

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°
Jezeršek tatar 360° na način šefa kuhinje

ali

RAKOV COCKTAIL
Rakov cocktail, sladoled zelenega jabolka in hrena

TOPLO NADALJEVANJE

KROMPIR IN JABOLKO
Krompirjeva juha z ocvrtim žlikrofom polnjenim z jabolki in kislim zeljem, ocvirki

ali

RIČOTA NA ŠEFOV NAČIN
Ričota s kremo pečene buče, okisana hruška, pražena bučna semena, pena staranega Tolminskega sira in prah rdeče pese

GLAVNA JED

TELETINA IN PASTINAK

Telečji file, pastinakova krema z burbonsko vanilijo, pečen mariniran treviški radič z malinovim prelivom in naravna omaka

ali

HOBOTNICA IN VIJOLIČNI KROMPIR
Ocvrta lovka hobotnice s pirejem vijoličnega krompirja, sladkokislo rumeno korenje, ribja pena in prah rdeče pese

SLADEK ZAKLJUČEK

JOGURT IN MANDARINA
Krema grškega jogurta, z mandarinami in čilijem, mandljev drobljenec in meringe

ali

HRUŠKA IN KORENČEK
Korenčkova pita s hruško, pomarančni sorbet in pomarančni kuli

Cena menija: 40,00 €

