

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 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 alergeni so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 18. septembra 2023
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

JELEN IN JURKA

Jelenov tatar, vloženi koromač,
jurkina marmelada, orehov piškot,
jurčkova krema

ali

RDEČA POSTRV IN ZELENA

Rezine rdeče postrvi, kaviar postrvi,
jabolčni sok, olje listov zelene, tatar stebelne
zelene in jabolka, krema zelene

TOPLO NADALJEVANJE

SIPA IN HREN

Sipine testenine, polnjene z dimljeno postrvjo,
krema rdeče pese, hrenova omaka,
svež hren, klorofilno olje, drobnjak

GLAVNA JED

JAGNJE IN OHROVT

Jagenjček, jagnječja omaka, krema pečene buče,
čips ohrovta, žepek ohrovta, polnjen s sadeži jeseni

ali

BRANCIN IN PASTINAK

Rolada brancina, kremna peteršiljeva omaka,
čips kože brancina, limonin gel, pastinakov pire

SLADKI ZAKLJUČEK

KEFIR IN HRUŠKA

Kefirjeva strjenka, sorbet hruške, pečena hruška,
pena karamela, ajdova čipka

ali

BELA ČOKOLADA IN POMARANČA

Mousse pečene bele čokolade, biskvit
pečene jesenske buče, maslen piškot,
pomarančni sorbet z rožmarinom, kaki

JUHA

BROKOLI IN KOZA

Brokolijeva juha, ocvrt rumenjak v lešnikih,
krema kozjega sira

DODATNA GLAVNA JED

GOVEDINA IN ČEŠPLJA

Goveja lička, naravna omaka s češpljo,
češpljev cmok, krema pečene buče,
solatka rdečega zelja

ali

POSTRV IN AJDA

File postrvi z drobljencem praženih lešnikov in
peteršilja, ajdova kaša s sezonskimi sadeži,
jurčkov umami, cvetačna krema in ocvrt por

SORBET

Malinin sorbet in penina
7,00 €

Cena pogrinjka: 1,50 €

4-hodni meni: 47,00 €

(hladna predjed, topla predjed, glavna jed, sladica)

5-hodni meni: 53,00 €

(hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed, sladica)

6-hodni meni: 62,00 €

(hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed 1, glavna
jed 2, sladica)