



Jedilni list Gostilne Belšak na Slavkovem domu

Dragi gost, dober dan!

Veseli nas, da ste prišli v našo hišo in sedli za našo mizo. Za to ste si morali vzeti nekaj dragocenega časa. Naša nadvse prijetna dolžnost je, da vam bomo ustregli in upamo, da boste iz našega izbora jedi našli nekaj, kar bo zadovoljilo vaša pričakovanja, nam pa bo to v veliko veselje. Pred vami je izbor jedi, ki so vam na razpolago skozi vse leto. Naj pa vas ne zaustavi samo to. Pripravljamo tudi sezonsko ponudbo, ki so nam jo uspele ustvariti značilnosti letnih časov, od katerih vsak daje človeku nekaj samo zanj posebej dobrega in lepega.

Največ o tem boste izvedeli od gostitelja.

Dober tek,

Dušan

JEDI

Hladne predjedi

- Hišna panceta z olivami
- Rezine bučk na solati z oljčnim oljem iz slovenske Istre in staranim sirom
- Goveji carpaccio

Narezek

- Mešane suhe mesnine iz domače predelave

Juhe

- Goveja
- Gobova
- Juha iz bio ali v naravi nabranih živil (občasno)

Tople predjedi

- Rižota z jurčki
- Pečen radič na oljčnem olju s panceto in sirom
- Pečena zelenjava na žaru z olivnim oljem

Jedi iz kotlička

- Divjačinski golaž z brusnicami
- Vampi po tržaško (sreda, četrtek)

Hišne jedi s tradicijo

- Telečja krača /kg (zaželjeno prednaročilo)
- Pečena svinjska rebra
- Puranji rezanci z gobami in štrukljem

- Ocvrti piščanec ½
- Bikovi prašniki
- Kranjska klobasa
- Idriski žlikrofi z bakalco
- Rezanci s tartufi

Jedi iz zorjene govedine (izpod Krvavca)

- Hrbet na žaru s popečeno zelenjavo
- Rezine govejega hrbta na listnati solati
- Čebulna bržola s sirovim štrukljem
- Goveja zarebrnica na žaru (občasno) / 10 dag
- Biftek na žaru ali z zelenim poprom

Meni za razvajanje (za najmanj 2 osebi)

- 5 hodov sestavljenih iz sezonskih živil po navdihu kuharja
(od torka do petka)

Priloge

- Krompir (od kmeta iz Cerklj)
- Rezanci
- Riž
- Štruklji
- Gobova omaka

Solate in hladne omake

- Sezonska solata
- Sestavljena solata
- Bio pesa
- Tatarska omaka

Sladice

- Sirovi štruklji
- Pehtranovi štruklji
- Gibanica (v zimskih mesecih)
- Sadna torta (sadje je odvisno od sezone)
- Tiramisu
- Jagodičevje
- Sladoled / kepica
- Sorbet (srebrna radgonska penina, vodka in limonin sladoled)

VINSKA KARTA

Odprta vina

- Zeleni silvanec, Lendava, 11% alk., polsuho, Magdič
- Cviček, Trška gora, 10% alk., suho, Cvelbar

Hišno vino

- Merlot, Goriška Brda, 12,5% alk., suho, Ronk

Buteljčna vina

Bela

- Sivi pinot, Goriška Brda, 12,5% alk., suho, Ronk
- Rebula, Goriška Brda, 12% alk., suho, Ronk
- Beli pinot, Lendava, 11% alk., suho, Magdič
- Sauvignon Verus, Štajerska Slovenija, 12% alk., suho, Šnajder, Grabovac, Žličar

Rdeča

- Zweigelt, Lendava, 11% alk., suho, Magdič
- Cabernet sauvignon, Goriška Brda, 12,5% alk., suho, Movia
- Modri pinot, Medana, 13% alk., suho, Kristančič

- Tilia Rubido Merlot, Cabernet Sauvignon, Vipavska dolina, 14% alk., suho, Lemut
- Merlot barique capo d' istria, Slovenska Istra, 13,5% alk., suho, Vina Koper

Desertno vino (kozarček ob sladici)

- Sladki muškat, Slovenska Istra, 9,5% alk., sladko, Vina Koper

Peneče vino

- Srebrna radgonska penina, Radgonske Gorice, 12,5% alk., polsuho
- Šampanjec, Roederer, Champagne, 12% alk. Suho, brut

Aromatizirano vino

- Martini bianco 15% alk