

Jedilni list



Posebne Solate

1. Rimski Užitek

Rimska solata z Camembertom z Žara, Jabolko, Orehi

2590 Ft



2. Ikarove Sanje

Žitarice, Spomladasnki Vinaigrett Preliv

2490 Ft



3. Ribano Želje S Piščancem

Jesensko Sveže Naribana Žljnata Glava, Zmešano z Bučnim Oljem, Piščanec v Črnem Popru

2490 Ft



4. Upanje Martaloca

Mešana Solata S Pikantnim Prelivom,
Pečen Pičančja Prsa, Parmezan

2590 Ft



5. Polinezijnska Dobrota

Morski Sadeži Na Solatnem Pladhju, Preliv

2690 Ft



Predjedi



1. Kanov užitek: Tatarski biftek



Najboljša začinjena govedina na opečencu.

4 390 Ft



2. Pojedina cesarja Vilijema: Gosja jetra z

karameliziranimi marelicami z mešano solato

4 990 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.

1 990 Ft



4. Sir v ovitku: 3 orehi ocvrt Camembert s sadno

marmelado

O orehov plašč položim kos Camemberja, ga ocvrem

in zasijem z marmelado.

1 990 Ft



5. Raca z obroči: račja jetra s čebuljo in zelenjavjo

Račja jetra, pečena v čebulnih obročkih.

2 590 Ft



6. Malha konjskega pastirja:

Hortobágy mesnata pašačinka



3 mletim mesom polnjena pašačinka.

1 590 Ft



Jedi na Žlico



7. Molitev revnega človeka:

kostna juha po želji

Krepka juha za lačnega človeka.

990 Ft



8. Juha za moč: Piščančji ragu

Ulovim svojega piščanca, ga razrežem na koščke

in ga z ljubeznijo skuham.

1 190 Ft



9. Izogibalec gozda:

Jurčkova kremna juha s crouton

1 490 Ft

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



10. Izganjalec zla: Česnova kremna juha s piščancem

in pikantnimi cmoki

1 390 Ft

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



11. Veselje pastirjev: Sirna kremna juha

z dimljenimi bučnimi semenii

1 490 Ft

Dimim sir, ga na koščke raztrgam, napolnim z bučnimi

semeni in položim na mizo.



12. Dulcinea juha: Fižolova juha s svinjsko kračo 2 190 Ft

Prijatešja tvojega trebuha ti pripravim v skledi, vitež moj.



13. Hladilna tekočina: Kremna jagodna juha z

vanilijevim sladoledom

1 290 Ft

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





Vegetarijanske jedi

14. Rumene vrtnice:

Ocvrt brokoli ovit s sirom, gratiniran

2 190 Ft

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



15. Gratinirana zelenjava: gratinirana zelenjava

z ocvrtimi gobami

2 390 Ft

Gratiniram zelenjavo in jo lepo obložim s paniranimi gobicami.



16. Zakladi menihov:

Ocvrt sir s tatarsko omako

2 490 Ft

Narežem sir in ga povajjam v jajčku in drobtinah ter ga na zlatorumeni ocvrem in obogatim s tatarsko omako.



17. Polmesec v bundi:

Ocvrt feta sir z grško solato

2 490 Ft

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



Ribje jedi



18. Hajósinasok vágya: Halászlé harcsával
vagy ponttyal főzve ☺
Vizivilág népe pikáns lében főzve kerül terítékre

2 490 Ft



19. Želja čolnarjev:

Ribja juha s somom ali krapom ☺☺

1 090 Ft/10dkg

Jata tresočih se rib je prispela na konec veslike pustošovčine.



20. Plavajoča riba v pivu: Smuč v pivskem testu

s kmečkim krompirjem s tatarsko omako ☺☺☺☺

4 390 Ft

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



21. Kapitanov ljubljenc: V slanino zavit file

smuča z rižem in šparglji ☺

4 490 Ft

Smuča sem ovil s slanino, lepo prepekel,

tako da je Gospodova želja izpolnjena.



22. Ponos kuharja: Zrežek lososa z drobnjakom

in grill zelenjavovo ☺☺

4 990 Ft

Namesto v vodi plava losos v omaki iz drobnjaka.



23. Priljubljena jed piratov: Tignji na žaru s česnovovo omako

in pečenim krompirjem ☺☺☺

4 090 Ft

Svoj morski plen zrežem na obročke in

ponudim z česnovim preslivom.



24. Som v marinaði:

Somov paprikaš s skutinimi rezanci ☺☺☺

3 890 Ft

Široke rezance zalijem z okusno pripravljenim preslivom iz rib.



25. Košumbov obrok: Ocvrt ribji file s pomfrijem
Povaljam v drobtinah in ocvrem v vročem osju.

3 490 Ft



26. Samurajev obrok: Morski sadeži s testeninami
Žaklad morja v svoji ponvi ocvrem in ga žalijem s slastnim presivom.

3 890 Ft



Divjačina

27. Lovska sreča: V slanino žavito jeljenje meso s poprovo
omako in resti krompirjem
Najboljše jeljenje meso na žaru pečeno in
prelito s poprovo omako.

4 790 Ft



28. Želja Robina Hooja:
Pörkölt divjačinski gošaž z dödöli
Narežem divjačino, jo okusno skuham in ponudim z dödöli.

3 990 Ft



29. Nasankan jelen:
Jelenji file s pomarančno omako in kroketi
Kronana divjad je obvisela na ograji,
nato pa je na krožniku pristaša.

4 790 Ft



30. Medalja kralja Lota:
Jelenji zrezek z ribezovo omako
Najboljše od jelena obogatim z okusnim presivom.

4 990 Ft



31. Plen lovca:
Srni zrezek z rjavom omako iz borovnic
Pomešam suhe slive, rum in poper v okusno omako in
vanj položim na rjavu spečeno jeljenje meso.

4 790 Ft



32. Hrana gozdnih roparjev: Jelenji zrezek v poprovi omaki
z rumom in slivami, pire krompir 4 990 Ft
Pomešam suhe slike, 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 3 790 Ft
Pолнjenja krilca s sirom, s čebulo, pečena slanina, lepo na
rdeče spečem in pred tebe na mizo položim. (✿✿)



34. Prevrnjena perutnina: Nabodašo piščančjih prsi na žaru
z breskvijo v cimetu, rjavo omako in kroketi 3 790 Ft
Na žaru pečenega piščanca preslijem z maresično-cimetovo omako. (✿✿)



35. Stanovačci dvorišča:
Piščančji ragu s krompirjevo pašačinko 3 690 Ft
Razrezani piščanec, obložen z gobami in čebulo lepo spečeno. (✿✿✿)



36. Darilo kuharja: Piščanec s česnom, krompirjev čips 3 690 Ft
Na žaru spečem prsi piščanca, jih namažem s česnom in gril sirom. (✿)



37. Pojedina Frankov: Piščančje prsi po pariško s sirom
in kislo smetano, rizi bizi 3 590 Ft
Piščančje rezine povlažjam v jajcih in moki, s sirom in kislo smetano, pre



38.a Kozakova jed: Piščančje prsi na kijevski način,
krompirjev pire 3 690 Ft
Mehke piščančje prsi obogatim z začinjenim maslom in jih
spečem za tbe, moje visočanstvo. (✿✿✿)



38.b Perutninske rezinice: Pražene piščanče rezinice v med-gorčica omaki, krompijev pire. 3 590 Ft

Nežna piščančja prsa narežem, z medom in gorčico presijem, popečem in ti tako postrežem. (✿) (✿)



39. Dulcineino darilo: Piščanče prsi, ocvrte v orehovem plašču z borovničevom marmelado in dušenim rižem 3 490 Ft

Okusne piščančje prsi povijem v orehovo testo in ponudim s krompirjem. (✿) (✿) (✿)



40. Užitek potajočega trgovca: Piščanče prsi, polnjene s šunko in naribanim sirom, sirovo omako in pomfrijem 3 850 Ft

Piščančja prsa, napolnjena s šunko, poskušam narediti s sirovo omako in ti ponuditi. (✿) (✿) (✿)



41. Hrana lovca: Piščanče prsi polnjene s feta sirom in slanino, čili omako in kmečkim krompirjem 3 850 Ft

Piščančje prsi napolnim s sirom in slanino ter jih ponudim s pikantno omako in krompirjem. (✿)



42. Cornwallsko žar nabodalo: Piščanče prsi, zavite v slanino, obroči, pečen krompir 3 790 Ft

Piščanca zavijem v slanino, naj položim rezino sira na žaru in ga pred tebe dam. (✿) (✿)



43. Rdeče prsi: Piščanče prsi na žaru z omako iz slanine, smetane in gob 3 790 Ft

Piščančji file na nabodašu spečem z okusno omako in pred tebe položim. (✿) (✿)



44. Najljubša jed podložnikov: Cordon bleu, pomfri 3 790 Ft

Puranje prsi polnjene s sirom in šunko ter lepo narezano na krožnik položim. (✿) (✿) (✿) (✿)



45. Maša raca: Pikanterica, dušeno želje, pire krompir 5 290 Ft

Lepo spečena raca in dušeno želje.



46. Najljubša hrana kraljev: Puranje prsi s krompijevo

pašačinko in sirom

3 690 Ft

Na vročem železu spečem puranje prsi, zavijem v krompir,

posujem s sirom in na krožnik položim.



47. Zakladničarjeva delikatesa: Ž dimljenim sirom polnjene

in na žaru pečene puranje prsi, pommes frites

3 790 Ft

Ž dimljenim sirom naplnim prsa piščanca.

Kožo hrustljavo opečem. Več nič ne bo kokodakal.



48. Hrana kletarjev: Pikanterični puranji trakci v smetanovi

omaki z žličniki

3 490 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 9 590 Ft

Sveža gosja jetra v ponvi popečem, z gobami, čebulo in slanino uparim...

50. Beatrixina želja: Pečena gosja jetra, pire krompir 9 590 Ft

Gosja jetra veličastno zapečem, s čebulo in papriko predte postrežem krasnici.



Svinjina

51. Romska jed: Ciganska pečenka 3 790 Ft

Na lepo rdeče spečen zrezek preslijem s česnovo

omako in tebi gospod ponudim.



52. Nabodašo razbojnikov: Na žaru pečeni medaljoni s česnom in rjavo omako 3 990 Ft

Na nabodašce dajem najboljše svinjsko meso, začinim s česnom, slanino, papriko, kumaricami in ga nato pošljem na mizo. ☺️⭐️



53. Ponos kuhinje: Mađarska polnjena svinjska kare z jurčkovo omako 3 890 Ft

To je skrivnost mađarske kuhinje: čebula in sir s svinjino, ki jih preslijem s kraljevo omako iz gob. ☺️⭐️⭐️



54. Princova najljubša jed: Svinjska kare na Rákóczi način, dušen riž 3 790 Ft

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



55. Kosilo pašatina: Svinjska ribica v raguju s smetano in klobaso 3 890 Ft

Spečem svinjino, jo dam v smetano in čebulo. ☺️⭐️



56. Ponorela svinja: Ognjena svinjska pečenka in maresični chutney, kroketi 3 790 Ft

Šunko svoje svinje oblijem s čarogniškim preslivom in obogatim z maresično marmelado. ☺️⭐️



57. Upanje potajočih pevcev: Naravna rebrca z ragujem in rösti krompirjem 3 890 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 3 990 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 3 790 Ft
Na drobno narežem kračo in hren ter z njim napolnimo svinjsko meso, nato pečem v pečici.



60. Hrana vitezov: Kuhanina dimljena svinjska krača, kmečki krompir 4 490 Ft
Namočeno prekajeno svinjino v vresi vodi skuham, nato polnim z ocvrtimi gobami.



61. Jedača gozdarjev: Vampi, kuhan krompir 3 590 Ft
Narežem goveje vampe, začinim z najboljšimi začimbami, skuham naj vse po tvoji bo volji moj gospod.



62. Praznik dvorjanov: Mešana plošča 3 890 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 piščanče 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. 5690 Ft



64. Najljubši prijatelj tkalcev: Lyon steak s kroketi in začinjenim maslom 5690 Ft
Ledačja moje krave obogatim z najboljšo čebuljo iz svojega vrta.



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

5690 Ft



Najboljši kosi govedine na žaru pečeni s slastno slanino. ☺️★★

66. Razjarjeni bik: Pikantra goveja ribica, kuhan krompir 5 190 Ft
V ponev poščim govedino in jo s svojo ognjeno omako poščim na tvoj krožnik. 🍔★★★



67. Hrana za junake:
Goveji golaš z rdečim vinom in knedlli.

3 790 Ft

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



Italijanske avanture Don Quijote

Jedi iz testenin



68. Azzurri-delikatesa: Špageti Carbonara 2 690 Ft
Kuham dolge testenine, nanje narežem slanino, šunko in smetano. 🍔★★



69. Italijanski kup sena: Špageti Bolognese 2 690 Ft
Dolge testenine presijem z mletim mesom in paradiznikovo omako. 🍔☺️



70. Beli kup: Skutini rezanc 2 590 Ft
Na kuhan kup testenin natrosim skuto in jo presijem s smetano. 🍔☺️★★



71. Jed gurmanov: Rezanci s šunko, gobami in feta sirom 2 690 Ft
Testenine s šunko, gobicami in kožnjim sirom. 🍔☺️★★★★



Posebnosti iz krompirja



72. Krompirjeve pašačinke,
servirane s čebulo in smetano  

1 490 Ft



73. Krompirjeve pašačinke,
servirane s česnom in slanino  

1 490 Ft



74. Krompirjeve pašačinke,
servirane s sirovo omako  

1 590 Ft



75. Krompirjeve pašačinke, servirane z gobami,
šunko in sirom  

1 590 Ft



Plošče

Za 2 ali več oseb



76. Leteča plošča:

4 190 Ft/person

Cordon bleu, Š 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:

4 190 Ft/person

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

Mešana priloga     



78. Don Quijote plošča:

Kuhana dimljena svinjska krača, Puranje prsi s krompirjevo pašačinko,

Ciganska pečenka, Madžarska polnjena svinjska kare, Mešana prisloga

4 190 Ft/person



79. Vegetarijanska plošča:

4 190 Ft/person

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

Ocvrt sir, Mešana prisloga, tatarska omaka



80. Ribja plošča:

4 190 Ft/person

Filet soma na žaru, V pikantni moki ocvrt oslič, Smučev file s sezamom, Ocvrte rakove klešče,

Mešana prisloga, česnova omaka, tatarska omaka



Solate

81. Željeva solata (vabilec kož)

890 Ft

82. Kumarična solata (narezan zeleni kij)

950 Ft

83. Paradižnikova solata (rdeči košobarji)

950 Ft

84. Kisle kumarice (zeleni kij)

890 Ft

85. Vložena paprika (kisle jabolke)

890 Ft

86. Mešana solata (vse je v njej)

990 Ft

87. Grška solata (Atenska mešanica)

990 Ft

88. Fižolova solata s čebulo (vezbuja vetrove)

890 Ft



Prelivи in omake

89. Kopriv-jogurtov presliv

650 Ft

90. Korenčkov-česnov-smetanov presliv

650 Ft

91. Presliv „Tisoč otokov“

650 Ft

92. Med-gorčica

650 Ft

93. Sirova omaka

790 Ft

94. Rjava omaka

650 Ft

95. Tatarska omaka

790 Ft

96. Smetanova gobova omaka

790 Ft

97. Omaka od pečenke

590 Ft

98. Vanilin ali čokoladni presliv

590 Ft



Priloge



99. Jajčka mravlјic: riž	950 Ft
100. Grude mravlјic: Rizi bizi	950 Ft
101. Tekoče tablete: Želenjava na žaru	950 Ft
102. Valjano testo: testenine	950 Ft
103. Izvleček jaslice: cmoki	950 Ft
104. Naggeti: pomfri	950 Ft
105. Travnate grude: krompir na maslu s peteršiljem	950 Ft
106. Pravilna posteljica: krompir po kmečko	950 Ft
107. Bele grude: dödöli	1 190 Ft
108. Grude v lupini: krompir v lupini	950 Ft
109. "Rösti" krompir	950 Ft
110. Razkosano kopje: krompirjevi kroketi	950 Ft

Sladice

111. Bele topovske krogle:
Krompirjevi cmoki z vanilijevom omako

1 590 Ft



112. Testenine z „opijem“:
Makovi rezanci z ingverjevo omako

1 450 Ft



113. Izbor dišeče dame:
Panna Cotta jagodna krema v kožarcu

1 390 Ft



114. Delikatesa iz letnega dvorca:
Poletna pašačinka

1 190 Ft



115. Zmrzljena roščada:
Palačinke s sladoledom

1 090 Ft



116. Merlin torba:
Gundel palačinka

1 190 Ft



117. Dvorski ljubček:
Kostanjev pire

1 190 Ft



Velike sladke palačinke

3 Nutello (* cokoladnim presivom)	1 690 Ft
3 Nutello in lesniki	1 790 Ft
3 Bounty (nutella, kokosova moka, cokoladni presiv)	1 790 Ft
S cesnjo, makom in cokoladnim presivom	1 790 Ft
S Cokolado in izbranim sadjem*	1 990 Ft
3 Vanilijo in izbranim sadjem*	1 990 Ft
3 Nutello in izbranim sadjem* (* s cokoladnim presivom)	1 990 Ft
3 jabolki, cimetom in vanilivevim presivom	1 890 Ft
S cesnjo, kostanjem (* s cokoladnim presivom)	1 890 Ft
Gerbaud (marelicna marmelada, oreh, cokoladni presiv)	1 890 Ft
S skuto in izbranim sadjem*	1 990 Ft

*Izbira sadja:

maline, cesnja, ananas, marelica, jagode, robičnice



Z Mehiskim cilijem	1 790 Ft
S Camambert sirom in borovnico	1 890 Ft
Z Vratovino in prekajenim sirom	1 990 Ft
Hawaii (trapist, vratovina, ananas, koruza)	2 090 Ft
S tremi siri (camambert, trapist, prekajeni sir)	2 190 Ft
Kremasto morski sadeži	2 290 Ft
Grski grill (feta, piscancaja prsa na žaru, olive)	2 290 Ft
S piscancem in mozzarelo (piscancaja prsa na žaru, mozzarella, olive)	2 290 Ft
S kremnim sirom in žacimbami (krauza, piscancaja prsa na žaru, zeleni žacimbi)	2 290 Ft
S pestom (pesto omaka, piscancaja prsa na žaru, prekajeni sir)	2 290 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:
Kerkahid Kft.
8960 Lent, Takarék köz 9.
Tel.: 0036-92/551-436