

SLADKI ZAKLJUČEK

PEHTRAN IN JAGODE

Gratinirani pehtranovi štruklji, marinirane jagode z medom in burbonsko vanilijo, pehtranov sladoled in jagodni kuli
5,60 €

POMARANČA IN ŠPARGLJI

Krema grškega jogurta na pomarančnem kuliju, špargljev sladoled in makov drobljenec
5,60 €

PRESNA GIBANICA IN HIŠNI SORBET

4,90 €

ČOKOLADA IN JAGODA

Vroče čokoladno srce z jagodno omako
5,60 €

JEZERŠKOV ŠMORN

Šmorn s sadno čežano
5,30 €



Dvor Jezeršek



#dvorjezeršek
#jezeršekcatering



Dvor Jezeršek

KULINARIČNO SREDIŠČE
OKUSITI SLOVENIJO
Taste Slovenia
CENTRE OF CULINARY ARTS

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 1. marca 2023 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

GOVEDINA JEZERŠEK 360°

Marinirane tanke rezine govedine Jezeršek 360° na način Chefa kuhinje - čemaž, krema tolminskega sira, orehov hrustljavček, rumenjaki
12,50 €

POSTRV IN HREN

Marinirana rdeča postrv, mariniran por, hrenov sladoled in orehov drobljenec
12,50 €

FIŽOL IN ČEMAŽ

Fižolov namaz s šampinjoni, sladkokisla redkvice, šampinjoni in kokice ajdove kaše
*veganska jed
11,00 €

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.
Izbor suhih mesnin
11,50 €

SLOVENSKI BUTIČNI SIRI

Izbor sirov z dodatki
11,50 €

SANJSKA KRANJSKA

Kranjska klobasa z gorčico in hrenom
9,50 €

TOPLO NADALJEVANJE

CVETAČA IN KROMPIR

Ocvrta cvetača s sončničnimi semeni na črni leči s paradižnikom, korenčkom, suhimi slivami, kaprami in gorčičnimi semeni, krema krompirja
15,00 €

JEŠPRENJ IN POKROVAČA

Pomladni ješprenjek z brokolijevo kremo, grahom in popečenimi šampinjoni, jakobova pokrovača, hrustljavi lešniki, ribja pena in limonina lupinica
**možno tudi kot veganska jed*
17,00 €

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
18,50 €

KORENČEK IN ZAJČEK

Zajčkova bakalca s korenčkom, nadevane hišne testenine s skuto, polento in ocvrto čebulo, pečeno korenje v soli in sladkokisel korenček in pomladni čimičuri
18,50 €

ŠPARGLJI IN PUJSEK

Medaljon svinjske ribice na špargljevem pireju, maslena pastetka, sotirani šparglji, pesto pomladnega zelenja in holandska omaka
19,00 €

PETERŠILJ IN TELETINA

Telečji file v naravni omaki, krema peteršiljeve korenine s pimentom in muškatinim oreščkom in pečen mariniran treviški radič z malinovim prelivom
21,50 €

GOVEDINA 360°

Zorjena govedina 360° v sklopu blagovne znamke Jezeršek 360° ponuja kakovostno goveje meso slovenskega porekla, kjer skrbno bdimo nad celotnim procesom od vzreje do ponudbe.
(preverite dnevno ponudbo)

27,00 €

Dodatno lahko izberete omako čebulna/gorčična/brusnična
2,00 €

LETEČI ŽGANCI

Ocvrta piščančja bedra brez kosti in kože z ocvrtim krompirčkom
16,00 €

BRANCIN IN POLENTA

File brancina Fonda, polenta s trdim sirom in sotirana zelenjava
19,50 €

JETRCA IN VLVANCI

Pražena telečja jetrca v vinski omaki z jajčnimi vlivanci
14,50 €

PRAVI DUNAJSKI ZREZEK

Telečji dunajski zrezek s praženim krompirjem
18,00 €

VROČE OKREPČILO

CHEFOVA JUHA
5,20 €

OLIO ŽUPA
Dvojna močna mesna juha, drobnjakov štrukelj
5,40 €

PO VODNIKOVIM RECEPTURIM
»Župa od zelišč« Valentina Vodnika
5,10 €

SVEŽE Z VRTA

PANONKA
Mešanica mlade solate, pečene piščančje prsi, popečene bučke, mladi sir, bučna majoneza
14,50 €

MEDITERANKA
Mešanica mlade solate, repki škampov, mladi sir, paprika, češnjev paradižnik, preliv vinaigrette
15,00 €

POMLADANKA
Mlada špinača, rdeča leča, ocvrti zeliščni sir, korenčkov preliv
13,50 €

SEZONSKA SOLATA
4,50 €