

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

Obiščite stran www.tripadvisor.com.

Hvala!



Jezeršek Ljubljanski grad



#jezersek_ljubljanskigrad
#gostilnanagradu



Gostilna Na gradu

DEGUSTACIJSKI MENI

Ker želimo, da bi bilo kulinarično 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 alergeni so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 19. septembra 2022 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

HLADNA PREDJED

GOSKA IN KOSTANJ
Dimljene gosje prsi, kostanjev mousse,
marmelada jurke, hruška, krebuljica

ali

ZELENA IN POSTRV
Konfitirani žepki zelene polnjeni z mariniramo
postrvjo, tatar pečenega jabolka, jabolčni sok

TOPLO NADALJEVANJE

SIPA IN HREN
Sipine testenine, polnjene z dimljeno postrvjo,
krema rdeče pese, pesin čips, hrenova omaka,
sveži hren, klorofilno olje

GLAVNA JED

»KRŠKOPOLJC IN IDRČAN«
Zarebrnica krškopoljca, idrijski žlikrofi,
krema korenja, omaka rožmarina, robide

ali

POSTRV IN AJDA
File postrvi z drobljencem praženih lešnikov in
peteršilja, ajdova kaša s sezonskimi sadeži,
cvetačna krema, ocvrt por

SLADKI ZAKLJUČEK

JABOLKO IN PASTINAK
Jabolčni tarte, pastinakov sladoled z vaniljo,
orehove drobtine, meta

ali

BELA ČOKOLADA IN BOROVNICE
Mousse bele čokolade, omaka borovnic,
masleni drobljenec, sladoled rdečega zelja
in borovnic, ocvirki

Cena 3-hodni meni: 39,00 €

Cena 4-hodni meni: 45,00 €

JUHA

CVETAČA IN TARTUF
Cvetačna juha, ocvrt rumenjak v lešnikih,
rezina tartufa

ali

ŽUPA IN DROBNJAK
Olio juha, drobnjakov štrukelj in korenje

DODATNI HOD

SRNA IN JURČKI
Srnin file, cvetačni pire,
profiterol polnjen z brusnicami, demi glace
omaka, pena jurčkov, okisane gobe

ali

RIŽOTA NA CHEFOV NAČIN
Žafranova rižota, file orade, pena
slanih inčunov, paradižnik

Cena 5-hodni meni: 51,00 €

Cena 6-hodni meni: 60,00 €