

## SLADKI ZAKLJUČEK

GRAJSKA PRINCESKA  
Craquelin s čokoladno kremo in  
pomarančnim sorbetom  
7,50 €

ŠTRUDELJ V MOŠNJIČKU  
Štrudelj s sezonskim sadjem  
in vinskim šodojem  
7,50 €

PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET  
6,90 €

NAJBOLJŠE Z BLEDA  
Originalna blejska kremna rezina  
6,50 €

ČOKOLADA IN JAGODA  
Čokoladni fondant z jagodno omako  
7,20 €

RIKLIJEVA KREMNA REZINA  
Vaniljeva krema, krhko testo,  
črna čokolada  
6,50 €



Bled Castle Restaurant



#bledcastlerestaurant  
#jezersekatering



Bled Castle Restaurant

*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 19. septembra 2023 in velja do preklica.

Cene so v evrih. V cene je vključen DDV.

JEZERŠEK GOSTINSTVO d.o.o., Sora 1a, 1215 Medvode

ID za DDV: SI95669647



## MALE KULINARIČNE RADOSTI

RAČKA IN HRUŠKA  
Dimljene račje prsi, krema pečene hruške,  
sladkokisla rdeča čebula, hrenov sladoled  
in drobljenec bučnih semen  
14,00 €

TUNA IN GROZDJE  
Tunin tatar, grozdje, krema belega fižola s čilijem,  
sladkokisla rdeča čebula in kokice ajdove kaše  
14,00 €

ZELENA IN HRUŠKA  
Žepki kolerabe s hruškinim tatarjem  
v soku stebelne zelene, smetanov hren  
in zelenino klorofilno olje  
13,00 €

SANJSKA KRANJSKA  
Kranjska klobasa s hrenom in gorčico  
12,00 €

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.*

Budjola, dimljena šunka,  
domača suha salama in klobasa  
13,00 €

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

## HLADNO IN VROČE OKREPČILO

### SLADKI KROMPIR IN SKUTA

Kremna juha sladkega krompirja z ingverjem in čilijem, princeska, polnjena s smetanovim nadevom s skuto in makom  
7,60 €

### GOVEDINA IN RIBANA KAŠA

Goveja juha, ocvrt žlikrof z ribano kašo in kuhano govedino, jušna zelenjava  
7,50 €

## SVEŽE Z VRTA

### GRAJSKA SOLATA S PIŠČANCEM

Mešanica sezonskih solat, filejčki ocvrtih piščančjih bedrc, luštni češnjevci, mladi zeliščni sir, čips pancete, popečen kruhek s Tolmincem in cesar majonezni preliv  
17,50 €

### GRAJSKA SOLATA S KRALJEVIMI KOZICAMI

Mešanica sezonskih solat, kraljeve kozice, luštni češnjevci, mladi zeliščni sir, čips pancete, popečen kruhek s Tolmincem in cesar majonezni preliv  
18,50 €

### SEZONSKA SOLATA

5,50 €

## TOPLO NADALJEVANJE

### ZELENA IN POLENTA

Popečena rezina zelene, krema gomoljne zelene, zelenjavna polenta, solatka zelenega jabolka, zelenino klorofilno olje, kokice ajdove kaše in prah rdeče pese  
*\*veganska jed*  
20,00 €

### BUČA IN PASTINAK

Bučni njoki, pastinakova krema, šefov sladoled, hrustljavček črnih oliv  
23,00 €

### KORUZA IN GOBICE

Nadevane hišne testenine s pehtranom, polento in čebulo na koruzni kremi, sladkokisle gobice in ocvirki  
25,00 €

### ORADA IN RDEČE ZELJE

File orade, kruton zelenjavne polente, solatka rdečega zelja, penasta maslena limonina omaka, zelenino klorofilno olje in prah rdeče pese  
26,00 €

### »KRŠKOPOLJC« IN ZELJE

Hrbet krškopoljca, cvetačna krema, naravna omaka, pečeno mlado zelje, gobovi ocvrtki in čimičuri  
28,00 €

### JAGENJČEK IN KORENJE

Počasi pečen jagenjček, češpljev cmok, krema rumenega korenčka s pimentom in burbonsko vaniljo, brstični ohrovt in naravna omaka  
30,00 €

### TELETINA IN VROČA KOZA

Telečji file na rimskem njoku, vroča koza, brusnični čatni, omaka demi-glace, sezonski sadeži  
29,50 €

### FUŽI IN TARTUFI

Istrski fuži s poširanim jajcem in tartufi  
26,00 €

### TOURNEDOS ROSSINI

Filet mignon, gosja jetra, kruhov kruton, čebulna marmelada, naravna omaka, tartufi  
36,00 €

### DUNAJC IN KROMPIRČEK

Telečji dunajski zrezek z dvema pomakama  
27,00 €

Cena pogrinjka: 2,00 €