

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 alergenih so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 3. aprila 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

GOVEJI JEZIK IN HREN

Goveji jezik, hrenov sladoled, krema rdeče čebule, bučni piškot, bučno olje, pražena bučna semena

ali

BRANCIN IN JABOLKO

Brancinov ceviche, Greny Smith jabolko, čips polente, čili majoneza, drobnjakovo olje

TOPLO NADALJEVANJE

SIPA IN KOROMAČ

Sipini ravioli polnjeni z dimljeno postrvjo, hrenova omaka, krema koromača, ožgan koromač, koprc, zeliščno klorofilno olje

GLAVNA JED

TELETINA IN PIŠČE

Telečji file, piščančja terina, čebulna marmelada, demi glas omaka, ocvrt toast, tartufi iz kmetije Novak

ali

MORSKA ŽABA IN GRAH

Rep morske žabe Wellington, redukcija ribjega fonda, holandska omaka, sladkokisla redkvice z graham

SLADKI ZAKLJUČEK

JAGODE IN PEHTRAN

variacija jagod, masleni hrustljavček, pehtranov sladoled, pehtranov prah, jagodni kuli

ali

ŠPARGLJI IN POMARANČA

Kefirjeva strjenka, špargljev sladoled, pomaranča, pena karamele, ajdova čipka

JUHA

GRAH IN KOZA

Grahova juha z meto, ocvrt rumenjaki v lešnikovih drobtinah, krema kozjega sira

DODATNA 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, jurčkov umami, cvetačna krema in ocvrt por

SORBET

Gin & tonic sorbet, limetin kaviar
7,00 €

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)