



STEAKHOUSE
BERC

Jedilni list
Food Menu
Il Menù
Speisekarte

Kreativno in sveže se pri nas kuha in streže

V naši 60-letni tradiciji stremimo k skrbno izbranim, najboljšim surovinam in mesu najvišje kakovosti. Ker prisegamo na pristen okus vsake jedi, pri kuhanju ne uporabljamo nobenih umetnih dodatkov in ojačevalcev okusa. S kulinarčno dovršenostjo in gostoljubnostjo poskrbimo, da se naši gostje vedno radi vračajo.

Creatively and freshly cooked and served

In our 60-year tradition, we strive to provide carefully selected best ingredients and meat of the highest quality. Because we swear by the genuine taste of each dish, we do not use any artificial additives or flavour enhancers when cooking. With culinary perfection and hospitality, we make sure that our guests always like to come back.

È cucinato e servito qui in modo creativo e fresco

Nella nostra tradizione di 60 anni, prepariamo con cura i migliori ingredienti e carni di altissima qualità. Poiché garantiamo il gusto genuino di ogni piatto, non utilizziamo additivi artificiali o esaltatori di sapidità durante la cottura. Con perfezione culinaria e ospitalità, ci assicuriamo che i nostri ospiti tornino sempre volentieri.

Hier wird kreativ und frisch gekocht und serviert

In unserer 60-jährigen Tradition bereiten wir sorgfältig ausgewählte, besten Zutaten und Fleisch von höchster Qualität. Da wir auf den unverfälschten Geschmack jedes Gerichts schwören, verzichten wir beim Kochen auf künstliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Mit kulinarischer Perfektion und Gastfreundschaft sorgen wir dafür, dass unsere Gäste immer gerne wiederkommen.

Pogrinjek 2,50 €

Service

Coperto

Gedeckt

ANTIPASTI

Goveji Carpaccio 19,50 €

Beef Carpaccio

Carpaccio di manzo

Rinder Carpaccio

(Slovenija, grass fed)

Narezek z mangulico in siri 19,90 €

Cold cuts with mangalica and cheeses

Salumi con mangulica e formaggi

Aufschnitt mit Mangalica und Käse

Marinirana hobotnica 24,90 €

Marinated octopus

Polpo marinato

Marinierter Oktopus

Goveji tartar za 2 osebi 39,90 €

Beef tartare for 2 people

Bistecca alla tartara per 2 persone

Rindertatar für 2 Personen



STEAKHOUSE BERG

BLED - SLOVENIA

Cezarjeva solata 19,50 €

Caesar salad

Insalata Caesar

Caesar Salat

Esenca postrvi 19,90 €

Essence of the trout

Essenza di trota

Forellenessenz

Sezonska solata 7,00 €

Seasonal salad

Insalata di stagione

Salat der saison

SOUPS

Sirova juha s čilijem 8,00 €

Cheese soup with chilli

Zuppa di formaggio con peperoncino

Käsesuppe mit Chili

Domača goveja juha 7,50 €

Beef soup

Brodo di manzo

Rindsuppe

Ribja juha z ostrigami 8,50 €

Fish soup with oysters

Zuppa di pesce con ostriche

Fischsuppe mit Austern

PASTA

Pljukanci s tartufi 20,90 € / 15,50 €

Pljukanci with truffles

(small dish)

Pljukanci con tartufo nero

Pljukanci mit Schwarzen Trüffeln

Testenine z govedino in zelenim poprom 19,90 € / 14,50 €

Pasta with beef and green pepper

(small dish)

Pasta con manzo e pepe verde

Pasta mit rindfleisch und grünem Pfeffer

Rižota s škampi 29,50 € / 15,50 €

Risotto with shrimp

(small dish)

Risotto con gamberi

Risotto mit Garnelen



STEAKHOUSE BERC

BLED - SLOVENIA

PIÈCE DE RÉSISTANCE

Telečji tomahawk steak	17,50 €/100g
Veal tomahawk steak	
Bistecca di tomahawk di vitello	
Kalbs-Tomahawk-Steak	
<i>(Netherlands, dry aged 40 days, grass fed)</i>	
Telečja krača za 2 osebi, omaka	52,00€/2.000g
Veal shank for 2 people, sauce	
Gambo di vitello per 2 persone, salsa	
Kalbs schaft für zwei Personen, Sauce	
T-Bone	17,90 €/100g
<i>(Scotland, dry aged 30 days, grass fed)</i>	
Rib-Eye	16,50 €/100g
<i>(Australia, dry aged 30 days, grain fed)</i>	
Tri-Tip	10,50 €/100g
<i>(Australia, grain fed)</i>	
Flank steak	9,90 €/100g
<i>(Australia, grain fed)</i>	
Rumpsteak	11,50 €/100g
<i>(Uruguay, grain fed)</i>	

Chateaubriand za 2 osebi **95,00 €**

(Chateaubriand, pečen krompir, sirov štrukelj, foie gras, medena zelenjava, porto omaka)

Chateaubriand for 2 people, roasted potatoes, rolled cottage cheese dumplings, foie gras, honey glazed vegetables, porto gravy)

Chateaubriand per 2 persone, patate al forno, gnocchi di ricotta arrotolati, foie gras, verdure glassate al miele, sugo di porto)

Chateaubriand für zwei Personen, Gebackene kartoffeln, Teigrollen mit Speisequark, Foie Gras, honigglasiertes Gemüse, Porto-Soße)

(Slovenija, dry aged 30 days, grass fed)

**Kobe z oljčnim oljem in
24-karatnimi zlatimi lističi** **39,00 €/100g**

Kobe beef with olive oil and 24 carat gold leaves

Manzo Kobe con olio d'oliva e foglie d'oro

Kobe Rind mit Olivenöl und 24 Karat Blattgold

(Japan, A5, grain fed)

Steak dimljen z zelišči **17,50 €/100g**

Steak smoked with herbs

Bistecca affumicata alle erbe

Kräutergeräuchertes Steak

(Scotland, dry aged 30 days, grass fed)

Berc Steak **45,90 €**

(Steak, pire s tartufi, foie gras, medena zelenjava, porto omaka)

(Steak, purée with truffles, foie gras, honey glazed vegetables, porto gravy)

(Bistecca, purée con tartufo, foie gras, verdure glassate al miele, sugo di porto)

(Steak, Püree mit Trüffeln, Foie Gras, honigglasiertes Gemüse, Porto-Soße)

(Uruguay, dry aged 40 days, grain fed)

Svinjska rebra 25,90 €

Pork ribs

Costolette di maiale

Schweinrippchen

Piščancji file s prilogo in omako 35,50 €

Chicken Fillet with a side dish and sauce

Filetto di pollo con contorno e salsa

Hähnchenfilet mit Beilage und Sauce

Surf & Turf (Tri-tip + škampi) 37,50 €

Surf & Turf (Tri-tip with shrimp)

Surf & Turf (tri-tip con gamberetto)

Surf & Turf (tri-tip mit garnelen)

Tuna Steak 21,00 €

Škampi in Jakobove pokrovače 38,90 €

Shrimp and Jacob's scallops

Gamberetti e capesante di Giacobbe

Garnelen und Jakobsmuscheln

Sveža bela riba iz pečice s prilogo 78,00 €/1.000g

Oven baked fresh white fish, side dish

Pesce bianco fresco al forno, contorno

Ofengebackener frischer Weißfisch, Beilage



STEAKHOUSE BERG

BLED - SLOVENIA

Postrv iz pečice s prilogo

62,00 €/1.000g

Oven baked trout, side dish

trota al forno, contorno

ofengebackene Forelle, Beilage

SAUCÉS

Porto omaka

4,50 €

Port sauce

Salsa al Porto

Portweinsöße

Poprova omaka

4,00 €

Pepper sauce

Salsa al Pepe

Pfeffersöße

“Blue cheese” omaka

5,00 €

“Blue cheese” sauce

Salsa “Blue cheese”

Blauschimmelkäsesauce

Tartufina omaka

6,00 €

Truffle sauce

Salsa al tartufo

Trüffelsauce



STEAKHOUSE BERG

BLED - SLOVENIA

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Pečen krompir 4,00 €

Roasted potatoes

Patate al forno

Gebackene kartoffeln

Pečena zelenjava 3,50 €

Roasted vegetables

Verdure al forno

Gebackene gemüse

Skutni štruklji 6,00 €

Rolled cottage cheese dumplings

Gnocchi di ricotta arrotolati

Teigrollen mit Speisequark

Pire krompir / s tartufi 4,00 € / 5,00 €

Mashed potatoes / with truffles

Purè di patate / con tartufi

Kartoffelpüree / mit Trüffeln

Medena zelenjava 4,00 €

Honey glazed vegetables

Verdure glassate al miele

Honig glasiertes Gemüse



STEAKHOUSE BERC

BLED - SLOVENIA

SLO

V primeru prehranskih alergij se prosimo posvetujte z našim osebjem.

ENG

In case of food allergies & intolerances, please consult our staff.

IT

In caso di allergie & intolleranze alimentari, consultatevi con personale.

DEU

Im Falle von Allergien und Intoleranzen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Želeška cesta 15, 4260 Bled, Slovenia

T: +386 40 366 017

E: info@penzion-berc.si

www.penzion-berc.si

Vse ceno so v EUR in vključujejo DDV • Cenik velja od: 15.6.2022

All prices are in EUR and are inclusive of VAT. The price list is valid from: 15.06.2022

Tutti prezzi sono in EUR con IVA inclusa. • Il listino prezzi è valido dal: 15.06.2022

Alle Preise sind in EUR, inclusiv Mehrwertsteuer • Preisliste gültig ab: 15.06.2022