



KRANJSKA DOLGA MIZA

JEDILNIK

Pozdrav iz kuhinje

Niz uvodnih okusov bo pripravil Aleš Kristan (domaćija Pr' Končovc)

**Mesni bombon, mariniran z medom,
paradižnikova meringa, medeni list in
Cudrov ovčji sir**

Slovenske sestavine: med iz čebelnjaka domačije Končovc (Javornik nad Kranjem), teletina s Tolarjeve kmetije (Praprotno), jajca s Poličarjeve kmetije (Polica pri Naklem), mlevski izdelki iz Maršetovega mlina (Vodice), ovčji sir z Ekološke kmetije Cuder (Bovec), mlečni izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek) in zelenjava s Kmetije Zupan (Žabnica), kot tudi domača zelenjava s kmetije Pr' Končovc

Hladna predjed

Gostujoči chef Janez Bratovž (Restavracija JB)
se je odločil za osvežilno predjed

**MARINIRANA POSTRV S CITRUSNO OMAKO,
OKISANIMI MARELICAMI IN LOBODIKO**

Slovenske sestavine: postrvi iz bohinske Ribogojnice Zupan (Nomenj), zelenjava s Kmetije Zajček (okolica Domžal) in marelice z briške Kmetije Štekar (Snežatno)

Topla predjed

Preplet lokalnih okusov, kot ga vidi chef Anže Skvarč
(Gostilna Ivan)

**PIRE IZ KROMPIRJA IN REPE, OCVRTI MAVŽELJ,
PENA IZ MOHANTA IN RDEČE PESE**

Slovenske sestavine: zelenjava z ene od gorenjskih kmetij, mohant z bohinske Ekološke sirarske kmetije Pr' Tonejovc (Polje)

Glavna jed

Za usklajeno kombinacijo bosta poskrbela
chef Uroš Gorjanc in sous-chef Matjaž Hribar (Gostilna Krištof)

**KONFITIRANA GOVEJA REBRA, KROMPIRJEV CMOK,
SOTIRANE LISIČKE, PIRE PEČENE ZELENE, VINSKA
OMAKA Z MEDOM**

Slovenske sestavine: meso mesarstva Žerak (Podlehnik), zelenjava z ene od kmetij iz okolice Kranja, lisičke so lokalni nabiralci nabrali v gorenjskih gozdovih, med iz čebelnjaka kranjskega čebelarkega mojstra Mitje Smrdela

Sladica

Sladki odsev poletja bo pripravil chef Tomaž Polenec
(Restavracija in kavarna Brioni)

BELA BRESKEV, MED, KAMILICA, AJDA IN PENINA

Slovenske sestavine: mlečni izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek) in med Čebelarstva Bukovšek (Kranj)

Sokovi s Kmetije Štirn (Suha pri Predosljah)

O alergenih se pozanimajte pri vašem natakarju.



KRANJSKA DOLGA MIZA

VEGETARIJANSKI JEDILNIK

Pozdrav iz kuhinje

Uvodne, z lokalnimi sestavinami podčrtane okuse bo pripravil Aleš Kristan (domačija Pr' Končovc)

Zorjena rdeča pesa z medom, paradižnikova meringa, medeni list in Cudrov ovčji sir

Slovenske sestavine: med iz čebelnjaka domačije Končovc (Javornik nad Kranjem), jajca s Poličarjeve kmetije (Polica pri Naklem), mlevski izdelki iz Maršetovega mlina (Vodice), ovčji sir z Ekološke kmetije Cuder (Bovec), mlečni izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek) in zelenjava s Kmetije Zupan (Žabnica), kot tudi domača zelenjava s kmetije Pr' Končovc

Hladna predjed

Gostujoči chef Janez Bratovž (Restavracija JB)
bo s to jedjo naredil pravi poklon cvetači

**KREMA PEČENE CVETAČE, OCVRTA CVETAČA
TER GORČIČNA MAJONEZA**

Slovenske sestavine: zelenjava s Kmetije Zajček
(okolica Domžal)

Topla predjed

Preпустite se prepletu okusov, ki si ga je zamislil chef
Anže Skvarč (Gostilna Ivan)

**PIRE IZ KROMPIRJA IN REPE, OCVRTEK IZ
BOHINJSKE KORUZE TRDINKA IN SIRA, PENA IZ
MOHANTA IN RDEČE PESE**

Slovenske sestavine: zelenjava z ene od gorenjskih kmetij,
mohant z bohinjske Ekološke sirarske kmetije Pr' Tonejovc (Polje),
sir s Kmetije Pustotnik (Gorenja vas)

Glavna jed

To kombinacijo bosta ustvarila chef Uroš Gorjanc in
sous-chef Matjaž Hribar (Gostilna Krištof)

**VEGANSKI NADOMESTEK TELEČJIH REBER,
KROMPIRJEV CMOK, SOTIRANE LISIČKE,
PIRE PEČENE ZELENE,
ZELENJAVNA OMAKA DEMI-GLACE Z MEDOM**

Slovenske sestavine: lisičke so lokalni nabiralci nabrali v gorenjskih gozdovih,
zelenjava z ene od kmetij iz okolice Kranja, med iz čebelnjaka kranjskega
čebelarstva mojstra Mitje Smrdela

Sladica

Za piko na i bo tudi tokrat poskrbel chef Tomaž Polenec
(Restavracija in kavarna Brioni)

BELA BRESKEV, MED, KAMILICA, AJDA IN PENINA

Slovenske sestavine: mlečni izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek)
in med Čebelarstva Bukovšek (Kranj)

Sokovi s Kmetije Štirn (Suha pri Predosljah)

O alergenih se pozanimajte pri vašem natakarju.