

RESTAVRACIJA GREDIČ

Jedilni list



DEGUSTACIJSKI MENI

4 hodi

Prepustite 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 z algami, ananas z wasabijem 19,50 €

Foie gras z oreščki, kandirano sadje, gel granatnega jabolka, citrusi 17,50 €

Tunin tatarski, panna cotta, parmezan s hrenom, kaviar 17,00 €

Prekajena lososova strjenka z bučnimi semeni, suho bučno olje, citrusi, korenčkov kaviar, domače oljčno olje iz črnih oliv 19,00 €

TOPLE PREDJEDI

Domači rezanci s tartufom 16,00 €

Domači rezanci z morskimi sadeži 14,00 €

Sipini njoki s kraljevo rakovico 16,00 €

Riž z jurčki in dimljeno skuto 14,00 €

Njoki iz rdeče pese, z lokalno klobaso in žafranom 14,00 €

Bavette s prekajenim lososom 14,00 €

GLAVNE RIBJE JEDI

Jakobove pokrovače, cvetačni pire, romanesco cvetača, omaka iz penine, tekoči gel limončela 24,00 €

Medaljoni morske žabe, sotirana špinača, korenčkov pire, škampovi repki, rakova omaka 23,50 €

Kuhan jastog na kvinoji, muškatna buča, pršut, baby korenje, jastogova omaka 28,00 €

File tune v zeliščni tempuri, limetin pire, reduciran malinov kis 22,00 €

GLAVNE MESNE JEDI

Biftek, kostanjev pire s suhim pršutom, pečeni oreščki, omaka Bordelaise 24,50 €

Srnin hrbet, krema brstičnega ohrovta, gobice pioppini, pomaranča, šalotka, divjačinska omaka 26,00 €

Medaljoni jančka, gobice šitake, poširano prepeličje jajce, čičerikin pire, jančkova omaka 25,00 €

File noja s praženimi gorčičnimi semeni in sokom pomaranče, mladi oreh, mandljev pire 26,50 €

SLADICE

Žafranov mousse v beli čokoladi, mangova krema z limeto 8,00 €

Pečena krema z mandeljevim likerjem in karamelno 8,00 €

Poširano jabolko v karamelni z vaniljevo kremo 8,00 €

Čokoladna tortica 8,00 €

Sezonski posladek 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

