

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 alergenih so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 5. decembra 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

GOVEJI JEZIK IN ČEBULA

Dimljen prekajen jezik, marinirana rdeča čebula, hrenova pena, ocvrta kislja repa in bučno olje 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, lešnikove drobtine, meta ali

ČOKOLADA IN BUČA

Mousse iz bele čokolade, omaka hruške masleni drobljenec, sladoled maslene buče z zimskimi začimbami, 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 KORENJE

Olio juha, drobnjakov štrukelj in korenje

DODATNI HOD

JELEN IN JURČKI

Jelenov file, cvetačni pire, profiterol polnjen z brusnicami, demi glace omaka, pena jurčkov, okisane gobe ali

RIŽOTA NA CHEFOV NAČIN

Žafranova rižota, file orade, pena slanin inčunov, paradižnik

Cena 5-hodni meni: 51,00 €

Cena 6-hodni meni: 60,00 €