

Dragi gostje, vljudno vas vabimo,  
da svojo izkušnjo v Gostilni na Gradu  
delite na **Trip Advisorju**.

Obiščite stran [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com).

**Hvala!**



Jezeršek Ljubljanski grad



#jezersek\_ljubljanskigrad  
#gostilnanagradu



Gostilna Na gradu

# DEGUSTACIJSKI MENI

*Ker želimo, da bi bilo kulinarčno doživetje za naše goste prijetna izkušnja, lahko po predhodnem obvestilu pripravimo jedi v skladu s posebnimi prehranskimi zahtevami. Izjema so le popolnoma brezglutenske jedi, saj iz našega delovnega okolja ni mogoče povsem izključiti sledi glutena. Vse dodatne informacije o alergenih so vam na voljo pri strežnem osebju.*

Cenik je veljaven od 21. 9. 2021 in velja do preklica.

Vse cene so v evrih in vključujejo DDV.

JEZERŠEK GOSTINSTVO D.O.O., Sora 1a, 1215 Medvode.  
ID za DDV: SI95669647



## POZDRAV IZ KUHINJE S KOZARCEM PENINE

Medot Extra Brut Cuvée,  
Extra suho, Goriška Brda

### HLADNA PREDJED

#### GOVEJI JEZIK IN HREN

Dimljen goveji jezik s hrenovim sladoledom, marinirana hruška, solatka, bučni kreker in malinov preliv

ali

#### TUNA IN REDKEV

Tunin tatar z marinirano redkvijo, jogurtov sladoled in sipina čipka

### TOPLO NADALJEVANJE

#### RAKI IN OHROVT

Nadevane hišne testenine s skuto, polento in sušenimi paradižniki, mariniran ohrovt, rakova krema in sirovi hrustljavčki

### GLAVNA JED

#### RAČKA IN PASTINAK

Račje prsi, pire pastinaka z burbonsko vaniljo, pomarančna omaka, sladko kislja čebulica in brokoli

ali

#### ORADA IN KOROMAČ

File orade s koromačem, okisana rdeča čebula z grozrdjem in kaprami, limonin pire, pena malvazije

### SLADKI ZAKLJUČEK

#### JOGURT IN GROZDJE

Jogurtova rezina z mandljevimi biskviti in grozdnim želejem, hišni sorbet

ali

#### PASIJONKA IN AJDA

Pasijonkin Crème Brûlée, ajdov sladoled, figa

Cena 3-hodni meni: 39,00 €

Cena 4-hodni meni: 45,00 €

### JUHA

#### ZELENA IN POSTRV

Kremna zelenina juha s tatarjem rdeče postrvi in zelenim jabolkom

ali

#### GOVEJA ŽUPA

Goveja juha s fritati

### DODATNI HOD

#### JAGENJČEK IN TROJKA

Jagenjček s salso kaper, črnih oliv, sušenih paradižnikov in pinjol, trojka s fižolom, krompirjem in kolerabo, pak choi, omaka pečenega česna

ali

#### RDEČA PESA IN DIMLJENA SKUTA

Rižota s pečeno rdečo peso, dimljeno sirarsko skuto in kostanjem, ostrigarji in malinami

Cena 5-hodni meni: 52,00 €

Cena 6-hodni meni: 60,00 €