

## SLADKI ZAKLJUČEK

### PASIJONKA IN AJDA

Pasijonkin Crème Brûlée, ajdov sladoled, figa  
6,50 €

### JOGURT IN GROZDJE

Jogurtova rezina z mandljevim biskvitom  
in grozdnim želejem, hišni sorbet  
5,80 €

### PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET

5,50 €

### PEHTRAN IN SKUTA

Ljubljanske skutne palačinke  
s hišnim sorbetom  
5,80 €

### POTICA IN VANILJA

LePotica z vaniljevo omako  
(majhna potica z orehovim nadevom)  
5,70 €

### ČOKOLADA IN MALINA

Vroče čokoladno srce,  
malinov sorbet, maline  
6,40 €



Jezeršek Ljubljanski grad



#jezersek\_ljubljanskigrad  
#gostilnagrada



Gostilna Na gradu

*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 na voljo pri strežnem osebju.*

Cenik je veljaven od 21. septembra 2021 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

## MALE KULINARIČNE RADOSTI

### GOVEJI JEZIK IN HREN

Dimljen goveji jezik s hrenovim sladoledom, marinirana  
hruška, solatka, bučni kreker in malinov preliv  
12,00 €

### TUNA IN REDKEV

Tunin tatar z marinirano redkvijo,  
jogurtov sladoled in sipina čipka  
13,50 €

### RDEČA PESA IN SADEŽI JESENI

Marinirane rezine rdeče pese in rdečega zelja z  
grozrdjem, kostanjev sladoled  
in hrustljavček bučnih semen  
12,50 €

### SANJSKA KRANJSKA

Kranjska klobasa s hrenom in gorčico  
9,50 €

### 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

### ZELENA IN POSTRV

Kremna zelenina juha s tatarjem rdeče postrvi  
in zelenim jabolkom  
6,50 €

### GOVEJA ŽUPA

Goveja juha s fritati  
6,00€

## SVEŽE Z VRTA

### FRIDERIKOVA SOLATA S PIŠČANCEM

Mešanica sezonskih solat, filejčki ocvrtih piščančjih  
bedrc, luštni češnjevčki, mladi zeliščni sir, čips pancete,  
popèčen kruhek s Tolmincem in cezar majonezni preliv  
15,00 €

### FRIDERIKOVA SOLATA S KRALJEVIMI KOZICAMI

Mešanica sezonskih solat, kraljeve kozice, luštni  
češnjevčki, mladi zeliščni sir, čips pancete, popèčen  
kruhek s Tolmincem in cezar majonezni preliv  
16,00 €

### SEZONSKA SOLATA

4,60 €

## TOPLO NADALJEVANJE

### VEGANSKA PITA

Mini pita s sezonskimi sadeži, cvetačna krema,  
mlada solatka, pražena bučna in sončnična semena  
18,00 €

### RAKI IN OHROVT

Nadevane hišne testenine s skuto, polento in sušenimi  
paradižniki, mariniran ohrovt, rakova krema  
in sirovi hrustljavčki  
18,50 €

### RDEČA PESA IN DIMLJENA SKUTA

Rižota s pečeno rdečo peso, dimljeno sirarsko skuto in  
kostanjem, ostrigarji in malinami  
19,50 €

### ORADA IN KOROMAČ

File orade s koromačem, okisana rdeča čebula  
z grozdjem in kaprami, limonin pire, pena malvazije  
21,00 €

### RAČKA IN PASTINAK

Račje prsi, pire pastinaka z burbonsko vaniljo,  
pomarančna omaka, sladko kislja čebulica in brokoli  
22,00 €

### POSTRV IN AJDA

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

### JAGENJČEK IN TROJKA

Jagenjček s salso kaper, črnih oliv, sušenih  
paradižnikov in pinjol, trojka s fižolom, krompirjem in  
kolerabo, pak choi, omaka pečenega česna  
23,00 €

### TELETINA IN GOSKA

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

### LETEČI ŽGANCI

Ocvrta piščančja bedra s  
praženim krompirjem  
15,50 €

### JETRCA IN KROMPIR

Pražena telečja jetrca, pire krompir z okusom dima,  
karamelizirani jabolčni krhlji  
11,00 €