



Hiša Aleš

MENI

4 HODNI MENI

| 4 COURSE MENU |

GOVEJI CARPACCIO S KOSTANJEM

Beef carpaccio with chestnut

RAVIOL POLNJEN Z RDEČIM RADIČEM IN GAMBERI V OMAKI S PRŠUTOM IN KOSTANJEM

Raviol stuffed with radicchio and prawns in a sauce with proscutto and chestnut

MEDALJNO SVINJSKEGA FILEJA V OMAKI SUHIH SLIV IN PRILOGA

Pork tenderloin - medallion in prune sauce with side dish

KOBARIŠKI OREHOV ŠTRUKLJI

Kobarid walnut dumpling

35,00 €



HLADNE ZAČETNE JEDI

COLD STARTERS

GOVEJI CARPACCIO S KOSTANJEM

Beef carpaccio with chestnut

13,00 €

CARPACCIO IZ MEČARICE

Swordfish carpaccio

13,00 €

TOLMINSKI SIR Z DOMAČIM MEDOM

Cheese from Tolmin with homemade Honey

12,00 €

TATARSKI BIFTEK

Tatar beefsteak

15,00 €

IZBOR SIROV IN SUHIH MESNIN

Selection of cheeses and cured meats

14,00 €

BURRATA S SVEŽIMI FIGAMI IN OREHI

Burrata with fresh figs and walnuts

14,00 €

TOPLE ZAČETNE JEDI

WARM STARTERS

OZKI REZANCI S SVEŽIM LOSOSOM

Tight noodles with fresh salmon

13,00 €

VELIKE POKROVAČE (JAKOBOVE KAPE) - 1 KOM

Great scallops

5,00 €

BUČNI NJOKI S SVEŽIM ŽAJBLJEM IN JESENSKO ZELENJAVO

Pumpkin gnocchi with fresh sage and autumn vegetables

13,00 €

RAVIOLI POLNJENI Z RDEČIM RADIČEM IN GAMBERI V OMAKI S PRŠUTOM IN KOSTANJEM

Ravioli stuffed with radicchio and prawns in a sauce with prosciutto and chestnut

14,00 €

J U H E

SOUPS

DNEVNA JUHA

Daily soup

5,50 €

J E D I P O N A R O Č I L U

MAIN DISHES

J E S E N S K I B I F T E K N A D E V A N Z G O R G O N Z O L O V O M A K I S U H I H S L I V I N P R I L O G O

Autumn beefsteak stuffed with gorgonzola cheese in prune sauce and side dish

31,00 €

K M E Č K I B I F T E K N A Ž A R U S P O P E Č E N O P A N C E T O , Z E L E N J A V N I M J A J C E M I N P E Č E N I M K R O M P I R J E M

Farm style beefsteak with grilled pancetta, vegetable egg and baked potatoes

30,00 €

H I Š N I B I F T E K V O M A K I R D E Č E G A P O P R A , G R A T I N I R A N O B R E S K V I J O , S I R O M I N P R I L O G O

House beefsteak in red pepper sauce, gratinated peach, cheese and side dish

31,00 €

house recipe

T A P R A V D U N A J ' C - T E L E Č J I D U N A J S K I Z R E Z E K S P R I L O G O

Wiener schnitzel - veal cutlet Vienna style with side dish

18,00 €

M E D A L J O N S V I N J S K E G A F I L E J A V O M A K I Z J U R Č K I I N K O S T A N J E M I N P R I L O G O

Pork tenderloin - medallion in porcini mushrooms and chestnut sauce and side dish

18,00 €

P U R A N O V Z R E Z E K Z G R A T I N I R A N O Č E B U L O , S I R O M , D O M A Č O Š U N K O I N P R I L O G O

Turkey escalope with gratinated onions, homemade ham and cheese and side dish

17,00 €

K R A N J S K A K L O B A S A S P R I L O G O

Carniola sausage with side dish

13,00 €

local dish



R I B E

| F I S C H |

FILE BRANCINA PO MEDITERANSKO S HOLANDSKO OMAKO

Sea bass fillet on mediterranean style and hollandaise sauce

23,00 €

LOSOS NA ŽARU S SREDOZEMSKO AROMATIČNO OBLOGO

Grilled salmon with aromatic mediterranean side dish

22,00 €

S O L A T E

| S A L A D |

SOLATA SURF&TURF Z ARGENTINSKIMI KOZICAMI IN GOVEJIM FILEJEM

Surf & Turf Salad with shrimps and beefsteak

15,00 €

MEŠANA SOLATA

Mixed Salad

5,00 €

O T R O Š K E J E D I

| K I D S M E N U |

PIŠČANJČJI NUGETSI Z KROMPIRČKOM

Chicken nuggets with french fries

8,00 €

PICA ROLCE

Pizza rolls

7,00 €



SLADICE

SÜßSPEISEN SWEETS DOLCI

SLADOLED Z VROČIMI GOZDNIMI SADEŽI

Ice-cream with hot forrest fruits

6,00 €

LEŠNIKOV PARFAIT

Hazelnut parfait

6,00 €

PANACOTA

Pannacotta

6,00 €

ČOKOLADNI SOUFLE

Chocolate soufflé

7,50 €

KOBARIŠKI OREHOVI ŠTRUKLJI

Kobarid walnut dumplings

7,50 €



Ž G A N E P I J A Č E

Pelinkovec	0,03l	3,30 €
Stock	0,03l	3,30 €
Vodka - Absolut	0,03l	3,30 €
Viljamovka	0,03l	4,30 €
Slivovka	0,03l	4,30 €
Brinjevec	0,03l	3,30 €
Sadjevec	0,03l	3,30 €

G I N

Gin Hendricks	0,03l	4,40 €
Gin Whitley Neill	0,03l	4,40 €
Gin Wapping	0,03l	3,30 €
Hišni gin tonic		7,00 €

L I K E R J I

Borovničke	0,03l	3,30 €
Jägermeister	0,03l	3,90 €
Underberg	0,03l	5,30 €
Carolans	0,03l	3,80 €
Campari	0,03l	3,30 €
Aperol Spritz		5,90 €
Martini bianco	0,10l	4,30 €

W H I S K E Y

JB Whisky	0,03l	3,80 €
CC Whisky	0,03l	3,80 €
Jack Daniel's	0,03l	4,30 €
Ballantine's	0,03l	3,80 €
Jameson	0,03l	4,30 €
Glenfiddich	0,03l	5,80 €
Chivas	0,03l	5,30 €
Laphroaig	0,03l	6,10 €

K O N J A K

Martell V.S	0,03l	6,00 €
Martell V.S.O.P.	0,03l	7,00 €
Hennessy	0,03l	7,00 €



RUM

Bacardi	0,03l	3,80 €
Rum Diplomatico	0,03l	6,00 €

PIVO

Maister Gallus pils	0,50l	4,50 €
Maister Vega pale ale	0,50l	4,90 €
Union lager	0,50l	3,90 €
Laško lager	0,50l	3,90 €
Laško lager	0,33l	3,50 €
Radler grapefruit	0,50l	3,60 €
UNI 0,0 alco.	0,50l	3,50 €
Laško Temno dark	0,33l	4,00 €
Mali Grad lager	0,50l	4,60 €

BREZALKOHOLNE PIJA^oE

Radenska	0,50l	3,10 €
Radenska	0,25l	2,60 €
Radenska Naturelle	0,50l	3,10 €
Coca-cola - steklenica	0,25l	3,00 €
Fanta - steklenica	0,25l	3,00 €
Ledeni čaj - steklenica	0,25l	3,00 €
Sok Fructal - steklenica	0,20l	3,20 €
Schweppes - steklenica	0,25l	3,00 €
Goldberg Tonic - steklenica	0,20l	3,30 €

TOPLI NAPITKI

Turška kava	2,20 €
Espresso kava	1,80 €
Kava s smetano	2,80 €
Capuccino	2,20 €
Bela kava	2,50 €
Kakav	2,20 €
Čaj	2,20 €

Z G O D O V I N A

H I Š E A L E Š

Nebeško dobre, sočne, malce v dimu sušene domače kranjske klobase, ki jih je Aleševa stara mati Pepca skrbno vlagala v olje in so se z njimi do sitega podprli prašni furmani in utrujeni popotniki, so le še prijazen spomin na čase, ko je stalo na dvorišču nekaj košatih starih jablan in je bil tu, kjer zdaj Vi sedite, še gozd. Do nedavnega je zunaj za hladno poletno senco skrbela ogromna lesena marela, ki jo je pred skoraj pol stoletja postavil gospodar Filip Aleš, gradbenik, in je postala prava maskota hiše. "Tam, kjer je zunaj velika lesena marela..." so usmerjali goste domačini. Pa jo je načel zob časa in nekega viharnega dne je omagala pod silo vetra. Zdaj gostje poleti zunaj posedajo pod velikimi platnenimi senčniki, hladi pa jih bližina gozda, svežina travnikov Sorškega polja in Sava tamle spodaj v strugi, ki jo je še vedno slišati, čeprav je tu že zalila večino svoje soteske Zarice in začela oblikovati jezero.

Veliko so Aleševi prigospodarili v teh dolgih desetletjih. Če človek pomisli, da je v šestdesetih letih, ko je začela na svoje in kuhinjo prevzela gostilničarka Lojzka Aleš, gostilna imela le štiri ali pet miz in mali šank. Kasneje so jo širili in oblikovali izbrani slovenski arhitekti s posebnim poudarkom na notranji ureditvi. Danes je to daleč poznano, ugledno in spoštovano gostišče s svojimi prenočišči, z moderno kuhinjo, s prijaznim vrtom in s celo galerijo izbranih slik slovenskih slikarjev. Pravi kulturni hram!

V letih, ko je Lojzka začela s svojim gostinstvom, je kuhinja po vsej Zasavi in daleč naokrog slovela po sočnih telečjih nadevanih prsih, krvavicah z veliko blago dišečo mete, po ocvirkovci, ki je doma v njeni Poljanski dolini, in po drugih domačih dobrotah. Nekaj teh jedi je še vedno v "železnem repertoarju" gostilne.

Sicer pa Aleševa kuhinja danes pod budnim očesom že tretje generacije pripravlja najbolj izbrane jedi za gurmane, sladokusce. Stalni italijanski gostje so pred leti, ko so kar celo desetletje pri Aleševih bivali, nehote vnesli v njihovo kuhinjo toskanski in mediteranski pridih. To jo je še posebej požlahtnilo. Danes so v dnevni ponudbi poleg ostalega ribe vseh vrst, izbrane mesnine, kot dih nežne sladice... Ste že pokusili njihov file brancina po mediteransko ali pa hišni biftek? Niste? To vendar morate spoznati, zato ne odhajajte predaleč...

