HLADNE PREDJEDI / ANTIPASTI / COLD STARTERS

Brusketa s planinsko skuto in kandiranim paradižnikom (M, G)

Bruschetta con ricotta di malga e pomodoro candito

Bruschetta with mountain ricotta and candied tomato

10,00 €

Frankov angleški roastbeef –

kultna jed Hiše Franko od leta 1973, mali 100g/veliki 180g (GS)

Roastbeef all'inglese –

piatto storico di Hiša Franko dal 1973, piccolo 100g/grande 180g

Franko's English roastbeef –

signature dish of Hiša Franko since 1973, smaller 100g/larger 180g

16,00 € / 22,00 €

Tatar rdeče postrvi z luštrekom in hrenom in ajdove skorjice

Tartare di trota rossa con levistico, rafano e crosta di grano saraceno

Red trout tartare with lovage, horseradish and buckwheat crust

16,00 €

Izbor domačih mesnin, *100g Selezione di salumi locali*

Selection of local cured meats

14,00 €

Polonkina solata*, Insalata Polonka, Polonka´s salad*

7,00 € / 11,00 €

Kruh z drožmi (G) *Pane con lievito madre / Sourdough bread*

2,00 €/por.

TOPLE PREDJEDI /ANTIPASTI CALDI / WARM STARTERS

Frika – tradicionalna pastirska jed iz krompirja in sira (M)

Frico – piatto tradizionale dei pastori, a base di formaggio e patate

Frika – traditional shepherd's dish, with potatoes and cheese

12,00 €

***Dnevna mineštra** (Z, M) /*

Minestra del giorno / Daily minestrone

8,00 €

***Polonkini ravioli polnjeni z luštrekom v omaki kozje skute in luštreka** (M,J,O,G)*

"Ravioli di Polonka ripieni di levistico in salsa di ricotta di capra e levistico."

Polonka's Ravioli filled with lovage in a sauce of goat ricotta and lovage

14,00 €

***Hišni njoki cacio e pepe iz sira zemljanke** (G,J,M)*

Gnocchi fatti a casa cacio e pepe con formaggio Zemljanka

Homemade cacio e pepe gnocchi with Zemljanka cheese

14,00 €

***Polonkini Žlikrofi, krompir, drobnjak, po želji slanina** (G, M, , J)*

Polonkini Žlikrofi, patate, erba cipollina, pancetta a piacere

Polonkini žlikrofi, potatoes, chives, bacon if desired

14,00 €

GLAVNE JEDI / SECONDI / MAIN DISHES

Postrv v sous-vidu z rdečo peso, cvetačnim pirejem in ikrami postrvi (J,V,Z,M)

Trota cotta sous-vide barbabietola, purea di cavolfiore e uova di trota

Sous-vide trout, beetroot, cauliflower puree and trout roe

23,00 €

Pikantni kotleti divjega prašiča z mladim zeljem na maslu (M)

Costolette di cinghiale piccanti con cavolo cappuccio al burro

Spicy wild boar chops with buttered young cabbage

25,00 €

Jagenjček iz pečice s praženim krompirjem (Z,M)

Agnello al forno con patate rosolate

Oven-roasted lamb with sauteed potatoes

23,00 €

Račja prsa, pire iz gomolja zelene in pečenega jabolka ter karamelizirano čebulo

Petto d'anatra con purea di sedano rapa e mela al forno, con cipolla caramellata

Duck breast with celery root and baked apple purée, caramelized onion. (M,Z)

25,00 €

Jelenov Golaž s kruhovim kipnikom

Gulasch di Cervo con sformato di pane

Venison gulash with bread baker

22,00 €

SLADICE / DOLCI / DESSERTS

Kobariški štruklji *(G,M,O)*

Struccoli di Kobarid (dolce tradizionale alle noci, servito caldo con burro fuso)

Kobarid dumplings (traditional dessert made with walnuts, served warm with melted butter)

8,00 €

Čokoladni souffle *(G, J, M, O)*

Souffle al cioccolato / Chocolate souffle

8,00 €

Rabarbarina Pita *(G,M,O)*

Crostata di rabarbaro / Rhubarb tart

7,50 €

˙Fige polnjene s kozjo skuto/*Baked figs filled with Goat Cheese/ fichi gratinati ripieni di ricotta di capra (M/O)*

8,00 €

Izbor različnih, staranih tolminskih sirov

visoka paša, surovo mleko *(M, O, J)*

Selezione di formaggi locali Tolminc con diverse stagionature /

pascoli alti, latte crudo

Selection of local cheese Tolminc, different ages /

high meadows, raw milk

12,00 €

HIŠA POLONKA

Hiša Polonka *vam ponuja pristno lokalno kulinariko, pripravljeno s spoštovanjem do narave in tradicije.*
Razvajamo vas z izbranimi domačimi pivi ***FEO****, ekološkimi in* ***biodinamičnimi vini****, osvežilnimi* ***kombučami*** *ter* ***naravnimi sokovi****.*
Pri nas se okus, kakovost in trajnost združijo v edinstveno doživetje.

Hiša Polonka *offers authentic local cuisine, prepared with care for nature and tradition.*
Enjoy our selection of homemade ***FEO*** *beers, organic and biodynamic wines, refreshing kombuchas, and natural juices.*
Here, flavor, quality, and sustainability come together in a unique experience.

Hiša Polonka *vi invita a scoprire la cucina locale autentica, preparata nel rispetto della natura e della tradizione.*
Proponiamo birre artigianali ***FEO****, vini biologici e biodinamici, kombucha rinfrescanti e succhi naturali.*
Un luogo dove gusto, qualità e sostenibilità si incontrano in un'esperienza unica.

Vprašaj za alergene/Ask for allergens

Seznam alergenov: **G**; žita, ki vsebujejo gluten. **J**; jajca in proizvodi iz njih. **A**; arašidi. **M**; mleko in mlečni proizvodi. **O**; oreščki. **Z**; zelena in proizvodi iz nje. **GS**; gorčično seme in proizvodi iz njega. **S**; sezamovo seme in proizvodi iz njega. **V**; volčji bob in proizvodi iz njega.

List of allergens: **G**; cereals containing gluten. **J**; eggs and products thereof. **A**; peanuts. **M**; milk and milk products. **O**; nuts. **Z**; leafy celery and products thereof. **GS**; mustard seeds and products thereof. **S**; sesame seeds and products thereof. **V**; lupin beans and products containing it.

Vse cene vsebujejo DDV in so v evrih. Cenik velja od 22.05.2026 dalje. Kobaric d.o.o.

Gregorčičeva ulica 1, 5222 Kobarid. Davčna številka: SI83315152.