

Dnevna ponudba 2026



hladne predjedi

Domači krožnik Plesnik 18 €

Izbor suhih mesnin in sirov z bližnjih planin in Ekološke domačije Plesnik, ki so pravi ponos Logarske doline. (1, 3, 8, 10)

Surovi biftek Marije Plesnik 20 €

Znameniti Plesnikov tatarski biftek, ki ga gostje radi naročajo že od leta 1935. Govedino krav z okoliških pašnikov, oplemeniteno s ščepcem začimb in kapljico konjaka, postrežemo s popečeno hišno fokačo in okisano zelenjavo. (1, 2, 3, 10)

Marinirana postrv s fermentiranim fižolom in limoninim gelom 4 €

Fine rezine savinjske postrvi, ki smo jo nekaj ur marinirali v soli in sladkorju, z omako iz fermentiranega belega fižola in limoninim gelom. (3, 4, 12)

tople predjedi

Štruklji z domačo skuto in zelišči, marinirano zelje 14 €

Poklon tradiciji: na maslu popečeni hišni štruklji, polnjeni z domačo skuto z bližnje kmetije Strmčnik in dišečimi zelišči z našega vrta. Ob njih hrustljivo marinirano zelje. (1, 2, 3)

Grušavi žlinkrofi 15 €

Testene žepke z nadevom iz suhih hrušk, tradicionalno solčavsko sladko dobroto, so v Janezovi in Tomovi slani različici nadgradili zabeljeni domači ocvirki in nežna omaka iz pregrete smetane. (1, 2, 3)

Zloženska iz palačink in pečenih paprik, pinjenec 15 €

Ožgane rdeče paprike, izmenično zložene s palačinkami v nežno zloženko, popečeno na maslu in prelito z omako iz domačega pinjenca. (1, 2, 3, 12)

juhe

Goveja juha marije plesnik z domačimi rezanci 8 €

Juha, kuhana prav počasi, kot so to počele naše babice. Z govedino z Ekološke domačije Plesnik, zelenjavo z vrta ter rahlimi domačimi rezanci. (1, 2, 12)

Dnevna juhica za dušo 6 €

Vsak dan pripravljena po navdihu narave, babice Plesnik in našega chefa. (1, 3, 12)

glavne jedi

Poširana postrv v zeliščni omaki s postrvjimi ikrami, krompirjev pire in sotirana špinaca 26 €

Nežno poširan file postrvi iz priznanih ribogojnic Špegelj in Goričar v aromatični zeliščni omaki, kremast krompirjev pire in na maslu sotirana špinaca. (3, 4)

Rostbif s praženim krompirjem in sotirano zelenjavo 28 €

Sočno zapečenemu govejemu hrbtu smo dodali pražen krompir in sotirano zelenjavo. (3, 12)

Za naše najmlajše - Ocvrti piščančji trakci s krompirčkom 12 €

Hrustljavi trakci iz piščančjega fileja s krompirčkom. Priljubljena jed naših najmlajših gostov. (1, 2)

solata

Solatni krožnik Plesnik 16 €

Pisan solatni krožnik s krompirjem in sezonsko zelenjavo. Zabeljeno z domačimi ocvirki in hišnim prelivom. (10)

Solatni krožnik s piščancem 18 €

Pisan solatni krožnik z najboljšimi sezonskimi sestavinami iz Logarske doline, obogaten s piščančjimi trakci in hišnim prelivom iz oljčnega olja, jabolčnega kisa, gozdne medu in gorčice. (10)

Mešana solata (10) 8 €

sladice

Jabolčni zavitek Plesnik 9 €

Jabolčni zavitek po receptu babice Plesnik z dišečo vaniljevo kremo navduši s hrustljivo skorjico in zapelje s prepletom svežine in dekadentnosti. (1, 2, 3, 8)

Hišni izbor sladoledov 9 €

Doma pripravljeni sladoledi, kremasti in polni okusa, s hrustljivim drobljencem – in čudovitim razgledom. (1, 2, 3, 7, 8)

Gibanica Plesnik 9 €

Zloženska, ki nostalgичno pogreje dušo z izmenjujočimi se plastmi domačega vlečenega testa, jabolk, skute in lešnikov. (1, 2, 3, 8)

SEZNAM ALERGENOV

1. Gluten / 2. Jajca / 3. Laktoza / 4. Ribe / 5. Raki / 6. Mehkužci / 7. Arašidi / 8. Oreščki / 9. Sezamovo seme / 10. Gorčično seme / 11. Zrnje soje / 12. Zelena / 13. Volčji bob / 14. Žveplov dioksid in sulfiti


Cenik velja od 12. 6. 2025. Pridržujemo si pravico do spremembe cen. Vse cene so v evrih in vsebujejo ddd.


Podajte se z nami na kulinarično popotovanje, zaznamovano z lokalnimi okusi in neprecenljivo dediščino zgornje savinjske doline.

Preizkusite jedi z novega menija, ki sta ga za Hotel Plesnik zasnovala pionir slovenske visoke kuhinarike Janez Bratovž in mladi chef Tom Čopar, sooblikovale pa so ga prvovrstne sestavine lokalnih dobaviteljev.



MICHELIN
2025

Jedi **Marije Plesnik**, babice in glavne kuharice Hotela Plesnik pred drugo svetovno vojno 

Tradicionalne dobrote s **Solčavskega** 

Pestra medigra navihanega kuharskega dvojca – **Janeza in Toma**

NAŠI DOBAVITELJI

Ekološka domačija Plesnik, Logarska dolina (govedina za juho, meso za klobase in salame),
Kmetija Matk, Logarska dolina (kozji siri in skuta),
Kmetija Perk, Logarska dolina (sušene mesnine),
Kmetija Moličnik, Luče (jajca),
Kmetija Spodnji Strmčnik, Luče (jogurt, skuta, sir),
Liogarden, Luče (liofilizirano sadje in zelenjava),
Kmetija Ploder, Solčava (siri, maslo),
Kmetija Veršič, Markovci (vse vrste moke, bučno in sončnično olje, krompir, zelenjava),
Ribogojnica Goričar, Podbočje (postrvi),
Ribogojnica Špegelj, Braslovče (postrvi),
Brinečev kmečki mlin, Rečica ob Savinji (moka),
Borak, Ljubljana (med),
Kmetija Grad, Domžale (sadje, zelenjava)

HOTEL PLESNIK
LOGARSKA DOLINA

www.plesnik.si