

PLANINKA

HOTEL &
RESTAVRACIJA



HOTEL &
RESTAURANT



Spoštovani obiskovalci Hotela Planinka !

Hotel Planinka stoji na mestu, ki že stoletje povezuje domačine ter ostale mimoidoče, ki obišejo naš kraj. Na tem mestu sta se pred več kot stotimi leti združili dve stanovanjski hiši v mogočno »Semovo« hišo. Skozi leta se je spreminjala namembnost objekta. Leta 1963 je bil objekt preurejen v Gostišče Planinka, leta 1972 pa v Hotel Planinka. Od takrat do danes je Hotel doživel čisto vse; Od razcveta v 70. letih do bridkega konca v 90ih! Leta 2011 sva Hotelu nova lastnika ponudila nov začetek, od takrat naprej smo na popotovanju katerega del ste trenutno tudi Vi! Veliko ljudi si je delilo ta kraj pred nami, veliko jih pride še za nami, želiva vam obilo lepih trenutkov na tem mestu, v tem času!

Dear Guest, welcome to the Hotel Planinka !

Hotel Planinka is situated on a site that for centuries connects the locals and other passers-by who visited our place. More than a hundred years ago, two houses were merged into this mighty "Sem's" house. Throughout the years, the purpose of the building changed. In 1963, the building was converted into a Planinka guest house, and in 1972 it became a Hotel Planinka. Since then, the Hotel has faced with everything; From the boom in the 70s till 90s and after that time hotel went into a long period of decline! In year 2011, the new owner offered a new start to the hotel. Since then we are on the journey of which part you are currently also! Many people shared this place before of us, many come after us, we wish you plenty of nice moments in this place, during this time!

Helena in Tomaž Žerovnik



Leto / Year 1964



Leto / Year 1976



Chef Zdravko Robič

Restavracija Planinka je od decembra 2015 v kuhinji pod vodstvom
Chefa Zdravka Robiča.

Rojen je leta 1977 v Mariboru in rad je kuhal že od začetka svojega otroštva. Vpisal se je v srednjo šolo za gostinstvo. Delal je v številnih restavracijah - se učil in izpopolnjeval svoje znanje skozi vsa leta svojega dela. Chef Robič skrbi za sveže sestavine in ustvarja jedi preprosto in tradicionalno ter tudi inovativno in povsem izvirno.

Našo restavracijo Planinka so prepoznali vodilni slovenski kulinarčni ocenjevalci in smo prejeli od njih oceno »odlično« za celotno naše delo. Sodelujemo z belgijsko restavracijo z Michelinovo zvezdico La Truffe Noire, s katero smo tudi v preteklih letih organizirali kulinarčne večere.

Namen sodelovanja je spoznavanje različnih tehnik kuhanja v visoki kulinariki.

Vse to želimo z Vami deliti in vam priporočamo Selection Planinka meni, kateri vam ponuja izbiro naših najboljših jedi.

Since December 2015 the restaurant Planinka has been in the management of chef Zdravko Robič.

Born in 1977 in Maribor, he loved to cook from the beginning of his childhood. He enrolls in the secondary school for catering. He worked in many restaurants - climbing the ladder of kitchen hierarchy. In the restaurant Planinka was noticed by professional food critic and receives 4 stars (out of 5 possible). Chef Robic takes care of fresh ingredients regarding the season and creates dishes entirely simple, traditional and also innovative and completely original.

We cooperate with a Belgian restaurant with Michelin star La Truffe Noire. We have organized culinary events together in the past years. The purpose of cooperation is to learn about the different cooking techniques in high-quality cuisine.

We want to share this with you and we recommend the Selection Planinka menu, which offers you the choice of our best dishes.



PLANINKA SELECTION MENU

Metulj mariniranega lososa s koprom in namazom bazilike, kaviar

**Zgornjesavinjski želodec z namazom iz skute značilni poltrajni, soljeni in začinjeni Mohovt,
solata z bučnim oljem in semeni**

Poletna juha z zelišči in žličnikom mozzarele, limete in mete

Domači žlinkrofi na način Chefa kuhinje

**Hrustljivo pečen file postrvi v melisini omaki, brokolijev pire, korenčkova krema
in mlad krompir**

**Srnin hrbet v hruškovi omaki z brinovimi jagodami, polenta z parmezanom, brokolijev pire
in sveža hruška**

Tête de Moine sir z medom akacije in posušenim Cohiba tobakom

**Domača sladica s poezijo treh čokolad na Flosu z malinovim sorbetom
in gozdnimi sadeži**

**3 hodi : 27,00€
4 hodi: 35,00€
5 hodov: 44,00€
6 hodov: 51,00€
8 hodov: 67,00€**



PLANINKA SELECTION MENU

Butterfly of marinated salmon with dill, basil cream sauce and caviar

**Zgornjesavinjski želodec home made salami stuffed with pieces of bacon and pork meat
with cottage cheese Mohovt, salad with pumpkin oil and seeds**

Summer soup with herbs and dumpling with mozzarella, lime fruit and mint

Home made dumplings prepared in Chef's own style

Crispy baked fillet trout in a sauce of melissa, broccoli puree, carrot cream, young potatoes

**Deer fillet in pear sauce with juniper berries, polenta with parmesan, broccoli puree
and fresh pear**

Tête de Moine cheese with acacia honey and Cohiba tobacco leaf

**Local dessert with Ingot of three chocolates Valrhona on Timber rafting, sorbet of
raspberry's and forest fruits**

3 courses: 27,00€

4 courses: 35,00€

5 courses: 44,00€

6 courses: 51,00€

8 courses: 67,00€



**HLADNE PREDJEDI / COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN / ANTIPASTI FREDDI /
ENTRÉES FROIDES**

Zgornjesavinjski želodec z namazom iz skute značilni poltrajni, soljeni in začinjeni Mohovt

Zgornjesavinjski želodec home made salami stuffed with pieces of bacon and pork meat
with local cottage cheese Mohovt

Am hof geräucherter hausgemachte Wurstspezialität gefüllt mit Schweinefleisch und Speck
mit hausgemachte Quark mit Namen »Mohovt«

Insaccato tipico della valle della savinja "Zgornjesavinjski želodec" con ricotta locale » Mohovt«

Saucisson typique de la région de la Savinja à base d'estomac de porc avec fromage cottage local
»Mohovt«

€ 8,60



Metulj mariniranega lososa s kopro m z namazom bazilike in kaviarjem

Butterfly of marinated salmon with dill, basil cream sauce and caviar

Schmetterling mariniertem Lachs mit Dill, Basilikum-Sahne-Sauce und Kaviar

Farfalla di salmone marinato con aneto, salsa di basilico e caviale

Papillon de saumon mariné à l'aneth, sauce crème au basilic et caviar

€8,30



Srnin carpaccio s staranim parmezanom prelito s sokom črnih tartufov

in olivnim oljem

Deer carpaccio with parmesan cheese parumed with black truffle juice and olive oil

Rhee Carpaccio mit Parmesan-Käse parfümiert mit schwarzem Trüffel Saft und Olivenöl

Carpaccio di cervo con parmigiano profumato con succo di tartufo nero e olio d'oliva

Carpaccio de cerf avec du parmesan parfumé avec du jus de truffe noire et d'huile d'olive

€8,90



JUHA / SOUP SELECTION / SUPPEN / ZUPPE / POTAGES

Poletna juha z zelišči in žličnikom mozzarele, limete in mete

Summer soup with herbs and dumpling with mozzarella, lime fruit and mint

Sommer-Suppe mit Kräutern und Knödel mit Mozzarella, Lime Obst und Minze

4

Sommer-Suppe mit Kräutern und Knödel mit Mozzarella, Lime Obst und Minze

Zuppa di estate con erbe e gnocco con mozzarella, frutta della calce e menta

Soupe d'été aux herbes et boulette avec mozzarella, fruit de citron vert et menthe

€ 3,90

TOPLE PREDJEDI / WARM STARTERS / WARME VORSPEISEN / ANTIPASTI CALDI/ ENTRÉES CHAUDES

Domači žlinkrofi na način Chefa kuhinje

Home made dumplings » Žlinkrofi« prepared in Chef's own style

Hausgemachte Knödel » Žlinkrofi« vorbereitet auf eigener Chef Stil

Gnocchi con carne »Žlinkrofi« preparato su stile di Chef

Boulettes de viande » Žlinkrofi« à la façon de Chef

€7,90



Rezanci s poletno solato, češnjevim paradižnikom, črnimi olivami in kraljevimi kozicami

Noodles with summer salad, cherry tomatoes, black olives and king prawns

Nudeln mit Sommersalat, Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Riesengarnelen

Tagliatelle con insalata estiva, pomodorini, olive nere e gamberoni

Nouilles avec salade d'été, tomates cerises, olives noires et gambas

€ 8,10



Ravioli polnjeni z zeleno in šampinjoni v capuccinu gob in kostanja

Ravioli filled with celeriac and champignon in braun mushrooms capuccino

Ravioli gefüllt mit Sellerie und Champignons mit Pilzen Cappuccino

Ravioli con sedano rapa e champignon e fungo cappuccino

Raviolis avec raves et champignons et champignon cappuccino

€ 8,90



Pečena hobotnica z mlado špinačo, krompirjem, concasse paradižnikom in limetina omaka z baziliko

Grilled octopus with baby spinach, potatoes, concasse tomatoes and lime sauce with basil

Gegrillter Tintenfisch mit Spinat, Kartoffeln, Concasse Tomaten und Limettensauce mit Basilikum

Polpo alla griglia con spinaci, patate, concasse pomodori e salsa di lime con basilico

Pieuvre grillée avec épinards, pommes de terre, concasse tomates et sauce citron vert au basilic

€ 8,90



**GLAVNE JEDI / MAIN DISHES / HAUPT SPEISEN / SECONDI PIATTI /
PLATS PRINCIPAUX**

**Srnin hrbet v hruškovi omaki z brinovimi jagodami, polenta z parmezanom, brokolijev pire
in sveža hruška**

Deer fillet in pear sauce with juniper berries, polenta with parmesan, broccoli puree
and fresh pear

Rehfilet in Birnensauce mit Wacholderbeeren, Polenta mit Parmesan, Broccoli-Püree
und frischer Birne

Filetto di cervo in salsa di pere con bacche di ginepro, polenta con parmigiano, purea di broccoli
e pera fresca

Filet de chevreuil en sauce poire aux baies de genièvre, polenta au parmesan, purée de brocoli
et poire

€ 19,90



**Jagnječja zarebrnica v rožmarinovi skorjici, ajdova kaša z breskvami in malinami,
korenčkova krema**

Lamb chops in rosemary's crust, buckwheat porridge with peach and raspberries, carrot cream

Lammkoteletts in Rosmarinkruste, Buchweizenbrei mit Pfirsich und Himbeeren, Karottencreme

Costolette di agnello in crosta di rosmarino, porridge di grano saraceno con pesca e lamponi,
crema di carote

Côtelettes d'agneau dans la croûte de romarin, bouillie de sarrasin avec pêche et framboises,
crème de carottes

€ 20,20



Beefsteak v omaki Perigourdine, strožji fižol s kislo smetano in ocvirki, mlad krompir, korenčkova krema, mlada solata z mandeljni

Beefsteak in Perigourdine sauce, green beans with sour cream and greaves, young potatoes, carrot cream, young salad with almonds

Beefsteak in Perigourdine-Sauce, grüne Bohnen mit saurer Sahne und Grieben, junge Kartoffeln, Karottencreme, junger Salat mit Mandeln

Beefsteak in salsa Perigourdine, fagiolini con panna acida e ciccioli, patate novelle, crema di carote, insalata giovane con mandorle

Beefsteak à la sauce périgourdine, haricots verts à la crème sure et aux cretons, pommes de terre jeunes, crème de carottes, salade jeune aux amandes

€ 20,40



Pečen svinjski file v skorjici oreščkov, zeliščna omaka, slan skutin štrukelj, mlad krompir, korenčkov pire

Roasted pork medallions in nuts crust, herbal sauce, cheese cottage dumpling, young potatoes, carrot purees

Gebratene Schweinemedallions in Nüssen Kruste, Kräutersauce, Käse Cottage Knödel, junge Kartoffeln, Karottenpürees

Medaglioni di maiale arrosto in crosta di noci, salsa alle erbe, canederli al formaggio, patate novelle, purea di carote

Médailles de porc rôtis en croûte de noix, sauce aux herbes, boulette de fromage cottage, pommes de terre jeunes, purées de carottes

€ 16,90



Vegetarijanski krožnik: slan štrukelj, brokolijev pire, korenčkova krema, popečena zelenjava in solata z mandeljni

Vegetarian plate: cheese dumpling, broccoli puree, carrot cream, grilled vegetable and salad with almonds

Vegetarische Platte: Käseknödel, Brokkolipüree, Karottencreme, gegrilltes Gemüse und Salat mit Mandeln

Piatto vegetariano: canederli al formaggio, purea di broccoli, crema di carote, verdure grigliate e insalata con mandorle

Assiette végétarienne: boulette de fromage, purée de brocoli, crème de carottes, légumes grillés et salade aux amandes

€ 11,90



RIBE / FISH / FISCH / PESCE / POISSONS

**Ribja zložanka brancina, morskega lista, smuča in lososa v koprovi omaki
s krompirjem in zelenjavo**

Fish symphony of Sea base, sole, file zander and salmon with dill sauce, potatoes and vegetables

Fischsymphonie vom Seebarsch, Seezunge, Zander und Lachs mit Dillsauce,
Kartoffeln und Gemüse

Sinfonia di pesce di base di mare, sogliola, limanda e salmone con salsa di aneto, patate e verdure

Symphonie de poisson de la base de la mer, sole, sandre à dossier et saumon à la sauce à l'aneth,
pommes de terre et légumes

€ 18,10



**Hrustljivo pečen file postrvi v melisini omaki, brokolijev pire, korenčkova krema
in mlad krompir**

Crispy baked fillet trout
in a sauce of melissa, broccoli puree, carrot cream, young potatoes

Knusprig gebackene Filetforelle
mit Melisse Sauce, Bärlauchpüree, Karottencreme und Salat mit Nüssen

Trota di filetto croccante
in salsa d' melissa, purea di broccoli, crema di carote,, patate novelle

Truffe au filet fou croûte
dans une sauce d'mélisse, purée de brocoli, crème de carottes, pommes de terre jeunes

€ 14,90



SOLATA / SALAD / SALAT / INSALATA / SALADE

Poletna solata s citrusi, plodovi granatnega jabolka, lososom in parmezanom

Summer salad with citrus fruits, pomegranate fruit, salmon and parmesan

Sommersalat mit Zitrusfrüchten, Granatapfel, Lachs und Parmesan

Insalata estiva con agrumi, frutta di melograno, salmone e parmigiano

Salade d'été aux agrumes, à la grenade, au saumon et au parmesan

€ 7,90



Cesar solata / Salad / Salat / Insalata / Salade

Zelena solata s slanino in piščancem, balzamični preliv

Green salad with bacon and chicken , balsamic dressing

Grüner Salat mit Speck und Hühnerfleisch, Balsamico-Dressing

Insalata verde con pancetta e pollo , condimento balsamico

Salade verte avec du bacon et le poulet , vinaigrette balsamique

€ 7,60



SLADICE / DESSERTS / DESSERT / DOLCI / DESSERTS

**Domača sladica s poezijo treh čokolad na Flosu
z malinovim sorbetom in gozdnimi sadeži**

Local dessert with Ingot of three chocolates Valrhona on Timber rafting,
sorbet of raspberry's and forest fruits

Lokales Dessert mit Barrique von drei Pralinen Valrhona auf Holz-Rafting,
Sorbet von Himbeeren und Waldfrüchten

Dessert locale con lingotto di tre cioccolatini Valrhona su rafting in legno,
sorbetto di lamponi e frutti di bosco

Dessert local avec Lingot de trois chocolats Valrhona sur rafting,
sorbet de framboise et fruits des bois

€ 5,70



**Poletna mango – kokosova krema v kozarcu z gozdnimi sadeži, lešnikovim drobljencem,
bonboni zlate pokalice**

Summer mango - coconut cream in a glass with forest fruits, hazelnut crumbs, golden crispy candy

Sommer Mango - Kokosnusscreme in einem Glas mit Waldfrüchten, Haselnusskrumen, goldene
knusperige Süßigkeit

Mango - cocco crema di un bicchiere con frutti di bosco, briciole di nocciole,
caramelle croccanti dorate

Mangue - coco crème de dans un verre avec des fruits de la forêt, des miettes de noisette, des
bonbons croustillants dorés

€ 5,60



Čokoladna krogla presenečenja

Chocolate ball surprise

Schokolade Kugel Überraschung

Cioccolato ciotola sorpresa

Chocolat bol surprise

€ 5,10



Sončnica z italijanskim meringuem polnjena s svežim sadjem in prelivom pasijonke s sladoledom in karameliziranim sladkorjem

Sunflower shaped Italian meringue topped with fresh fruits, Passion fruit coulis, ice cream and caramelized sugar

Sonnenblumen mit italienische Baiser mit frischen Früchten, Passionsfrucht-Coulis, Eiscreme und karamellisiertem Zucker

Girasole a forma di meringa italiana condita con frutta fresca, coulis di frutto della passione, gelati e zucchero caramellato

Meringue italienne en forme de tournesol surmontée de fruits frais, Coulis de fruits de la passion, glace et sucre caramélisé

€ 5,90



Čokoladni souffle z jagodnim prelivom in vaniljevim sladoledom

Chocolate souffle with strawberry sauce and vanilla ice cream

Schokoladensouffle mit Erdbeersauce und Vanilleeis

Soufflé al cioccolato con salsa di fragole e gelato alla vaniglia

Chocolate souffle avec coulis de fraises et de la crème glacée à la vanille

€ 4,90



Ajdovi štruklji z orehi

Slovenian traditional dumplings with wall nuts

Slowenisch traditionelle Knödel mit Nussfüllung

Gnocchi tradizionali sloveni con ripieno di noci

Dumplings traditionnels slovènes avec noix

€ 4,70