

Povežite se z nami

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 alergenih 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

S KOZARCEM PENINE

Zlata penina brut natur,
RADGONSKE GORICE

HLADNA PREDJED

GOVEDINA 360°
Tatar govedine 360°s popečenim mariniranim
koromačem, cvetačno kremo in malinami

ali

KOLERABA IN POSTRV
Žepki nadzemne kolerabe s tatarjem dimljene rdeče
postrvi, solatka kumare in melone, pena jogurta

TOPLO NADALJEVANJE

BUČKA IN KOZICA
Bučkina juha s kraljevo kozico,
kremni sir s pehtranom

ali

OLIO ŽUPA
Dvojna močna mesna juha,
polnjen hišni žlikrof

GLAVNA JED

ŽAFRAN IN GRAH
Žafranova rižota, grah in marinirana rdeča redkvice,
pesto praženih pinjol in poletnih zelišč
(jed lahko pripravimo tudi v veganski izvedbi)

ali

PUJSEK IN KORUZA
File svinjske ribice z lardom odišavljenim
s timijanom in rožmarinom, krema mlade koruze,
ocvrta polenta in paradižnikovo salso

SLADEK ZAKLJUČEK

JAGODE IN INGVER
Krema kremnega sira in kisle smetane
z ingverjevim želejem, rjavček z ajdovo kašo in lešniki,
marinirani sadeži poletja z medom

ali

ČOKOLADA IN JAGODA
Vroče čokoladno srce z jagodno omako

Cena menija: 40,00 €

POZDRAV IZ KUHINJE

#OkusitiSlovenijo

#OkusitiSlovenijo