

PONUDBA JEDI

DEGUSTACIJSKI MENI

Krajše razvajanje (4 hodi)	72,00 EUR
Daljše razvajanje (6 hodov)	92,00 EUR

À LA CARTE

HLADNE PREDJEDI

Tatarski biftek <i>(za dve osebi)</i>	36,00 EUR
Pâté de Foie Gras <i>z jabolkom, okisano rdečo čebulo in višnjo</i>	24,00 EUR
Karpačo iz gamborov <i>s špinačnim briošem, gelom iz citrusov in majonezo iz inčunov</i>	26,00 EUR
Grajski caprese <i>z bazilikinim sladoledom, okisanimi češnjevimi paradižniki in mocarelinim musom</i>	22,00 EUR

JUHE

Goveja juha	8,00 EUR
Gobova juha	8,00 EUR
Sezonska zelenjavna juha	8,00 EUR

TOPLE PREDJEDI

Črni orzo z lignji <i>z okisano limono in miso peno</i>	24,00 EUR
Špinačni njoki z govejim ragujem <i>z ovčjim sirom in jurčki</i>	26,00 EUR
Gosja jetra po grajsko <i>s pirejem iz hruške in zelene</i>	28,00 EUR

Za dobrodošlico vas grajski chef razveseli s pozdravom iz kuhinje, 3,00 EUR

GLAVNE JEDI

Biftek <i>s pire krompirjem, čebulno marmelado, dijonsko gorčico in temno omako</i>	38,00 EUR
Biftek z gosjimi jetri <i>s pire krompirjem, čebulno marmelado, dijonsko gorčico in temno omako</i>	42,00 EUR
Telečja lička <i>s sirovim štrukljem, mini korenčkom, peteršiljevim oljem in temno omako</i>	36,00 EUR
Hrustljivo zapečeno natrgano meso krškopoljca <i>s krompirjem in zelenjavo izpod peke in koromačevo solato</i>	36,00 EUR
Jagnječja krača <i>s praženim krompirjem, pancetinim čipsom in kumaričino solato</i>	38,00 EUR
Piščančja rulada <i>z gosjimi jetri, polento iz bohinske trdinke in topinamburjem</i>	36,00 EUR
Jeseter v konfitu <i>s pito iz skute in špinače ter omako iz inčunov in kaper</i>	38,00 EUR
Brancin na žaru <i>z narastkom iz prosene kaše, zelenjavo julienne in masleno omako</i>	36,00 EUR
Gratiniran zelenjavni kanelon <i>s skuto in omako iz jurčkov</i>	30,00 EUR

SLADICE

Baskovski cheesecake	8,50 EUR
Čokoladna torta	8,50 EUR
Gibanica	8,50 EUR
Tiramisu	8,50 EUR
Mus iz kisle smetane z višnjo	10,00 EUR
Sezonska pita z domačim sladoledom	8,50 EUR