

Jedilni list



Posebne Solate

1. Rimski Užitek

2390 Ft

Rimska solata z Camembertom z Žara, Jabolko, Orehi  



2. Ikarove Sanje

2290 Ft

Žitarice, Spomladanski Vinaigrett Preliv



3. Ribano Zelje S Piščancem

2390 Ft

Jesensko Sveže Naribana Zljnata Glava, Zmešano

z Bučnim Oljem, Piščanec V Črnem Popru



4. Upanje Martaloca

2490 Ft

Mešana Solata S Pikantnim Prelivom,

Pečen Piščančja Prsa, Parmezan 



5. Polinezijska Dobrota

2590 Ft

Morski Sadeži Na Solatnem Pladlju, Preliv  



Predjedi



1. Kanov užitek: Tatarski biftek 🌾🍷🍴

Najboljša začinjena govedina na opečencu.

3 990 Ft



2. Pojedina cesarja Vilijema: Gosja jetra z karameliziranimi marelicami z mešano solato

4 890 Ft

Porejena gosja jetra z marelicami obogatim, pomešam s svežo solato...

3. Predjed menihov: Kuhana svinjska krača, solata, hren senf-gorčica 🍷

Svinjsko kračo v brbotajočo vodo namočim.

1 890 Ft

Na pladenj jo dobiš, ko se ohladi.



4. Sir v ovitku: 3 orehi ocvrt Camembert s sadno marmelado 🌾🍷🍴

1 890 Ft

V orehov plašč položim kos Camemberja, ga ocvrem in zalijem z marmelado.



5. Raca z obroči: račja jetra s čebulo in zelenjavo

2 390 Ft

Račja jetra, pečena v čebulnih obročkih.



6. Malha konjskega pastirja:

Hortobágy mesnata palačinka 🌾🍷🍴

1 390 Ft




Z mletim mesom polnjena palačinka.



Jedi na Žlico



7. Molitev revnega človeka:

kostna juha po želji   

Krepka juha za lačnega človeka.

890 Ft






8. Juha za moč: Piščančji ragu

Ulovim svojega piščanca, ga razrežem na koščke
in ga z ljubeznijo skuham.

1 090 Ft



9. Izogibalec gozda:




Jurčkova kremna juha s crouton   

Kralj gob se šopiri v mehurčastem soku in daje okusen draž mojemu grlu.

1 290 Ft



10. Izganjalec zla: Česnova kremna juha s piščancem




in pikantnimi cmoki   

Bodite pogumni in uživajte to jed, vendar se nato izogibajte svojega partnerja.

1 290 Ft



11. Oseslje pastirjev: Sirna kremna juha

z dimljenimi bučnimi semeni   

Dimim sir, ga na koščke raztrgam, napolnim z bučnimi
semeni in položim na mizo.

1 290 Ft




12. Dulcinea juha: Fižolova juha s svinjsko kračo

Prijatelja tvojega trebuha ti pripravim v skledi, vitez moj.

1 890 Ft



13. Hladilna tekočina: Kremna jagodna juha z

vanilijevim sladoledom 

Zamrznjeni jagodni cmoki, to je tisto, kar se moji dobri ženi ljubi.

1 190 Ft



Vegetarijanske jedi



14. Rumene vrtnice:

Ocvrt brokoli ovit s sirom, gratiniran 🌾🥚🧀 2 090 Ft

Brokoli sem položil v sirov plašč in sem ga dobro ocvrl v posodi.



15. Gratinirana zelenjava: gratinirana zelenjava

z ocvrtimi gobami 🌾🥚🧀🍄 2 290 Ft

Gratiniram zelenjavo in jo lepo obložim s paniranimi gobicami.



16. Zakladi menihov:

Ocvrt sir s tatarsko omako 🌾🥚🧀👤 2 290 Ft

Narežem sir in ga povaljam v jajčku in drobtinah ter ga na zlatorumeno ocvrem in obogatim s tatarsko omako.



17. Polmesec v bundi:

Ocvrt feta sir z grško solato 🌾🥚🧀 2 490 Ft

Darilo svoje kože skrijev v plašč, z okusno solato ti ga postrežem.



Ribje jedi



18. Hajósinasok vágya: Halászlé harcsával
vagy ponttyal főzve

2 390 Ft

Vizivilág népe pikáns lében főzve kerül terítékre



19. Želja čolnarjev:

Ribja juha s somom ali krapom

990 Ft/10dkg

Jata tresočih se rib je prispela na konec velike pustolovščine.



20. Plavajoča riba v pivu: Smuč v pivskem testu

s kmečkim krompirjem s tatarsko omaka

4 290 Ft

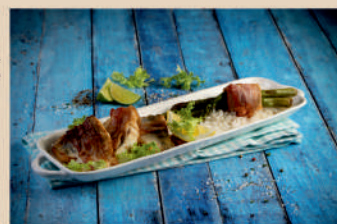
Da moj smuč ne bi zmrzoval, sem ga v toplo odejo zavil.



21. Kapitanov ljubljenec: O slanino zaviti file
smuča z rižem in šparglji

4 290 Ft

Smuča sem ovil s slanino, lepo prepekel,
tako da je Gospodova želja izpolnjena.



22. Ponos kuharja: Zrezek lososa z drobnjakom
in grill zelenjavo

4 890 Ft

Namesto v vodi plava losos v omaki iz drobnjaka.



23. Priljubljena jed piratov: Lignji na žaru s česnovo omako
in pečenim krompirjem

3 990 Ft

Svoj morski plen zrežem na obročke in
ponudim z česnovim prelivom.



24. Som v marinadi:

Somov paprikaš s skutinimi rezanci

3 490 Ft

Široke rezance zalijem z okusno pripravljenim prelivom iz rib.



25. Kolumbov obrok: Ocvrt ribji file s pomfrijem 3 290 Ft
Povaljam v drobtinah in ocvrem v vročem olju. 🍷🍷🍷



26. Samurajev obrok: Morski sadeži s testeninami 3 590 Ft
Zaklad morja v svoji ponvi ocvrem in ga zalijem s slastnim prelivom. 🍷🍷🍷🍷



Divjačina

27. Lovska sreča: U slanino zavito jelenje meso s poprovo 4 690 Ft
omako in resti krompirjem
Najboljše jelenje meso na žaru pečeno in
prelito s poprovo omako. 🍷🍷🍷



28. Želja Robina Hooda: 3 990 Ft
Pörkölt divjačinski golaž z dödöli
Narezem divjačino, jo okusno skuham in ponudim z dödöli. 🍷



29. Nasankan jelen: 4 690 Ft
Jelenji file s pomarančno omako in kroketi
Kronana divjad je obvisela na ograji,
nato pa je na krožniku pristala. 🍷



30. Medalja kralja Lota: 4 890 Ft
Jelenji zrezek z ribezovo omako
Najboljše od jelena obogatim z okusnim prelivom. 🍷🍷🍷



31. Plen lovca: 4 690 Ft
Srnin zrezek z rjavo omako iz borovnic
Pomešam suhe slive, rum in poper v okusno omako in
vanj položim na rjavo spečeno jelenje meso. 🍷🍷



32. **Hrana gozdnih roparjev:** Jelenji zrezek v poprovi omaki z rumom in slivami, pire krompir 4 890 Ft
 Pomešam suhe slive, rum in poper v okusno omako in vanj položim na rjavo spečeno jelenje meso. 🍷🍷🍷



Perutnina



33. **Želja kronske straže:** Polnjen ocvrt piščanec z naribanim sirom in pomfrijem 3 590 Ft
 Polnjenja krilca s sirom, s čebulo, pečena slanina, lepo na rdeče spečem in pred tebe na mizo položim. 🍷🍷



34. **Prevrnjena perutnina:** Nabodalo piščančjih prsi na žaru z breskvijo v cimetu, rjavo omako in kroketi 3 590 Ft
 Na žaru pečenega piščanca prelijem z marelično-cimetovo omako. 🍷🍷



35. **Stanovalci dvorišča:** Piščančji ragu s krompirjevo palačinko 3 390 Ft
 Razrezani piščanec, obložen z gobami in čebulo lepo spečeno. 🍷🍷🍷



36. **Darilo kuharja:** Piščanec s česnom, krompirjev čips 3 390 Ft
 Na žaru spečem prsi piščanca, jih namažem s česnom in grill sirom. 🍷



37. **Pojedina Frankov:** Piščančje prsi po pariško s sirom in kislo smetano, rizi bizi 3 290 Ft
 Piščančje rezine povaljam v jajcih in moki, s sirom in kislo smetano, pre



38.a **Kozakova jed:** Piščančje prsi na kijevski način, krompirjev pire 3 590 Ft
 Mehke piščančje prsi obogatim z začinjenim maslom in jih spečem za tbe, moje visočanstvo. 🍷🍷🍷



38.b Perutninske rezinice: Pražene piščančje rezinice v med-gorčica omaki, krompijev pire. 3 390 Ft

Nežna piščančja prsa narežem, z medom in gorčico prelijem, popečem in ti tako postrežem. 🌿 🍷



39. Dulcineino darilo: Piščančje prsi, ocvrte v orehovem plašču z borovničevo marmelado in dušenim rižem 3 290 Ft

Okusne piščančje prsi povijem v orehovo testo in ponudim s krompirjem. 🌿 🍷 🍷



40. Užitek potujočega trgovca: Piščančje prsi, polnjene s šunko in naribanim sirom, sirovo omako in pomfrijem 3 650 Ft

Piščančja prsa, napolnjena s šunko, poskušam narediti s sirovo omako in ti ponuditi. 🌿 🍷 🍷



41. Hrana lovca: Piščančje prsi polnjene s feta sirom in slanino, čili omako in kmečkim krompirjem 3 650 Ft

Piščančje prsi napolnim s sirom in slanino ter jih ponudim s pikantno omako in krompirjem. 🍷



42. Cornwallsko žar nabodačo: Piščančje prsi, zavite v slanino, obroči, pečen krompir 3 590 Ft

Piščanca zavijem v slanino, naj položim rezino sira na žaru in ga pred tebe dam. 🌿 🍷



43. Rdeče prsi: Piščančje prsi na žaru z omako iz slanine, smetane in gob 3 590 Ft

Piščančji file na nabodaču spečem z okusno omako in pred tebe položim. 🌿 🍷



44. Najljubša jed podložnikov: Cordon bleu, pomfri 3 590 Ft

Puranje prsi polnjene s sirom in šunko ter lepo narezano na krožnik položim. 🌿 🍷 🍷



45. Mala raca: Pikantna raca, dušeno zelje, pire krompir 4 990 Ft
Lepo spečena raca in dušeno zelje. (🍴)



46. Najljubša hrana kraljev: Puranje prsi s krompijevo palačinko in sirom 3 390 Ft
Na vročem železu spečem puranje prsi, zavijem v krompir, posujem s sirom in na krožnik položim. (🍴) (🍴)



47. Zakladničarjeva delikatesa: 3 dimljenim sirom polnjene in na žaru pečene puranje prsi, pommes frites 3 650 Ft
3 dimljenim sirom naplnim prsa piščanca.
Kožo hrustljivo opečem. Več nič ne bo kokodakal. (🍴) (🍴)



48. Hrana kletarjev: Pikantni puranji trakci v smetanovi omaki z žličniki 3 390 Ft
Na trakove narezane puranje prsi v ponvi spečene in s pikantno omako servirano. (🍴) (🍴) (🍴)



49. Najljubša jed gosjega pastirja Matije: Popečena gosja jetra s slanino in krumpirjevim čipsem, ocvrtimi gobicami, čebulo in dödöli 8 990 Ft
Sveža gosja jetra v ponvi popečem, z gobami, čebulo in slanino uparim... (🍴) (🍴)

50. Beatrixina želja: Pečena gosja jetra, pire krompir 8 990 Ft
Gosja jetra veličastno zapečem, s čebulo in papriko predte postrežem kraljična. (🍴) (🍴)

Svinjina



51. Romska jed: Ciganska pečenka 3 390 Ft
Na lepo rdeče spečen zrezek prelijem s česnovo omako in tebi gospod ponudim.



52. Nabodalo razbojnikov: Na žaru pečeni medaljoni s česnom in rjavo omako 3 690 Ft

Na nabodalce dajem najboljše svinjsko meso, začinim s česnom, slanino, papriko, kumaricami in ga nato pošljem na mizo. 🍴 🍴



53. Ponos kuhinje: Madžarska polnjena svinjska kare z jurčkovo omako 3 590 Ft

To je skrivnost madžarske kuhinje: čebula in sir s svinjino, ki jih prelijem s kraljevo omako iz gob. 🍴 🍴 🍴



54. Princova najljubša jed: Svinjska kare na Rákóczi način, dušen riž 3 490 Ft

Ujamem svojo svinjo, narežem rebrca in združim s sirom, čebulo in gobicami. 🍴 🍴 🍴



55. Kosilo palatina: Svinjska ribica v raguju s smetano in klobaso 3 590 Ft

Spečem svinjino, jo dam v smetano in čebulo. 🍴 🍴



56. Ponorela svinja: Ognjena svinjska pečenka in marelični chutney, kroketi 3 490 Ft

Šunko svoje svinje oblijem s čarovniškim prelivom in obogatim z marelično marmelado. 🍴 🍴



57. Upanje potujočih pevcev: Naravna rebrca z ragujem in rösti krompirjem 3 590 Ft

Odrežem rebra svinje in jih obložim s slanino, čebulo in račjimi jetrci.





58. Radost Casanove: Deviški medaljoni v rjavi omaki rdečega vina, s čebulo, klobaso, slanino, kmečki krompir 3 690 Ft

Najboljše kose svoje svinje namočim v vinu, spečem in s čebulo, klobaso in slanino na krožnik položim. 🍴 🍴




59. *Mušketirjeve sanje: Pečenka polnjena s smetanovim hrenom in kračo, pomfri* 3 590 Ft

Na drobno narežem kračo in hren ter z njo napolnim svinjsko meso, nato pečem v pečici.  





60. *Hrana vitezov: Kuhana dimljena svinjska krača, kmečki krompir* 4 490 Ft

Namočeno prekajeno svinjino v vreli vodi skuham, nato polnim z ocvrtimi gobami. 



61. *Jedača gozdarjev: Vampi, kuhan krompir* 3 290 Ft

Narežem goveje vampe, začinim z najboljšimi začimbami, skuham naj vse po tvoji bo volji moj gospod.  



62. *Praznik dvorjanov: Mešana plošča* 3 690 Ft

Hrana romov, svinjske nogice, klobase, petelinji greben na žaru

spečem in te dobrote na pladenj zložim, restan krompir in riž.  



Govedina





63. *Sancho-jeve jedi: Najboljše piščančje meso popečem in ti po lastni želji postrežem.*

Pljučna pečenka na Rossinijev način z krompirjevimi hrustljavčki,

ali Pljučna pečenka z omako zelenega popra in krompirjevimi hrustljavčki,

ali Pljučna pečenka z jurčkovo omako

in pečenim krompirjem.    



5490 Ft



64. Najljubši prijatelj tkalcev:

Lyon steak s kroketi in začinjenim maslom



5490 Ft

Ledja moje krave obogatim z najboljšo čebulo iz svojega vrta.  



65. Pojedina Kralja Arturja: Na žaru pečen zrezek z jajcem na oko, začinjenim maslom in praženo slanino in krompirjem




5490 Ft

Najboljši kosi govedine na žaru pečeni s slastno slanino.  



66. Razjarjeni bik: Pikantna goveja ribica, kuhan krompir

4 990 Ft



U ponev položim govedino in jo s svojo ognjeno omako položim na tvoj krožnik.   



67. Hrana za junake:

Goveji golaš z rdečim vinom in knedli.

3 490 Ft

Goveje meso namakano v rdečem inu nato skuhamo in ponujeno z žličniki.  






Italijanske avanture Don Quijote

Jedi iz testenin



68. Azzurri - delikatesa: Špageti Carbonara

2 490 Ft

Kuham dolge testenine, nanje narežem slanino, šunko in smetano.   



69. Italijanski kup sena: Špageti Bolognese

2 490 Ft

Dolge testenine prelijem z mletim mesom in paradižnikovo omako.  



70. Beli kup: Skutini rezanc

2 290 Ft

Na kuhan kup testenin natrosim skuto in jo prelijem s smetano.   



71. Jed gurmanov: Rezanci s šunko, gobami in feta sirom

2 490 Ft

Testenine s šunko, gobicami in kozjim sirom.     



Posebnosti iz krompirja



72. Krompirjeve palačinke,
servirane s čebulo in smetano 🍷 🍷

1 290 Ft



73. Krompirjeve palačinke,
servirane s česnom in slanino 🍷 🍷

1 290 Ft



74. Krompirjeve palačinke,
servirane s sirovo omako 🍷 🍷

1 390 Ft



75. Krompirjeve palačinke, servirane z gobami,
šunko in sirom 🍷 🍷

1 390 Ft



Plošče

Za 2 ali več oseb



76. Leteča plošča:

3 880 Ft/person

Cordon bleu, S sirom, slanino, čebulo polnjen ocvrt piščanec,
Piščančje prsi na žaru, jajce na oko, Na žaru pečene piščančje
prsi s sirom in paradižnikom in sladko čili omako,

Mešana priloga 🍷 🍷 🍷 🍷



77. Plošča s svinjino:

3 880 Ft/person

Ocvrt kare, Svinjska kare na žaru s slanino smetanova-gobova
omaka, Pečenka s smetanovim hrenom in polnjena s kračo,
Nabodalo s svinjskimi medaljoni in česnom,

Mešana priloga 🍷 🍷 🍷 🍷

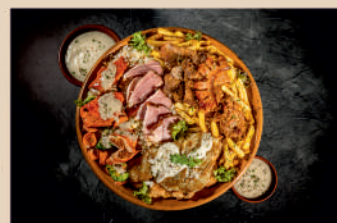


78. Don Quijote plošča:

3 880 Ft/person

Kuhana dimljena svinjska krača, Puranje prsi s krompirjevo palačinko,

Ciganska pečenka, Madžarska polnjena svinjska kare, Mešana priloga



79. Vegetarijanska plošča:

3 880 Ft/person

Camembert na žaru, Ocvrt brokoli ovit s sirom, Ocvrte gobe,

Ocvrt sir, Mešana priloga, tatarska omaka



80. Ribja plošča:

3 880 Ft/person

Filet soma na žaru, Pikantni moki ocvrt oslič, Smučev file s

sezamom, Ocvrte rakove klešče,

Mešana priloga, česnova omaka, tatarska omaka



Solate

81. Zeljeva solata (vabilec koz)

790 Ft

82. Kumarična solata (narezan zeleni kij)

890 Ft

83. Paradižnikova solata (rdeči kolobarji)

890 Ft

84. Kisle kumarice (zeleni kij)

790 Ft

85. Oložena paprika (kisle jabolke)

790 Ft

86. Mešana solata (vse je v njej)

890 Ft

87. Grška solata (Atenska mešanica)

990 Ft

88. Fižolova solata s čebulo (vzbuja vetrove)

850 Ft



Prelevi in omake

89. Koprovo-jogurtov preliv

590 Ft

90. Korenčkov-česnov-smetanov preliv

590 Ft

91. Preliv „Tisoč otokov“

590 Ft

92. Med-gorčica

590 Ft

93. Sirova omaka

590 Ft

94. Rjava omaka

590 Ft

95. Tatarska omaka

590 Ft

96. Smetanova gobova omaka

790 Ft

97. Omaka od pečenke

590 Ft

98. Vanilin ali čokoladni preliv

590 Ft



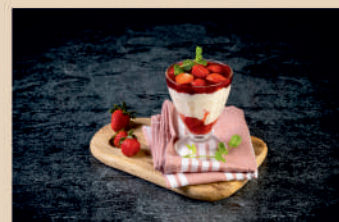
Priloge

99. Jajčka mravljič: riž	690 Ft
100. Grude mravljič: Rizi bizi	690 Ft
101. Tekoče tablete: Zelenjava na žaru 🍷	690 Ft
102. Valjano testo: testenine 🍷 🍷	690 Ft
103. Izvleček jaslice: cmoki 🍷 🍷	690 Ft
104. Naggeti: pomfri	690 Ft
105. Travnate grude: krompir na maslu s peteršiljem 🍷	690 Ft
106. Pravilna posteljica: krompir po kmečko 🍷	690 Ft
107. Bele grude: dödöli 🍷	990 Ft
108. Grude v lupini: krompir v lupini	690 Ft
109. "Rösti" krompir	690 Ft
110. Razkosano kopje: krompirjevi kroketi 🍷	690 Ft



Sladice

111. Bele topovske krogle: Krompirjevi cmoki z vanilijevo omako 🍷 🍷	1 290 Ft
112. Testenine z „opijem“: Makovi rezanci z ingverjevo omako 🍷 🍷	1 250 Ft
113. Izbor dišeče dame: Panna Cotta jagodna krema v kozarcu 🍷	1 290 Ft
114. Delikatesa iz letnega dvorca: Poletna palačinka 🍷 🍷 🍷	950 Ft



115. Zmrznjena rolada:

Palačinke s sladoledom 🍷🍷🍷

950 Ft



116. Merlin torba:

Gundel palačinka 🍷🍷🍷🍷

1 090 Ft



117. Dvorski ljubček:

Kostanjev pire 🍷🍷

990 Ft



Velike sladke palacinke

3 Nutello (* cokoladnim prelivom) 🍷🍷🍷

1 590 Ft

3 Nutello in lesniki 🍷🍷🍷🍷

1 690 Ft

3 Bounty (nutella, kokosova moka, cokoladni preliv) 🍷🍷🍷

1 690 Ft

S cesnjo, makom in cokoladnim prelivom 🍷🍷🍷

1 690 Ft

S Cokolado in izbranim sadjem* 🍷🍷🍷

1 890 Ft

3 Vanilijo in izbranim sadjem* 🍷🍷🍷

1 890 Ft

3 Nutello in izbranim sadjem* (* s cokoladnim prelivom) 🍷🍷🍷

1 890 Ft

3 jabolki, cimetom in vanilivevim prelivom 🍷🍷🍷

1 690 Ft

S cesnjo, kostanjem (* s cokoladnim prelivom) 🍷🍷🍷

1 790 Ft

Gerbaud (marelicna marmelada, oreh, cokoladni preliv) 🍷🍷🍷🍷

1 790 Ft

S skuto in izbranim sadjem* 🍷🍷🍷

1 890 Ft

*Izbira sadja:

maline, cesnja, ananas, marelica, jagode, robidnice



3 Mehiskim cilijem	1 690 Ft
S Camambert sirom in borovnico	1 790 Ft
3 Vratovino in prekajenim sirom	1 890 Ft
Hawaii (trapist, vratovina, ananas, koruza)	1 890 Ft
S tremi siri (camambert, trapist, prekajeni sir)	2 090 Ft
Kremasto morski sadeži	2 190 Ft
Grski grill (feta, piscancja prsa na zaru, olive)	2 190 Ft
S piscancem in mozzarella	
(piscancja prsa na zaru, mozzarella, olive)	2 190 Ft
S kremnim sirom in zacimbami	
(krauza, piscancja prsa na zaru, zelene zacimbe)	2 190 Ft
S pestom	
(pesto omaka, piscancja prsa na zaru, prekajeni sir)	2 190 Ft



”Zakaj se skrivate in ne jeste, ali hrana vam ni teknila?”

Dr. Martin Luther

V ceno je zajeta tudi priloga!

Polovični obroki se zaračunajo v višini 70%.

Upravljavec:
Kerkahíd Kft.
8960 Lenti, Takaré kőz 9.
Tel.: 0036-92/551-436