

RESTAVRACIJA GREDIČ

Jedilni list



IZ NARAVE DO NAVDIHUJOČIH KROŽNIKOV

Briška neokrnjena narava nam s svojimi darovi nudi neizčrpen vir navdiha pri pripravi vedno novih kulinarčnih doživetij, saj pri nas vplivi prihajajo tako iz smeri morja kot gorskih vršacev.

Pristen in iskren podpis naših krožnikov zagotavljajo naši kuharski mojstri, v njih pa odsevajo naše vrednote, izklesane iz ljubezni do kuhanja, spoštovanja naših korenin, lokalnih običajev in tradicije, odgovornosti do narave ter odličnosti pri pripravi. Predstavljamo vam našo interpretacijo okusov narave.

Izbirate lahko med ribjim in mesnim pet-hodnim menijem ali pa se prepustite poletnemu navdihu našega Chefa, ki bo z veseljem prisluhnil tudi vašim željam glede na prehranske posebnosti in vam ponudil prilagojen meni v okviru naše ponudbe. Za vrhunsko spajanje hrane z vinom pa se lahko prepustite našim izkušenim natakarjem, ki vam bodo ob vsakem krožniku ponudili primerno vinsko spremljavo iz Gredičevega širokega nabora odličnih domačih in tujih vin.

Želimo vam prijeten dan pri nas.

Gurmanske skrivnosti izpod vodne gladine

(5 hodni meni)

Kuharjev pozdrav

»«

Tatar marinirane postrvi na kumaričnem karpaču, s postrvjim kaviarjem, pomarančnim gelom in pomarančnim mesom

»«

Rumenoplavuta tuna, mešani mladi poganjki, wasabi in ananas

»«

Domači sipini linguini s kapelungami, peteršiljevim oljem in limetino lupinico

»«

Hobotnica s popečeno belo polento, karameliziranim korenčkom in ožganim porom

»«

Sezonska sladica

50 EUR na osebo

20 EUR vinska spremljava (5 vzorcev)

Akvarel okusov v kraljestvu vinogradov

(5 hodni meni)

Kuharjev pozdrav

»«

Marinirana teletina z mešanimi mladimi poganjki in kruhovimi kockami, šalotka kuhana v karameli in rdeči pesi, češnjevi paradižniki brunoise, dimljen planinski sir in telečja omaka

»«

Jurčkova pašteta v peteršiljevih drobtinah, julienne zelenjava in jabolčni vinaigrette, parmezanov drobljenec in česnova krema

»«

Domači njoki z briško klobaso, šparglji in dimljena skuta

»«

Jagenjčkov hrbet v skorjici, grahov pire, brusnična omaka in čebulna marmelada

»«

Sezonska sladica

50 EUR na osebo

20 EUR vinska spremljava (5 vzorcev)

V primeru posebnih diet nam zaupajte vaše želje, ki jim bomo prisluhnili v okviru naše ponudbe.

Pogrinjek – 3,00 EUR na osebo

Za informacije o alergenih se obrnite na naše strežno osebje, ki vam bo zagotovilo prilogo s pregledom alergenov, ki jih vsebujejo posamezne jedi.

Restavracija Gredič – The Plate MICHELIN 2020


MICHELIN
2020

