

## Povežite se z nami

[www.jezersek.si](http://www.jezersek.si)



Dvor Jezersek



#dvorjezersek  
#jezersekatering



Dvor Jezersek

KULINARIČNO SREDIŠČE  
**OKUSITI SLOVENIJO**  
*Taste Slovenia*  
CENTRE OF CULINARY ARTS

# DEGUSTACIJSKI MENI

*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 alergeni so vam na voljo pri strežnem osebju.*

Cenik je veljaven od 20. 9. 2021 in velja do preklica.  
Cene so v evrih. V cene je vključen DDV.  
JEZERŠEK GOSTINSTVO d.o.o., Sora 1a, 1215 Medvode



## POZDRAV IZ KUHINJE S KOZARCEM PENINE

Zlata penina brut natur,  
RADGONSKE GORICE

### HLADNA PREDJED

GOVEDINA IN ZELENA  
Tatar govedine Jezeršek 360°, z zeleno, jabolki,  
staranim Pustotnikovim sirom in kremo suhih sliv

ali

GOBE IN LEČA  
Pašteta gozdnih gob in leče, sušeni paradižniki  
in orehovi hrustljavčki

### TOPLO NADALJEVANJE

KROMPIR IN KRVAVICA  
Kremna krompirjeva juha s krvavico  
in peno kisle repe

ali

OLIO ŽUPA  
Dvojna močna mesna juha,  
polnjen hišni žlikrof

### GLAVNA JED

POSTRV IN AJDA  
Zvitek postrvi v kruhovi skorjici,  
ajdova kaša s kranjsko klobaso in sadeži jeseni,  
krema sladkega krompirja

ali

PUJSEK IN KISLA REPA  
Počasi pečena svinjska rebrca z medom,  
kisla repa s proseno kašo,  
krompir z ocvirki in kislo smetano

### SLADEK ZAKLJUČEK

RAZPOKANA PRINCESKA  
Choux au craquelin z vaniljevo kremo  
in karamelo, hišni sorbet

ali

KREMNI SIR IN SLIVA  
Rezina z bučnimi semeni, kremnim sirom in  
kremo suhih sliv, hišni sorbet

**Cena menija: 40,00 €**