

SLADKI ZAKLJUČEK

JAGODE IN VANILIJA
Tiramisu z jagodami in mandeljni
7,50 €

ŠTRUDL V MOŠNJIČKU
Jabolčni 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



MALE KULINARIČNE RADOSTI

JELEN IN JAGODE
Tatar mladega jelena z orehovim oljem, jagode,
holandska omaka, orehov hrustljavček, zajčja deteljica
14,00 €

BRANCIN IN JAGODE
Tanke rezine piranskega brancina v marinadi oljčnega
olja, medu in limoninega soka, jagode, kapre in
pistacija
13,50 €

ŠPARGELJ IN POMARANČA
Šparglji v marinadi oljčnega olja, medu in
pomarančnega soka, mladi kozji sir, pomaranča,
sorbet pomaranče in pistacija
12,50 €

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.*

Budjola, dimljena šunka,
nedimljena 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 3. aprila 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

VROČE OKREPČILO

META IN JABOLKO

Pomladna zelena juha, profiterol nadevan s smetanovim hrenom, meto in zeleno jabolko
7,50 €

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 cezar 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 cezar majonezni preliv
18,50 €

SEZONSKA SOLATA

5,50 €

TOPLO NADALJEVANJE

AJDA IN CVETAČA

Hrustljavi pomladni zvitki z ajdovo kašo in gobami na cvetačni kremi, pomladna sotirana zelenjava
**veganska jed*
20,00 €

UMAMI NJOKI

Skutni njoki s čemažem, cvetačna krema s špinačo, sladkokisli ostrigarji, korenčkov sladoled, korenčkov čips in pomladni sneg mladega kozjega sira
23,00 €

BROKOLI IN JAKOBOVA POKROVAČA

Jakobove pokrovače v koruzni skorjici na rižoti z brokolijem in limonino lupinico, pena parmezana in drobtinice črnih oliv
27,00 €

POSTRV IN KOLERABICA

File rdeče postrvi na kremi nadzemne kolerabice, solatka zelenega jabolka in hrena, kruton millefoglie, zelenino klorofilno olje in prah rdeče pese
26,00 €

PUJSEK IN ŽLIKROF

Hrbet krškopoljca, idrijski žlikrofi, ožgana šalotka, naravna omaka z gorčičnimi semeni, sotirani šparglji
27,00 €

JAGENJČEK IN PEHTRAN

Počasi pečen jagenjček, pehtranovi štruklji, korenčkova krema z okusom dima, opečen por, pesto pomladnega zelenja
29,00 €

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
25,00 €

TOURNEDOS ROSSINI

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

DUNAJC IN KROMPIRČEK

Telečji dunajski zrezek z dvema pomakama
26,00 €

Cena pogrinjka: 2,00 €