



A la carte MENU



GOSTILNA
ZLATI GRİĆ

PREDJEDI

EUR

GOVEJI TATAR GRIČ (1,3,4,10)	12,50
ROČNO SESEKLJANO GOVEJE MESO, OCVRTE KAPRE, INČUNI, GORČIČNA SEMENA, ŠPINAČNO OLJE, SIRAČA MAJONEZA, POPEČEN HIŠNI KRUH	
HOBOTNICA NA RUKOLI (1,4,6,7,8,11)	12,90
RAHLO ZAPEČENA LOVKA HOBOTNICE NA RUKOLI S KRUTONI, ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM, PARMEZANOM IN PRAŽENIMI OREŠČKI	
HIŠNI KARPAČO (1,3,4,10)	13,50
TANKO REZANO MESO NA RUKOLI Z LISIČKAMI, OREHI, BALZAMIČNO REDUKCIJO, LISTIČI PARMEZANA IN POPEČENIM KRUHKOM	
STRACIATELLA S PARADIŽNIKOM IN BAZILIKO (1,7,8)	12,00
KREMATA STRACIATELLA Z BAZILIKINIM PESTOM, MARMELADO IZ PARADIŽNIKOV, OREŠČKI IN POPEČENIM KRUHKOM	
PEČEN JAJČEVEC (1,7)	9,50
RAHLO ZAČINJEN JAJČEVEC NA RUKOLI Z NARIBANIM PARMEZANOM, OLIVNIM OLJEM IN POPEČENIM KRUHKOM.	
DOMAČ NAREZEK (1,7,8)	10,00
IZBOR LOKALNIH SIROV IN MESNIN, HIŠNI NAMAZ, DOMAČE VLOŽNINE IN OREŠČKI.	

JUHE

GOVEJA JUHA (1,3,7)	4,50
GOVEJA JUHA Z DOMAČIMI REZANCI, NATRGANO GOVEDINO, IN KORENČKOM	
DNEVNA JUHA (povprašajte pri osebju)	4,00

1.ŽITO 2.RAKI 3.JAJCA 4.RIBE 5.ARAŠIDI 6.SOJA 7.MLEKO 8.OREŠČKI 9.ZELENA 10.GORČICA 11.SEZAMOVA SEMENA 12.ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFIT 13.VOLČJI BOB 14.MEHKUŽCI

TOPLE JEDI

EUR

HIŠNI RAVIOLI Z DIVJAČNO (1,3,7)

17,00

NEŽNI RAVIOLI POLNJENI Z JELENOVIM FILEJEM, PRELITI Z MASLENO ZELIŠČNO
OMAKO, SVEŽIM TIMIJANOM IN PARMEZANOVO PANGRITATO

IBERICO DUNAJC (1,3,7)

19,00

SOČEN SVINJSKI ZREZEK, PANIRAN V HRUSTLJAVIH DROBTINAH, POSTREŽEN Z
BRUSNIČNO MARMELADO, LIMONINIM GELOM IN POMFRIJEM

FILE MIGNON (7)

28,00

GOVEJI FILE IZ PLJUČNEGA DELA GOVEDINE, PRELIT S KREMNO POPROVO
OMAKO, POSTREŽEN Z ZELENJAVO IN KREMASTIM PIREJEM

SMUČ S FREGOLO (3,4,7)

19,50

SMUČ NA KREMASTEM ZELENJAVNEM FONDU S FREGOLO,
CITRUSNI BEURRE BLANC, SVEŽIMI ZELIŠČI IN KAVIARJOM

RIŽOTA Z GOBICAMI (7)

15,50

KREMASTA RIŽOTA Z LISIČKAMI, SVEŽIMI ZELIŠČI, PARMEZANOM IN
TARTUFOVIM OLJEM

MLADA TELEČJA KRAČA (7,9)

25,50

POČASI KUHANA TELEČJA KRAČA V RDEČEM VINU, PEČENA ZELENJAVA NA
MASLU, GOVEJI FOND, PIRE GOMOLJNE ZELENE

GOVEJE LIČNICE (7)

18,80

KONFITIRANE GOVEJE LIČKE, POSTREŽENE S PIREJEM, KARAMELIZIRANIM PEČENIM
KORENČKOM, JABOLČNO OMAKO IN SLADKO VLOŽENO
RDEČO ČEBULO

CEZARJEVA SOLATNA SKLEDA S PIŠČANCEM (1,3,4,7,10)

15,00

HRUSTLJAVA RIMSKA SOLATA Z AROMATIČNIM CEZARJEVIM PRELIVOM,
POPEČENIMI KRUŠNIMI KRUTONI, PARMEZANOM IN PIŠČANCEM

KUNEC S KMEČKIM KROMPIRJEM (3,7)

17,60

MARINIRAN FILE KUNCA V GOZDNI OMAKI POSTREŽEN S KMEČKIM
KROMPIRJEM, KARAMELIZIRANO ČEBULO IN KISLO SMETANO

OTROŠKI MENI (1,3,7)

12,00

PIŠČANČJI POHANČEK S POMFRIJEM

DODATKI

EUR

MALA SOLATA

4,00

SEZONSKE PRILOGE

3,60

POMFRI

3,00

ZELENJAVA NA MASLU (1,7)

3,00

SLADIČE

SLADKI ŠTRUKLJI (1,3,7,8)

7,50

DOMAČI ŠTRUKLJI Z JABOLČNIM PRELIVOM, KAREMELIZIRANIMI OREHI,
KARAMELO IN SMETANO

LAVA KOLAČ Z VROČIM SADJEM (1,3,7,8)

8,00

ČOKOLADNI LAVA KOLAČ S TOPLIM SADJEM, SLADOLEDOM IN DROBLJENCEM

ŠTRUDL (1,3,7)

5,00

DOMAČ BOROVIČEV ŠTRUDELJ

DOMAČE TORTE (1,3,7)

5,20

KLASIČNE, BREZGLUTENSKE ALI VEGANSKE

SLADOLED (7)

2,00

KOSILO

VINSKA SPREMLJAVA

18,00 EUR

PENINA CARTHUSIANA

(SUHO)

POZDRAV IZ KUHINJE (1,3,7,8)

HLADNA PREDJED (1,3,7)

MESNINE IN SIRI LOKALNIH KMETIJ, OREŠČKI, VLOŽNINE,
DOMAČ KROMPIRJEV KRUHEK

FUSION

(SUHO)

JUHA (1,3,7)

GOVEJA JUHA Z DOMAČIMI REZANCI, NATRGANO GOVĚDINO,
KORENČKOM IN PETERŠILJEVIM SPONGEM

GLAVNA JED (6,7,10)

SVINJSKI MEDALJON S PIREJEM GOMOLJNE ZELENE,
OCVRTIM KORENČEKOM, BROKOLI IN ZELENJAVNO
MASLENI FOND

CHARDONNAY

(SUHO)

SOLATA (3,8,11)

MALA SEZONSKA SOLATNA SKODELICA

SLADICA (1,3,7)

DNEVNA HIŠNA SLADICA

RENSKI RIZLING

(SLADKO)

CENA MENIJA
3-HODNO 25,00
4-HODNO 30,00

1.ŽITO 2.RAKI 3.JAJCA 4.RIBE 5.ARAŠIDI 6.SOJA 7.MLEKO 8.OREŠČKI 9.ZELENA 10.GORČICA 11.SEZAMOVA
SEMENA 12.ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFIT 13.VOLČJI BOB 14.MEHKUŽCI

KOSILO

VINSKA SPREMLJAVA

18,00 EUR

POZDRAV IZ KUHINJE (1,3,7,8)

PENINA CARTHUSIANA

(SUHA)

HLADNA PREDJED (4,6,7,8,11)

TUNA TATAKI V PONZU OMAKI, KREMA BROKOLIJA, LIMETIN GEL, ROSE
PARMEZANOVA PANGRITATA, DROBNJAKOVO OLJE (SUHO)

JUHA (1,7)

KREMNA JUHA IZ MUŠKATNE BUČE, PRAŽENA
BUČNA SEMENA, KAPLJICE BUČNEGA OLJA IN
DROBNJAK

GLAVNA JED (1,7,3,8,11)

OCVRT FILE ORADE, KREMA CVETAČE,
KROMPIRJEV KIPNIK S ŠPINAČO, LIMETIN GEL, DOBNIK
PETERŠILJEV SPONGE (SUHO)

SOLATA (3,8,11)

MEŠANA SEZONSKA SOLATA

SLADICA (1,3,7)

DNEVNA HIŠNA SLADICA

RENSKI RIZLING

(SLADKO)

CENA MENIJA

3-HODNO 27,00 EUR

4-HODNO 32,00 EUR

1.ŽITO 2.RAKI 3.JAJCA 4.RIBE 5.ARAŠIDI 6.SOJA 7.MLEKO 8.OREŠČKI 9.ZELENA 10.GORČICA 11.SEZAMOVA
SEMENA 12.ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFIT 13.VOLČJI BOB 14.MEHKUŽCI

6-HODNI MENI

VINSKA SPREMLJAVA
20,00 EUR

POZDRAV IZ KUHINJE (1,3,7,8)

PENINA CARTHUSIANA
(SUHO)

HLADNA PREDJED (1,3,4,10)

MODRI PINOT
(SUHO)

GOVEJI TATARSKI BIFTEK Z INČUNI, GORČIČNIMI SEMENI IN
POPEČENIM KROMPIRJEVIM KRUHKOM.

JUHA (1)

KREMNA JUHA IZ MUŠKATNE BUČE Z PRAŽENIMI
BUČNIMI SEMENI IN KAPLJICAMI BUČNEGA OLJA

TOPLA PREDJED (1,3,7)

DOBNIK RENSKI RIZLING
(SUHO)

HIŠNI RAVIOLI POLNJENI Z JELENOM, PRELITI Z ZELIŠČNO
MASLENO OMAKO IN KORENČKOVIM DROBLJENCEM

GLAVNA JED - MESO (1,3,7)

RED HABIT
(SUHO)

KONFITIRANE GOVEJE LIČNICE S KREMASTIM PIREJEM,
KARAMELIZIRANIM KORENČKOM IN JABOLČNO OMAKO

GLAVNA JED - RIBA (1,3,4,10)

SAUVIGNON
(SUHO)

FILE SMUČA S FREGOLO, BERNAISE OMAKO IN POPEČENIM
ŠPARGLJEM

SLADICA (1,3,7,8)

TRAMINEC
(POL SLADKO)

HIŠNA TORTICA PO IZBIRI

CENA MENIJA
60,00 EUR