

Gostišče Draga



*Tradicionalna slovenska hrana.
Traditionelle slowenische Essen.
Tradicional slovenian food.*

*since
1932*



Surovine za našo tradicionalno kuhinjo dobimo pri lokalnih kmetijah, zato je naša ponudba sezonsko raznolika in pestra.

*We get the ingredients for our traditional kitchen from the nearby farms.
That is why our offer is seasonally diverse.*

Unsere traditionelle Küche basiert an Zutaten die wir von den Anbauern aus der Region kriegen. Deshalb ist unser Angebot saisonal sehr vielfaltig.

*Ponuditi vam želimo dnevno sveže pripravljeno hrano.
Zato se vam zahvaljujemo za razumevanje in strpnost pri čakanju.*

*We would like to offer you daily fresh prepared food.
That is why we thank you for your understanding while waiting.*

Wir versuchen Ihnen täglich frisch vorbereitetes Essen anbieten und bedanken uns deshalb für Ihr Verständnis wenn Sie warten müssen.

Večino samooskrbe z zelenjavo skušamo zagotoviti s pomočjo lastne kmetije (kmetija Likozar).

Most of our self-supply of vegetables is from our own farm (farm Likozar).

Die Mehrheit unserer Selbstverpflegung von Gemüse kommt aus unseren eignen Bauernhof (Bauernhof Likozar)



Gostišče Draga
Begunje na Gorenjskem 142,
4275 Begunje

T: +386 (0)4 530 73 10
G: +386 (0)40 436 503
E: info@gostisce-draga.si

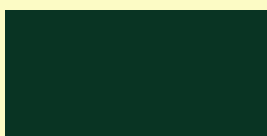
www.gostisce-draga.si



Okusi
Radol'ce
www.radolca.si

*Sodelujemo v projektu Okusi Radolce
We take an active part in project Taste Radolca.
Wir wirken mit im Projekt So schmeckt Radolca.*

*gostišče
restaurant
•
sobe
rooms
zimmers
•
catering*





Hladne predjedi

Cold Appertizers / Kalte Vorspeisen



Jelenov carpaccio z brusničnim prelivom

Deer Carpaccio with cranberry sauce
Hirsch Carpaccio mit Preiselbeerensoße

~ 10,20 EUR ~



Klobasa z zaseko

Sausage with lard
Wurst mit gemahlenem Speck

~ 7,20 EUR ~

Juhe

Soups, Suppen



Goveja juha z zakuho

Beef soup / Rindsuppe mit Einlage

~ 2,90 EUR ~



Česnova juha s kruhovimi kockami in žafranom

Garlic soup with croutons and saffron
Knoblauchsuppe mit Brot Würfeln und Safran

~ 3,40 EUR ~

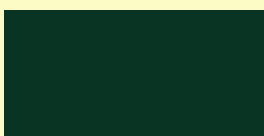


Dnevna juha

Daily soup / Tagessuppe

~ 3,60 EUR ~

“Preveč kuharjev pokvari juho..”





Okusite Slovenijo

Taste Slovenia / Slowenien schmecken / Gustate la Slovenia



Domači ajdovi krapji z ocvirki in kislo smetano

Domestic buckwheat dumplings with cracklings and sour cream
Heimgemachte Buchweizenkrapfen mit Grieben und Sauerrahm
~ 8,00 EUR ~



Domači slani sirovi štruklji z jurčkovo omako in pehtranom

Domestic cottage cheese rolls in mushroom sauce with tarragon
Heimgemachte Topfenrolle mit Steinpilzsoße und Estragon
~ 8,20 EUR ~



Domači Idrijski žlikrofi z gobovo omako

Domestic Idrija pockets with mushroom sauce
Heim gemachte Idrija Teigtaschen mit Pilzsoße
~ 8,50 EUR ~



Ocvrta polenta z jurčkovo omako

Fried polenta with mushroom sauce / Gebackenepolenta mit Steinpilzsoße
~ 7,90 EUR ~



Ocvrti žabji kraki s tatarsko omako

Frog legs with tartar sauce / Froschschenkel mit Tatarensoße
~ 9,90 EUR ~



Ribje jedi

Fish dishes / Fisch gerichte



Postrv po tržaško ali kuhana z maslenim krompirjem in blitvo (ajdova ali koruzna moka)

Trout in garlic sauce/cooked with butter potatoes and mangold
Bachforelle nach Triester Art/ Blaugekocht mit Butter Kartoffel und Mangold

~ 0,33 EUR/dag ~



Postrv iz potoka pečena v pečici ter sveža zelenjava s pečenim krompirjem

Trout baked in an oven (fresh vegetables and baked potatoes)
Bachforelle im Ofen gebacken (Frisches Gemüse und Backkartoffeln)

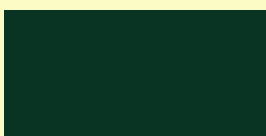
~ 0,36 EUR/dag ~



File postrvi v koruzni moki s praženimi mandeljni in ajdovo kašo z jurčki

Trout fillet baked in corn flour with roasted almonds on buckwheat groats with mushrooms
Forellenfilet in Maismehl mit gerosteten Mandeln und Buchweizenbrei mit Steinpilzen

~ 10,20 EUR ~





Jedi po naročilu

Main dishes / Speisen auf Bestellung



Svinjski file po lousko z ajdovim krapom

Pork fillet »Hunter's style« with domestic buckwheat
Schweins File in Hanfkruste nach Jäger Art mit Buchweizenkrapfen

~ 14,90 EUR ~



Telečji file v jurčkovi omaki z idrijskimi žlikrofi

Veal fillet in mushroom sauce with Idrija filled pockets
Kalbsfile in Steinpilzsoße mit Idrija Teigtaschen

~ 16,80 EUR ~



Telečji zrezek po dunajsko s prilogo

Veal wiener schnitzel with side dish
Kalbswiener mit Beilage

~ 13,50 EUR ~



Piščančja prsa s pršutom v drobnjakovi omaki s kroketi

Chinken breast with prosciutto in chive sauce with croquettes
Hähnchen Brust mit Karstschinken in Schnittlauchsoße mit Kroketten

~ 9,90 EUR ~



Ramstek v brusnični omaki s sirovimi štruklji

Rump-steak in cranberry sauce with cottage cheese rolls
Rumpsteak in Preiselbeerensoße mit Topfenrolle

~ 15,90 EUR ~

Zrno na zrno pogača, kamen na kamen palača.





Divjačinske jedi

Game dishes / Wildfleisch gerichte



Jelenov file v medeno-poprovi omaki (med iz Drage)

Deer fillet in greenpepper and honey sauce (honey from Draga)

Hirschfilet mit Grünpfefferhonigsoße (Honig aus der Draga Tal)

~ 21,90 EUR ~



File divjega prašiča v naravni omaki s suhimi slivami

Wild boar fillet in natural sauce with dry prunes

Wildschwein Filet in Natursoße mit getrockneten Pflaumen

~ 19,50 EUR ~



Divjačinski golaž

Game goulash / Wild Gulasch

~ 9,90 EUR ~

Priloge k divjačinskim jedem

Domači slani sirovi štruklji

Home made cottage cheese rolls

Heimgemachte Topfenrolle

Idrijski žlikrofi

Idrija filled pockets


Idrija Teigtaschen

Kvašen krompirjev cmok z brusnicami

Potato dumpling with cranberries

Kartoffelknödel mit Preiselbeeren

Še medveda naučijo z lakoto plesati.





Priloge

Side dishes / Beilagen



Sezonski krompir iz kmetije Likozar

Seasonal potatoes from the farm Likozar
Saisonnelles Kartoffel vom Gemusehof Likozar

~ 2,60 EUR ~



Domači sirovi štruklji s Podjedovo skuto

Home made cottage cheese rolls
Heimgemachte Topfenrolle

~ 3,20 EUR ~



Idrijski žlikrofi

Idrija filled pockets / Idrija Teigtaschen

~ 3,40 EUR ~



Kvašen krompirjev cmok z brusnicami

Potato dumpling with cranberries
Kartoffelknödel mit Preiselbeeren

~ 2,90 EUR ~

Brez krompirja ni kosila.





Solate

Salads / Salate



Mešana solata (iz kmetije Likozar)

Mixed salad (from Likozar farm) / Gemischter Salat (vom Likozar Gemüsehof)

~ 2,90 EUR ~



Solata rdeče pese

Beetroot salad / Rote Ruben Salat

~ 2,80 EUR ~



Vrtni solatni krožnik

(solata / marinirana zelenjava / domači sir / paradižnik / mandeljni / preliv)

Garden salad plate / Garten Salat Teller

(lettuce, marinated vegetables, home made cheese, tomatoes, almonds, salad dressing) /

(Grüner Salat, mariniertes Gemüse, Heimgemachter Käse, Tomaten, Mandeln, Dressing)

~ 6,90 EUR ~



Solatni krožik z rezinami postrvi

(mešana listnata solata, paradižnik, domači sir, rezine postrvi, drobnjakov preliv s koprom)

Salad plate with trout slices / Salatteller mit Forellenstreifen

(mixed salad, tomatoes, home made cheese, trout slices, chives dressing with dill)

(Gemischter Blatt Salat, Tomaten, Heimgemachter Käse, Forellenstreifen, Schnittlauch Dressing mit Dill)

~ 7,90 EUR ~

Zjutraj jej kot kralj, opoldne kot meščan, zvečer kot berač.



Sladice

Sweet Dishes / Süßspeisen



Panakota z malinami in karamelnim prelivom

Pannacotta with raspberries and caramel dressing

Pannacotta mit Himbeeren und Karamell Überguß

~ 3,60 EUR ~



Sladki sirovi štruklji z medom in domačimi orehi

Sweet cottage cheese rolls with honey and walnuts / Süße Topfenrolle mit Honig und Walnüssen

~ 3,80 EUR ~



Čokoladni sufle

Chocolate souffle / Schokoladen Soufflé

~ 4,50 EUR ~



Gibanica

"Gibanica" cake (cottage cheese, apples, walnuts, poppy seeds) / Gibanica (Topfen, Apfel, Walnüsse, Mohn)

~ 3,90 EUR ~



Carski praženec »šmorn« z brusnicami

Kaiserschmarren with cranberries / Kaiserschmarren mit Preiselbeeren

~ 3,70 EUR ~



Dnevne sladice

Daily desserts / Tages Süßspeise

~ 3,60 EUR ~





Cenik pijač

Žgane pijače

Viljamovka	0,03l	2,20€
Slivovka	0,03l	2,10€
Brinjevec	0,03l	2,00€
Pelinkovec	0,03l	1,50€
Borovničevac	0,03l	1,40€
Domače žganje (Mikelj)	0,03l	2,30€
Travarica	0,03l	1,50€
Sadjevec	0,03l	1,00€
Whisky CC	0,03l	2,90€
Whisky Jack Daniels	0,03l	2,90€
Whisky Ballantines	0,03l	2,70€
Coniac Hennesy	0,03l	3,80€
Gin	0,03l	1,80€
Vodka	0,03l	1,80€
Stock	0,03l	1,60€
Rum Domači	0,03l	1,40€
Jägermeister	0,03l	2,20€
Cynar	0,03l	1,90€
Campari	0,03l	1,90€
Martini Bianco	0,10l	2,00€

Vina

Odprta vina		
Sauvignon, Vina Dornberg	0,10l	1,00€
Cabernet Sauvignon, Vina Dor.	0,10l	1,00€
Cviček, Mastnak	0,10l	1,00€
Refošk, Stepančič	0,10l	1,20€
Laški Rizling, Kovač	0,10l	1,40€

Pivo

Union Stek.	0,50l	2,10€
Union Stek.	0,33l	1,80€
Laško ali Radler točeno	0,20l	1,50€
Laško ali Radler točeno	0,30l	1,90€
Laško ali Radler točeno	0,50l	2,20€
Laško temno točeno	0,20l	1,90€
Laško temno točeno	0,30l	2,10€
Laško temno točeno	0,50l	2,30€
Uni	0,50l	2,00€

Brezalkoholne Pijače

Sok Stekl.	0,20l	1,90€
Pepsi Stekl.	0,25l	1,90€
Schweppes Stekl.	0,25l	1,90€
Ora Stekl.	0,24l	1,90€
Sok borovnica	0,24l	1,90€
Tonic Wather Stekl.	0,25l	1,90€
Cocta Stekl.	0,25l	1,90€
Ledeni čaj Stekl.	0,24l	1,90€
Radenska Stekl.	0,25l	1,40€
Radenska Stekl.	0,50l	1,80€
Radenska Stekl.	0,75l	3,20€
Radenska	0,10l	0,40€
Voda Stekl.	0,50l	1,90€
Voda z okusom	0,50l	1,80€
Sok (jab., pomar., bresk.)	0,10l	0,90€
Ledena kava	0,20l	3,20€

Naravni sokovi

Naravna limonada	0,20l	2,00€
------------------	-------	-------

Topli Napitki

Kava		1,10€
Kava z mlekom		1,20€
Kava s smetano		1,30€
Bela kava		1,40€
Čaj z limono/medom/mlekom		1,60€
Kakav		1,40€
Kakav s smetano		1,60€
Mleko	0,20l	0,60€
Grog	0,20l	2,50€
Kuhano Vино	0,20l	2,20€

Polovične porcije se zaračunavajo 70% polne cene.
Pri jedeh katere imajo vključene priloge je možna menjava prilog.
Vse cene so v evrih in vsebujejo DDV. Cenik velja od 1. 4. 2017



Alergeni

NAZIV JEDI

Jelenov carpacio z brusničnim prelivom
Klobasa v zaseki
Ocvrti Žabji kraki s tatarsko omako
Domači ajdovi krapi z ocvirki in kislo smetano
Domači slani sirovi štruklji z jurčkovo omako in pehtranom
Domači Idrijski žlikrofi z gobovo omako
Ocvta polenta z jurčkovo omako
Postrv Po tržaško/ Kuhana, maslen krompir z blitvo
Zlatovščica iz potoka tržaško/ Kuhana, maslen krompir z blitvo
Postrv/ Zlatovščica iz potoka pečena v pečici
File postrvi
Svinjski file po Lovsko z ajdovim krapom
Piščančja prsa s pršutom v drobnjakovi omaki in kroketi
Puranov/Piščančji/ Svinjski zrezek po želji
Ramstek na žaru/Zelenjava žar/ zeliščno maslo
Ramstek z zelenim poprom ali Jurčkovo omako/Kroketi
Ramstek v brusnični omaki s sirovimi štruklji
Jelenov file v jurčkovi omaki/ medeno(med iz Drage) poprovi omaki
File divjega prašiča v naravni omaki
Priloge k divjačinskim jedem
Domači slani sirovi štruklji
Kvašen krompirjev cmok z brusnicami
Divjačinski golaž, priloga
Pečen /pražen/kuhan Krompir
Domači Sirovi štruklji
Idrijski žlikrofi
Vrtni solatni krožnik
Solatni krožnik "planika"
Solatni krožnik z rezinami postrvi
Sladki sirovi štruklji z medom in orehi
Čokoladni sufle
Blejska Grmada
Gibanica
Carski praženec "šmorn" z brusnicami
Kava (mleko, kapučino, bela kava)
Vina
Pivo

PODATKI O ALERGENIH, KI JIH VSEBUJE

Mlečni proizvodi, jajca
Mlečni proizvodi, gluten, jajca
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni i proizvodi, gluten, jajca
Mlečni proizvodi, gluten, jajca pistacija
Ribe, mlečni proizvodi,
Ribe, mlečni proizvodi
Ribe
Ribe, mandlji, mlečni proizvodi
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Moka, jajca, gluten, gorčica
Mlečni proizvodi, gluten
Mlečni proizvodi, gluten
Mlečni proizvodi
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Gluten
Mlečni proizvodi, gluten
Gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, ribe, orehi
Mlečni proizvodi, orehi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten
Mlečni proizvodi, jajca, gluten, orehi
Mleko
ŽVEPLOV DIOKSID in SULFIT
Gluten