

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 alergeni so vam na voljo pri strežnem osebju.

Cenik je veljaven od 20. septembra 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

POZDRAV IZ KUHINJE

HLADNA PREDJED

GOVEDINA JEZERŠEK 360°

Marinirane tanke rezine govedine Jezeršek 360°
na način Chefa kuhinje - čemaž, krema
tolminskega sira, orehov hrustljavček, rumenjaki

ali

POSTRV IN HREN

Marinirana rdeča postrv, mariniran por, hrenov
sladoled in orehov drobljenec

TOPLO NADALJEVANJE

CHEFOVA JUHA

ali

JEŠPRENJ IN POKROVAČA

Pomladni ješprenjček z brokolijevo kremo,
grahom in popečenimi šampinjoni, jakobova
pokrovača, hrustljavi lešniki, ribja pena in
limonina lupinica

GLAVNA JED

ŠPARGLJI IN PUJSEK

Medaljon svinjske ribice na špargljevem pireju,
maslena pastetka, sotirani šparglji,
pesto pomladnega zelenja in holandska omaka

ali

POLENOVKA IN ŠPARGLJI

File polenovke v zeliščnih panko drobtinah,
pomladni fini ragu z rumenim korenčkom,
nadzemno kolerabico v masleni omaki z
žafranom, šparglji in svež hren

SLADEK ZAKLJUČEK

PEHTRAN IN JAGODE

Gratinirani pehtranovi štruklji, marinirane jagode
z medom in burbonsko vanilijo,
pehtranov sladoled in jagodni kuli

ali

POMARANČA IN ŠPARGLJI

Krema grškega jogurta na pomarančnem kuliju,
špargljev sladoled in makov drobljenec

Cena menija: 42,00 €