

## Hladne predjedi

Vse mesnine so narejene v domači mesariji.

Tatarski biftek z maslenim cvetom in s popečenim kruhkom <sup>1,3,7</sup>  
7,5 €

Domači narezek <sup>1,7,8</sup> // priporočamo  
(5 vrst domačih mesnin, pašteta, mešani siri, marmelada)  
8 €

Goveji karpačo z rukolo in parmezanom <sup>7</sup>  
8 €

## Tople predjedi

Predjed lahko postrežemo tudi kot glavno jed.

Čemaževi njoki s parmezanom v česnovi kašici <sup>1,3,7</sup>  
3,5 € / 6 €

Domača ajda z zelenim jabolkom // priporočamo  
3 € / 5 €

Pojedina brez mesa <sup>1,3,7</sup>  
(ocvrta polenta s sirom, čemaževi njoki s česnovo omako, tris žitaric)  
7 €

## Juhe

Goveja juha z domačim jetrnim cmokom in zelenjavnim šopkom <sup>1,3,9</sup> // priporočamo  
3 €

Čemaževa juha s popečenimi kruhovimi kockami <sup>1,7</sup>  
3,5 €

Gobova kremna juha s smetano, oplemenitena s timijanom <sup>7,9</sup>  
3,5 €

## Mesa ni nikoli dovolj

Pujskov medaljon (200 g) na sveži zelenjavi  
10 €

Telečja zarebrnica (cca 320 g) v družbi ajdove kaše s praženimi jurčki \* <sup>1,3,7</sup> // priporočamo  
11 €

Puran (200 g) v gorgonzolini omaki z domačimi kroketi <sup>7</sup>  
9 €

Piščanček (200 g) v krispijevi skorjici s pečenim krompirjem <sup>1,3,7</sup>  
9 €

EKO zarebrnica krškopolca kmetije Smuk (cca 250 g), žitarice, korenje in koromač \* <sup>1,3,7</sup> // priporočamo  
12 €

# Žar brez oglja

Mešano meso s spremljavo <sup>10</sup>  
9 €

Plošča šefa kuhinje <sup>1,3,7</sup> (2 osebi)  
(sv.ribica s popečenimi gobicami, pljučni medaljon z žara, ocvrt piščančji zrezek, domači sirov štrukelj, mlad popečen krompir s parmezanom)  
25 €

## Stejk

Rostbif stejk (300 g)\*  
15 €

Pljučna (250 g)\*  
20 €

Priloge:  
čemaževi njoki <sup>1,3,7</sup>  
kroketi <sup>1,3,7</sup>  
sladek krompirček  
zelenjava z žara <sup>1,3,7</sup>  
skutni štruklji <sup>1,3,7</sup>

Omaka:  
česnova <sup>7</sup>  
gorčična <sup>1,10,7</sup>  
poprova <sup>1,9</sup>

Maslo:  
zeliščno <sup>7</sup>  
čilijevo <sup>7</sup>  
tartufovo <sup>7</sup>

Beef Wellington (180g)\*, pire krompir z bučnim oljem in vinsko čebulo  
(cas priprave min 1 ura, priporočamo rezervacija.)  
22 €

## Mehkužce imamo radi

Lignji na žaru <sup>14</sup> / ocvrti <sup>1,3,14</sup>  
10 € / 9 €

Polnjeni lignji z domačo prekajeno šunko in sirom <sup>7,17</sup>  
11 €

Tris lignjev (2 osebi) <sup>1,3,14</sup>  
20 €

## Solate

Sestavljena solata  
2,8 €

Jajčka v parmezanovi skorjici, domača kuhana šunka in mlada solata <sup>1,3,7</sup>  
5 €

Cezarjeva solata s piščancem in popečenimi kockami polente, <sup>1,3,7</sup>  
7 €

## Sladice

Kvočevi nudlni z ocvirki <sup>1,3,7</sup> // priporočamo  
4 €

Vroče jagode s smetano in hladno spremljavo <sup>7</sup>  
3,5 €

Smukovi ajdovi štruklji z orehi in karamelom <sup>1,3,7</sup>  
4 €

Jabolčna krostata <sup>1,3,7</sup>  
3,5 €

### Alergeni:

Žita<sup>1</sup> Raki<sup>2</sup> Jajca<sup>3</sup> Ribe<sup>4</sup> Arašidi<sup>5</sup> Zrnje soje<sup>6</sup> Mleko<sup>7</sup> Oreščki<sup>8</sup> Zelena<sup>9</sup> Gorčično seme<sup>10</sup> Sezamovo seme<sup>11</sup> Žveplov dioksid<sup>12</sup> Volčji bob<sup>13</sup> Mehkužci<sup>14</sup>