

# RESTAVRACIJA GREDIČ

Jedilni list



## DEGUSTACIJSKI MENI

### 4 hodi

Preпустite se okusom izbranih jedi naših kuharskih mojstrov, ki vas bodo popeljali na vznemirljivo gastronomsko popotovanje in pričarali edinstveno grajsko kulinarično doživetje s prepletanjem tradicije in sodobnih prijemov.

Mesni meni 44,00 €

Ribji meni 49,00 €

### 6 hodov

Dovolite, da vas popeljemo v čarobni svet gurmanskim užitkov, v katerem bodo naši kuharski mojstri poskrbeli za popolno razvajanje vaših brbončič. Ker si roki podajata sredozemski vplivi in kontinentalni okusi, se bo stkala prava simfonija okusov, ki vas bo v objemu svežih sestavin spremljala skozi celoten obed.

Mesni meni 62,00 €

Ribji meni 68,00 €

## HLADNE PREDJEDI

Morski carpaccio 19,50 €

Postrvina strjenka z marinirano postrvijo 16,00 €

Foie gras 19,00 €

Marinirana teletina 17,50 €

## TOPLE PREDJEDI

Dnevna juha 8,00 €

Domači rezanci s tartufom 16,00 €

Njoki iz radiča z omako iz lokalne klobase in radiča 16,00 €

Sipini špageti s sipinim ragujem 16,00 €

Rižota z morskimi sadeži 16,00 €

Zelenjavni mozaik 15,00 €\*

\* možnost kot glavna jed 18,00 €

## GLAVNE RIBJE JEDI

Kuhana orada v makovi skorjici, janežev pire, daikon, peneča omaka s pimentom 23,00 €

Morska žaba, rarog, mlada špinača, polenta s pršutom, rarogova omaka 23,00 €

Trilja, brokolijeva krema, rdeče zelje, mlada pesa, olivna krema 21,00 €

## GLAVNE MESNE JEDI

Biftek, tartufov pire, mlada pesa, omaka bordelaise 24,50 € / s foie gras 30,00 €

Račja krača, krema muškatne buče, leča beluga, račja omaka 21,00 €

Rolada svinjske ribice, kostanjev pire, mlada špinača 21,00 €

## SLADICE

Pakeri, lešnikova krema, bučna omaka, lešnikov drobljenec, pomaranča 8,00 €

Ganache bele čokolade, kakijeva omaka, žele mlečne čokolade, lešnikov drobljenec, kostanj 8,00 €

Kardamomova krema, pomaračno korenčkov kompot, mandljeve praline, lešnikov piškot, korenčkova omaka 8,00 €

Čokoladni mousse, ganache drobljenih kakavovih zrn, kavna krema, kavni nektar 8,00 €

Pogrinjek – 3,00 € na osebo



## Vinska spremljava

Vinsko izbiro lahko prepustite našim izkušenim natarjem, ki vam bodo ob vsakem krožniku ponudili vinsko spremljavo iz Gredičevega širokega nabora odličnih domačih in tujih vin.

### **Gredič**

**Hotel | Restavracija | Vinoteka**

Ceglo 9,  
SI-5212 Dobrovo v Brdih

**info@gredic.si**

**T: +386 (0)5 828 0120**

**M: +386 (0)40 477 817**

**www.gredic.si**

