

Dragi gostje, vljudno vas vabimo,
da svojo izkušnjo v Gostilni na Gradu
delite na **Trip Advisorju**.

Obiščite stran www.tripadvisor.com.

Hvala!



Jezeršek Ljubljanski grad



#jezersek_ljubljanskigrad
#gostilnanagradu



Gostilna Na gradu

DEGUSTACIJSKI MENI

Ker želimo, da bi bilo kulinarično 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 4. aprila 2022 in velja do preklica.

Vse cene so v evrih in vključujejo DDV.

JEZERŠEK GOSTINSTVO D.O.O., Sora 1a, 1215 Medvode.

ID za DDV: SI95669647



POZDRAV IZ KUHINJE

HLADNA PREDJED

GOVEJI JEZIK IN CVETAČA

Goveji jezik, špinačna krema, pena holandske omake, cvetača, vložena rdeča čebula

ali

POSTRV IN ŠPARGLJI

Skutna tortica, tanke rezine sveže postrvi, ajdov blin, špargljevi oblanci, pomaranča, medeno pomarančni preliv

TOPLO NADALJEVANJE

SIPA IN KORENJE

Sipini ravioli polnjeni z dimljeno postrvjo, krema korenja, hrenova omaka, čips korenja

GLAVNA JED

PUJSEK IN POLENTA

Hrbet krškopoljca, polenta trdinke, porto omaka, ocvrt žepok polnjen z sadeži pomladi, lardo

ali

BRANCIN IN KROMPIR

File brancina, pečeni šparglji, dimljen krompirjev pire, peteršiljeve drobtine, ribja pena

SLADKI ZAKLJUČEK

JOGURT IN POMARANČA

Blazinica ovčjega jogurta, masleni drobljenec, žele limone in ingverja, pomarančni sladoled z rožmarinom, korenčkova pena z ingverjem

ali

TONKA IN JAGODA

Tonkin Creme brulee, masleni drobljenec, jagodni sladoled, lomljenka bele čokolade

Cena 3-hodni meni: 39,00 €

Cena 4-hodni meni: 45,00 €

JUHA

GRAH IN RAK

Grahova juha, rakov tatar, metin čimičuri

ali

GOVEJA ŽUPA

Goveja juha z rezanci in korenčkom

DODATNI HOD

JAGENJČEK IN ČRNI ČESEN

Jagnječja krona, krema korenja, omaka črnega česna, krompirjev kipnik, špinača

ali

RIŽOTA NA CHEFOV NAČIN

Sezonska rižota na način Chefa kuhinje

Cena 5-hodni meni: 51,00 €

Cena 6-hodni meni: 60,00 €