

Hladne predjedi

❖ **avokado** (100g)

- namaz s tuno (tuna, čebula, začimbe)
- z rakci (rakci, preliv)

❖ **goveji Carpaccio** (100g)

(surov tanko narezan file, olivno olje in parmezanom)

❖ **škampov coctail** (100g)

(rakci, majonezni preliv z Prošekom)

❖ **pršut** (100g)

- primorski, domači "kmečki"

❖ **tatarski biftek** (200g)

(surov goveji file z rumenjacom in začimbami)

❖ **ribji biftek** (200g)

(kuhana riba, čebula, začimbe) priprava cca 20 min

❖ **govedina v solati** (porc)

(kuhano meso, čebula, jajce, bučno olje)

❖ **tris domačih namazov** (porc)

(jetrna pašteta, mleti ocvirki, skutin namaz)

❖ **skutina zmečkanka**

Juhe

❖ goveja juha

- z jetrnimi cmoki
- z rezanci
- s fritati

❖ gobova juha

❖ zelenjavna juha

❖ čebulna juha

❖ česnova juha

❖ ribja „Lyonska“ juha

(priprava cca 15 min)

Tople predjedi

❖ gratinirane bučke s svežimi gobami (100g) (bučke, gobice, sir)

❖ lisičke ali jurčki z jajcem in čebulo (100g) (cvetača, roquefort)

❖ gratinirani polži „FORMULA“ (6 kom. polžev, česnovno maslo)

❖ „hudičevi“ polži (100g) (polži zaviti v pršut, začinjena omaka)

❖ svinjska ali piščančja jetrca (100g) na „Zagorski“ stari način (jetrca, čebula, začimbe)

Glavne jedi

❖ goveji (pljučni) file (200g)

- s hrenovo smetanovo omako
- Rio Grande (*pikant-čebula, fižol, začimbe*)
- Bell Paese (*gobice, sir, olive*)
- na žaru ali z zelenim poprom
- tournedo „nadvojvoda Janez“
(*dunajsko ocvrt file, gorgonzola omaka, gobice*)
- „Vnukec“ (*zeliščno maslo, krompir, stročji fižol*)
- „Arbis“ (*sesekljani polži, čebula, začimbe, gobice – pikant*)
- “Bolfenk” (*polnjen z gobicami, omaka, sir*)

❖ mesna plošča » DŽINGISKAN » (400g)

(*razno meso s prilogo*)

❖ svinjski, puranji medaljoni (200g)

- gratinirani s sirom v naravni omaki
- na način šefa kuhinje (*banane, šunka, sir - gratinirano*)
- v kremni omaki z lisičkami
- na hišni način (*bučke, paprika, čebula, paradižnik*)
- na žaru (*žar obloga*)
- “Evin greh” (*puranji medaljoni z dušeno jabolko, riž*)

❖ telečje meso (200g)

- telečji zvitki „Ivči“ (*korenček, sir, kumarice, šunka*)
- flambirani medaljoni (*slive, omaka*)
- telečji medaljoni v fižolofii omaki s metano

❖ zrezki po želji (200g)

- telečji (*dunajski, pariški, naravni*)
- svinjski (*dunajski, pariški, naravni*)
- puranji (*dunajski, pariški, naravni*)

Vegetarijanske jedi

- ❖ **zelenjavni kaneloni**
(zelenjava, palačinka, začimbe)
- ❖ **kuharjev krožnik**
- ❖ **krompirjevi svaljki (150g)**
(z orehi; na maslu; smetana; gorgonzola)
- ❖ **ocvrta cvetača z gorgonzola omako (150g)**

Priloge in prikuhe

- ❖ **blitva, blitva s krompirjem**
- ❖ **gratinirana blitva**
- ❖ **riž, pommes frites**
- ❖ **maslen, pečen krompir**
- ❖ **pražen krompir**
- ❖ **„Mamin“ krompir** *(jajce, slanina, začimbe)*
- ❖ **bučke, jajčevci, zelenjava**
- ❖ **„Prinčev“ krompir** *(opečen in polnjen z skuto)*
- ❖ **Mediterska zelenjava**

Solate

- ❖ **sestavljena solata**
- ❖ **razne solate** *(radič, zelje, fižol, kumarice, paradižnik, idr...)*
- ❖ **sezonska solata** *(rukola, motovilec...)*
- ❖ **šopska solata**
(čebula, slan sir, paradižnik, kumarice)
- ❖ **hišna solata**
(zelenjava, radič, paradižnik, jajce, ribana gongorzola, koruza, jogurtov dressing)
- ❖ **dodatki k solati**
(koruza, gobice, sir, jogurtov preliv, idr...)

Sladice

- ❖ **baklava**
- ❖ **palačinke po želji**
- ❖ **vroča ljubezen**
(sladoled, sadni preliv, smetana)
- ❖ **sadna kupa**
(sadje, sladoled, smetana)
- ❖ **skutina ali jabolčna pita**
- ❖ **čokoladna krema** (mousse)
- ❖ **rezina “Vnukec”**
- ❖ **razna dnevna domača peciva**

Ribje jedi

❖ **solata iz morskih sadežev ali sipina solata** (100g)

❖ **ribji biftek** (200g)

(kuhana riba, začimbe)

❖ **avokadov namaz s tuno** (100g)

(avokado, tuna, čebula)

❖ **ribja “lyonska” juha** (priprava cca 15 min)

❖ **školjke (razne)** (350g)

❖ - na buzaro (svetla, rdeča vinska omaka)

- na žaru

- pražene

❖ **pokrovače (jakobove školjke – 1 kom)**

- gratinirane

- z zeliščnim maslom

❖ **morski pes** (180g)

- gratiniran

- na žaru, ocvrt

❖ **morska rižota** (120g)

(školjke, lignji, gamberi)

❖ **sipina rižota** (120g)

(sipa, črnilo)

Ribje jedi

❖ orada, brancin

- na žaru
- al forno

❖ losos (200g)

- na žaru s prilogo
- z zeliščno skorjo

❖ morski list

- na žaru, na maslu
- gratiniran file v zelenjavni omaki
- file z avokadom in gamberi

❖ kovač, škarpina, romb

- na žaru
- al forno

❖ škampi (350g)

- na žaru
- na buzaro

❖ lignji

- dušeni, ocvrti
- z žara na riževi posteljici
- polnjeni po Sicilijansko
(mešan morski nadev, zelenjavna paradižnikova omaka)

❖ postrv

- bučna pohorska postrv z ajdovo prilogo (priprava cca 30 min)
(ajdova kaša z gobicami, čebula, začimbe)
- na žaru, ocvrta

Domača stran – „Babičina kuhinja“

❖ Hladne jedi (100g)

domači narezek (tunka, klobasa, razni namazi)

❖ Tople predjedi (150g)

stročji fižol (zabeljen z domačo zaseko in kislo smetano)

krompirjevi svaljki (zabeljeni z domačo zaseko)

❖ Juhe

gobova juha z ajdovimi žganci (priprava cca 15 min)

fižolova juha z žličniki (priprava cca 20 min)

❖ Glavne jedi (200g)

„babičin“ krožnik

(krompirjevi svaljki, svinjsko meso, dušena čebula)

zrezek “Meranovo”

(svinjski zrezek, jajce, priloga)

knedli “Grajski grič” (slivovi, borovničevi, idr., 1 kom.)

(priprava cca 15 min)

❖ Babičino pecivo

razno domače pecivo