



Butični, sodobno in funkcionalno opremljen hotel s štirimi zvezdicami, ki vas bo razvajal z gostoljubjem, udobjem in vrhunskimi storitvami le nekaj sto metrov stran od neokrnjene narave. Kuharski mojstri vam bodo v restavraciji hotela pripravili tako tradicionalne kot sodobne jedi, ki jih bodo postregli z izbranimi vini.

Contemporary and functional, this four-star boutique hotel will pamper you with its hospitality, comfort, and superior services only a few hundred metres away from unspoilt nature. In the hotel restaurant, chefs serve both traditional and contemporary dishes, accompanied by select wines.

HOTEL JOŽEF, Nebesa d. o. o.

Hotel Jožef

Vojkova ulica 9a, 5280 Idrija

e: info@hotel-jozef.si

m: +386 (0)8 20 04 250



Jožefova dilca – narezek lokalnih suhomesnatih izdelkov in sirov *Jožef's board – a plate of local cold cuts and cheeses*

Izbrani siri s kmetije Krnčan, suhomesnati izdelki Mesarstva Podobnik, zaseka Kmetijsko gozdarske zadruga Idrija.

Selected cheeses from the Krnčan Farm, Mesarstvo Podobnik cold cuts, Kmetijsko gozdarska zadruga Idrija minced lard.

Hotel Jožef z restavracijo, katerega arhitektura je svoj navdih iskala v Čermak-Špirekovi žgalniški peči, stoji na mestu nekdanje rudniške žgalnice. Je poklon vsem idrijskim Jožefom, ki so skozi leta pomembno ustvarjali idrijsko zgodbo in zgodovino, tako da izbira imena Jožefova dilca za krožnik lokalnih suhih mesnin in sirov ni zgolj naključje.

Built at the site of a former mine smelting plant, Hotel Jožef and its restaurant sought architectural inspiration in the Čermak-Špirek furnace. It is an homage to all of Idrija's Jožefs who have co-created Idrija's (hi)story – and therefore the name Jožef's board for a plate of local cold cuts and cheeses is no coincidence.