

SLADKI ZAKLJUČEK

PAVLOVA

Meringa, krema pasijonke, jagodičevje,
kuli jagodičevja, pasijonka
7,10 €

SORBET

Penina in limonin sorbet
7,50 €

VEGANSKA HIŠNA TORTA IN SLADOLED

(preverite dnevno ponudbo)

6,90 €

NAJBOLJŠE Z BLEDA

Originalna Blejska kremšnita
5,50 €

ČOKOLADA IN JAGODA

Čokoladni sufle
z jagodno omako
7,00 €



Bled Castle Restaurant



#bledcastlerestaurant
#jezersekatering



Bled Castle Restaurant

Ker želimo, da bi bilo kulinarično 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 alergeni so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 28. 6. 2021 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

SANJSKA KRANJSKA

Kranjska klobasa s hrenom in gorčico
10,00 €

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 €

GOVEDINA 360°

Tatar govedine 360°, sladkokisla hruška, krema
cvetače, maline in ocvrta rukola
13,00 €

KOLERABA IN POSTRV

Žepki kolerabe s tatarjem dimljene rdeče postrvi,
solatka kumare in melone, pena jogurta
13,00 €

KOZA IN MELONA

Mladi kozji sir z meloninimi kroglicami,
karamelizirani luštni paradižniki, prah črnih oliv,
bazilikino olivno olje
12,00 €

JUHA

BUČKA IN BOROVNICA
Bučkina juha z borovnicami,
kremni sir s pehtranom
6,90 €

GOVEJA JUHA
Goveja juha s polnjenim
hišnim žlikrofom

7,00 €

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
5,00 €

TOPLO NADALJEVANJE

MINI VEGANSKA PITA
Mini pita s sezonskimi sadeži na špinačni kremi,
mlada solatka, pražena bučna in sončnična semena
18,50 €

POLENTA IN ŠPINAČA
Polnjene hišne testenine s skuto in
polento, špinačna krema,
karamelizirani luštni paradižniki in sirovi hrustljavčki
23,50 €

MALANCAN IN AJDA
Malancanini zvitki z ajdovo kašo in mladim sirom
na cvetačni kremi, orehov drobljenec,
kapljice belega tartufa
23,50 €

BRANCIN IN ŽAFRAN
File brancina na poštoklji,
solatka stročjega graha, žafranova ribja pena
27,00 €

PUJSEK IN KORUZA
File svinjske ribice z lardom, odišavljenim
s timijanom in rožmarinom, krema mlade koruze,
ocvrta polenta, paradižnikova salsa
26,50 €

PIŠČE IN CVETAČA
Pečene piščančje prsi s hrustljivo kožo na cvetačni
kremi, malancanini zvitki z ajdovo kašo, orehov
drobljenec, kapljice belega tartufa
26,00 €

TELETINA IN MARELICA
Telečji file na rimskem njoku, brusnični chutney,
vroča koza, popečene marelice, demi glas omaka
28,50 €

FUŽI IN TARTUFI
Istrski fuži s poširanim jajcem in tartufi
24,00 €

TOURNEDOS ROSSINI
File mignon, gosja jetra, kruhov kruton,
čebulna marmelada, naravna omaka, tartufi
34,00 €

DUNAJC IN KROMPIRČEK
Telečji dunajski zrezek z dvema »pomakama«
25,00 €