

## SLADKI ZAKLJUČEK

JABOLKO IN PASTINAK  
Jabolčni tarte, pastinakov sladoled z vaniljo,  
orehove drobtine, meta  
7,00 €

BELA ČOKOLADA IN BOROVNICE  
Mousse bele čokolade, omaka borovnic,  
masleni drobljenec, sladoled rdečega zelja  
in borovnic, ocvirki  
6,80 €

PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET  
6,50 €

PEHTRAN IN SKUTA  
Ljubljanske skutne palačinke  
s hišnim sorbetom  
6,50 €

POTICA IN VANILJA  
LePotica z vaniljevo omako  
(majhna potica z orehovim nadevom)  
6,00 €

ČOKOLADA IN MALINA  
Vroče čokoladno srce,  
malinov sorbet, maline  
7,00 €



Jezeršek Ljubljanski grad



#jezersek\_ljubljanskigrad  
#gostilnanagradu



Gostilna Na gradu

*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 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

*Jezeršek*  
LJUBLJANSKI GRAD

## MALE KULINARIČNE RADOSTI

GOSKA IN KOSTANJ  
Dimljene gosje prsi, kostanjev mousse,  
marmelada jurke, hruška, krebujica  
13,00 €

ZELENA IN POSTRV  
Konfitirani žepki zelene polnjeni z mariniramo  
postrvjo, tatar pečenega jabolka, jabolčni sok  
13,00 €

ZELENA IN RDEČA PESA  
Žepki zelene polnjeni z rdečo peso, tatar pečenega  
jabolka, jabolčni sok, čips rdeče pese  
12,00 €

SANJSKA KRANJSKA  
Kranjska klobasa s hrenom in gorčico  
10,50 €

IZ FRANCIJEVE ŠPAJZE  
*Francijeva špajza v sklopu blagovne znamke  
Jezeršek 360° ponuja domače suhomesnate izdelke,  
ki jih z ljubeznijo do kakovosti in tradicije  
izdeluje Franci Jezeršek.*

Budjola, dimljena šunka,  
nedimljena salama in klobasa  
12,50 €

OKUSI TRAVNIKOV, GORSKIH ROŽIC  
IN SKRITIH KOTIČKOV SLOVENIJE  
Izbor sirov Slovenije  
12,50 €

## VROČE OKREPČILO

### CVETAČA IN TARTUF

Cvetačna juha, ocvrt rumenjaki v lešnikih,  
rezina tartufa  
7,00 €

### ŽUPA IN DROBNJAK

Olio juha, drobnjakov štrukelj in korenje  
6,00 €

## SVEŽE Z VRTA

### FRIDERIKOVA SOLATA S PIŠČANCEM

Mešanica sezonskih solat, filejčki ocvrtih piščančjih  
bedrc, mlad zeliščni sir, čips pancete, popečen kruhek  
s Tolmincem in cezar majonezni preliv  
15,00 €

### FRIDERIKOVA SOLATA S KRALJEVIMI KOZICAMI

Mešanica sezonskih solat, kraljeve kozice, mlad zeliščni  
sir, čips pancete, popečen kruhek s Tolmincem in  
cezar majonezni preliv  
16,00 €

### SEZONSKA SOLATA

4,60 €

## TOPLO NADALJEVANJE

### RDEČE ZELJE IN KORENJE

Dimljeno pečeno rdeče zelje, jurčkova in  
korenčkova krema, okisani ostrigarji,  
prah suhih jurčkov, porovo olje  
*\*veganska jed*  
18,00 €

### RIŽOTA NA CHEFOV NAČIN

Žafranova rižota, file orade, pena  
slanih inčunov, paradižnik  
20,00 €

### SIPA IN HREN

Sipine testenine, polnjene z dimljeno postrvjo,  
krema rdeče pese, pesin čips, hrenova omaka,  
svež hren, klorofilno olje  
19,50 €

### »KRŠKOPOLJC IN IDRČAN«

Zarebrnica krškopoljca, idrijski žlikrofi,  
krema korenja, omaka rožmarina, robide  
22,00 €

### SRNA IN JURČKI

Srnin file, cvetačni pire,  
profiterol polnjen z brusnicami, demi glace  
omaka, pena jurčkov, okisane gobe  
25,00 €

### POSTRV IN AJDA

File postrvi z drobljencem praženih lešnikov in  
peteršilja, ajdova kaša s sezonskimi sadeži,  
cvetačna krema, ocvrt por  
19,50 €

### TELETINA IN GOSKA

Telečji file, gosja jetra, kruhov kruton, čebulna  
marmelada, naravna omaka, tartufi  
25,00 €

### LETEČI ŽGANCI

Ocvrta piščančja bedra s  
praženim krompirjem  
16,00 €

### JETRCA IN KROMPIR

Pražena telečja jetrca, pire krompir z okusom dima,  
karamelizirani jabolčni krlji  
12,00 €