

## SLADKI ZAKLJUČEK

BRINBRULLE  
Brinbrulee in sorbet gina  
7,50 €

ŠTRUDL V MOŠNJIČKU  
Jabolčni štrudelj z vinskim šodojem  
7,50 €

PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET  
6,90 €

NAJBOLJŠE Z BLEDA  
Originalna blejska kremna rezina  
6,00 €

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



Bled Castle Restaurant



#bledcastlerestaurant  
#jezersekatering



Bled Castle Restaurant

## MALE KULINARIČNE RADOSTI

SRNA IN KROMPIR  
Srnin tatar, krompirjeva pena s tartufovim oljem,  
umami gobice, borovnice, orehov drobljenec  
13,50 €

RDEČA PESA IN BRANCIN  
Žepki rdeče pese nadevani z dimljenim brancinom  
in skuto, marinirana hruška, med in orehi  
13,00 €

RADIČ IN POMARANČA  
Krema skute iz surovega mleka, pečen radič mariniran  
s terjakom, pomaranča, ajdov drobljenec  
z orehi in terjak (*eliksir/sirup zrelih bezgovih jagod*)  
*\*Jed vam lahko pripravimo tudi v veganski izvedbi*  
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,  
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 7. decembra 2022 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

### GOVEDINA IN RIBANA KAŠA

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

### ČESEN IN KOZICA

Česnova juha, repk kraljeve kozice, krutoni in peteršiljevo olje  
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  
17,00 €

### 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 PASTINAK

Hrustljavi zimski zvitki z ajdovo kašo in gobami na pastinakovi kremi, brstični ohrovt  
*\*veganska jed*  
19,50 €

### UMAMI NJOKI

Bučni njoki, pastinakova krema s hrenom, marinirani ostrigarji, sladoled pistacije in jurčkov prah  
22,50 €

### SIPA IN JAKOBOVA POKROVAČA

Sipina rižota, jakobova pokrovača, mariniran koromač z jabolki in vloženi paradižniki  
26,50 €

### POSTRV IN POŠTOKLJA

File postrvi na poštoklji, solatka rdečega zelja, pena bovškega sira  
26,00 €

### PUJSEK IN ŽLIKROF

Hrbet krškopoljca, idrijski žlikrofi, ožgana šalotka, naravna omaka z gorčičnimi semeni, sladkokislo korenje  
27,00 €

### JAGENJČEK IN SUHE SLIVE

Počasi pečen jagenjček, štrukelj s suhimi slivami, krema sladkega krompirja, brstični ohrovt in naravna omaka  
28,50 €

### TELETINA IN VROČA KOZA

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

### FUŽI IN TARTUFI

Istrski fuži s poširanim jajcem in tartufi  
24,00 €

### TOURNEDOS ROSSINI

Filet mignon, gosja jetra, kruhov kruton, čebulna marmelada, naravna omaka, tartufi  
34,00 €

### DUNAJC IN KROMPIRČEK

Telečji dunajski zrezek z dvema pomakama  
25,00 €