

SLADKI ZAKLJUČEK

ŠPARGELJ IN POMARANČA
Kefirjeva strjenka, špargljev sladoled, pomaranča,
pena karamele, ajdova čipka
6,90 €

JAGODE IN PEHTARN
Variacija jagod, masleni hrustljavček, pehtranov
sladoled, pehtranov prah, jagodni kuli
7,00 €

LJUBLJANSKE SKUTNE PALAČINKE PO GRAJSKO
Puhasta palačinka, pehtranov sladoled, skuta iz
surovega mleka z medom, sezonsko sadje, ajdova
čipka
6,90 €

PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET
6,80 €

POTICA IN VANILJA
LePotica z vaniljevo omako
(majhna potica z orehovim nadevom)
6,50 €

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 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 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



MALE KULINARIČNE RADOSTI

BRANCIN IN JABOLKO
Brancinov ceviche, greny smith jabolko, čips polente,
čili majoneza, drobnjakovo olje
14,00 €

VARIJACIJA GOB IN KOLERABE
Karpačo šampinjonov, ostrigarjeva pašteta, krema
rdeče čebule, nadzemna koleraba in pesto sušenih
paradižnikov s pinjolami
**veganska jed*
13,50 €

GOVEJI JEZIK IN HREN
Goveji jezik, hrenov sladoled, krema rdeče čebule,
bučni piškot, bučno olje, pražena bučna semena
13,50 €

SANJSKA KRANJSKA
Kranjska klobasa s hrenom in gorčico
11,00 €

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.*
Izbor hišnih mesnin, maslo
13,00 €

OKUSI TRAVNIKOV, GORSKIH ROŽIC
IN SKRITIH KOTIČKOV SLOVENIJE
Izbor sirov Slovenije,
hišna marmelada
13,00 €

VROČE OKREPČILO

GRAH IN KOZA

Grahova juha z meto, ocvrt rumenjak v lešnikih,
krema kozjega sira
7,00 €

ŽUPA IN KORENJE

Olio juha, drobnjakov štrukelj in korenje
6,50 €

SVEŽE Z VRTA

SOLATA PO RECEPTURI VALENTINA VODNIKA

Motovilec, poširano jajce, pečena rdeča pesa, ocvrta
cvetača v panko drobtinah, vinaegret preliv
16,00 €

FRIDERIKOVA SOLATA

Z OCVRTIM PIŠČANČJIM FILEJEM

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

SEZONSKA SOLATA

4,60 €

TOPLO NADALJEVANJE

JEŠPRENJ IN ČIČERIKA

Ričota z špinačo, vložena redkev, čičerikin sir, pesto
pomladnega zelenja

**veganska jed*

19,50 €

AJDA IN KORENJE

Spomladanski zvitek z ajdovo kašo, korenčkov pire,
čemaževa omaka, tartuf

**veganska jed*

19,50 €

SIPA IN HREN

Sipine testenine, polnjene z dimljeno postrvjo,
krema koromača, ožgan koromač, hrenova omaka,
svež hren, klorofilno olje

21,50 €

»KRŠKOPOLJC IN IDRČAN«

Zarebrnica krškopoljca, idrijski žlikrofi,
krema korenja, omaka rožmarina, sezonsko sadje

23,50 €

MORSKA ŽABA IN GRAH

Rep morske žabe welington, redukcija ribjega fonda,
holandska omaka, sladkokisla redkvice z grahom

23,00 €

POSTRV IN AJDA

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

21,50 €

TELETINA IN PIŠČE

Telečji file, piščančja terina, kruhov kruton, čebulna
marmelada, naravna omaka, tartufi Domačije Novak

26,50 €

LETEČI ŽGANCI

Ocvrta piščančja bedra s
praženim krompirjem

17,00 €

JETRCA IN KROMPIR

Pražena telečja jetrca, pire krompir, karamelizirani
jabolčni krhlji, sladkokisli bukovi ostrigarji

16,50 €