchi or spaghetti bolognese* <sup>1, 3</sup>  
12 €

### SOLATNI KROŽNIK / SALAD BOWLS

Sezonska solata, piščanec, s hišnim  
prelivom\* <sup>10</sup> /  
*Seasonal salad, chicken, dressing* \* <sup>10</sup>  
18 €

Sezonska solata, file šarenke, hišna  
polivka\* <sup>4, 10</sup> /  
*Seasonal salad, fillet of rainbow trout,  
dressing* \* <sup>4, 10</sup>  
18 €

Sezonska solata, mladi sir s kmetije  
Beravs, hišna polivka\* <sup>7, 10</sup> /  
*Seasonal salad, young cheese from the  
Beravs farm, dressing* \* <sup>7, 10</sup>  
18 €

Sezonska solata kot priloga /  
*Seasonal side salad*  
7 €

\* med, domači kis, oljčno olje, sol,  
popper, gorčična semena in nasekljana  
šalotka /  
*honey, homemade vinegar, olive oil,  
salt, pepper, mustard seeds and  
chopped shallots*

### SLADICE / DESSERTS

Hišni »štrudl« <sup>1, 3, 7</sup> /  
*House »strudel«* <sup>1, 3, 7</sup>  
7 €

Kremšnita <sup>1, 3, 7</sup> /  
*Cream slice* <sup>1, 3, 7</sup>  
6 €

Palačinka z marmelado  
ali nutelo <sup>1, 3, 7, 8</sup> /  
*Pancake with jam or Nutella* <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
9 €

Tiramisu <sup>1, 3, 7</sup>  
7 €

Sacher torta <sup>1, 3</sup> /  
*Sachertorte* <sup>1, 3</sup>  
6 €

#### ALERGENI:

1 žita, gluten in jedi, ki lahko vsebujejo sledi glutena  
· 2 raki · 3 jajca · 4 ribe · 5 arašidi · 6 soja in jedi, ki  
lahko vsebujejo sledi soje ·  
7 mleko in mlečni izdelki, ki lahko vključujejo sledi  
mleka · 8 oreščki · 9 listnata zelena · 10 gorčično  
seme · 11 sezam · 12 mehkužci · 13 žveplov dioksid ·  
14 volčji bob

Spoštovani gostje, prosimo vas da v primeru alergije  
in/ali preobčutljivosti na hrano na to opozorite naše  
strežno osebje. / Our products can contain allergens!  
About allergens check with our staff.

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje  
alkohola škoduje zdravju! Alkohola ne strežemo  
osebam mlajšim od 18 let.

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV. Pridružujemo si  
pravico do spremembe cenika.

Cenik velja od 6. 6. 2024.  
Jasna Chalet Resort d.o.o., Lepena 29, 5232 SOČA;  
p.e. Jasna Chalet Resort, Vrliška cesta 41, 4280  
Kranjska Gora, ID za DDV: SI35198338



Vse goveje meso prihaja  
s slovenskih pašnikov /  
*All beef comes from  
Slovenian pastures*

Pozdrav in pogrinjek /  
*Cover charge*  
2,5 €