

SLADKI ZAKLJUČEK

JABOLKO IN PASTINAK
Jabolčni tarte, pastinakov sladoled z vaniljo,
lešnikove drobtine, meta
6,80 €

ČOKOLADA IN BUČA
Mousse iz bele čokolade, omaka hruške
masleni drobljenec, sladoled maslene buče
z zimskimi začimbami, ocvirki
7,00 €

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



MALE KULINARIČNE RADOSTI

GOVEJI JEZIK IN ČEBULA
Dimljen prekajen jezik, marinirana rdeča čebula,
hrenova pena, ocvrta kislja repa in bučno olje
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,
salama in klobasa
12,50 €

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

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 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

VROČE OKREPČILO

CVETAČA IN TARTUF

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

ŽUPA IN KORENJE

Olio juha, drobnjakov štrukeljci in korenje
6,50 €

SVEŽE Z VRTA

FRIDERIKOVA SOLATA S PIŠČANCEM

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

FRIDERIKOVA SOLATA S KRALJEVIMI KOZICAMI

Mešanica sezonskih solat, kraljeve kozice, mlad zeliščni
sir, čips pancete, popečen kruhek s Tolmincem in
cesar 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
21,00 €

SIPA IN HREN

Sipine testenine, polnjene z dimljeno postrvjo,
krema rdeče pese, pesin čips, hrenova omaka,
svež hren, klorofilno olje
20,50 €

»KRŠKOPOLJC IN IDRČAN«

Zarebrnica krškopoljca, idrijski žlikrofi,
krema korenja, omaka rožmarina, robide
22,50 €

JELEN IN JURČKI

Jelenov 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
26,50 €

LETEČI ŽGANCI

Ocvrta piščančja bedra s
praženim krompirjem
16,50 €

JETRCA IN KROMPIR

Pražena telečja jetrca, pire krompir z okusom dima,
karamelizirani jabolčni krljji
13,50 €