



GOSTILNA

KRIŠTOF

GOSTILNA GOSTILNA ZA DVA SAMOOSKRBA
NEŽKINA HIŠA VEČERJA NA ZAJLI

Vse Krištofove zgodbe

Gostinstvo je v nas, saj je to več stoletna tradicija po očetovi in mamini strani.

Tako danes skupaj, kot družina vodimo **Gostilno Krištof** in zremo v prihodnost, ki pomeni za nas vrnitev h koreninam in naravi. Glavno vodilo nadgrajujemo z modernimi kulinaričnimi idejami, ki slonijo na tradiciji ter svetovnih novostih in trendih. Celotna filozofija pa temelji na sezonsko svežih, predvsem lokalnih sestavinah v kombinaciji z izbranimi vini.

Vrata naše gostilne so odprta vse dni v tednu. Na izbrane dni in vnaprej dogovorjene termine pa odpremo tudi vrata **Gostilne za dva**, v kateri lahko v čisto posebnem ambientu, v leseni hiški na našem vrtu, v raznolikosti naše ponudbe uživa do šest ljudi. Čisto posebna naša novost pa so najrazličnejše zgodbe povezane s hrano, vinom, kulinariko in še s čim lepim, ki se dogajajo

Nežkini hiši...

Poleg naših samostojnih projektov, pa so sestavni del naše zgodbe tudi projekti, ki jih pripravljamo z našimi partnerji; kor sta Center Stonoga in Dvor Jezeršek.

S Centrom Stonoga v naših prostorih organiziramo t.i. **samooskrbo** oziroma oskrbo z ekološkimi in lokalno pridelanimi proizvodi, ki vam omogoča enostavno in racionalno pot do zelo okusne, kakovostne in zdrave hrane.

Skupaj z gostilno Dvor Jezeršek pa pripravljamo kulinarično doživetje v objemu Kamniško-Savinjskih Alp. **Večerja na zajli** je projekt, v okviru katerega kabine Krvavške žičnice spremenimo v male zasebne restavracije za največ štiri osebe.

Hladne jedi

Jelenov karpačo, kutina, brusnica, zelena, lešnikovo olje, črni oreh	14,00 €
Tatar Vodomčeve postrvi, koruzni brule, rezanci rdeče pese, pasijonkin gel	13,50 €
Kozji sir Krištof, sorbet kozje skute, jabolko, žafranovo olje	12,50 €

Lahko vam pripravimo tudi dimljene surove ribe, gojene z naravnimi ekološkimi krmili:

Brancin »Fonda«	15,00 €
Postrv »Vodomec«	12,50 €

Juhe

Velute kremna juha iz jurčkov	6,50 €
Zelenina kapučino juha z domačo terino gosjih jeter	6,50 €
Šefova juha	5,50 €
Goveja juha s tribarvnimi rezanci	4,50 €

Tople predjedi

Istrski fuži, tartufi, raki, morski šparglji (osočnik)	13,00 € / 18,00 €
Ješprenj, jurčki, jajčno maslena omaka, rak	12,50 € / 17,50 €
Popečene kapesante, krema zelene, glazirana hruška, žafran	13,50 € / 18,50 €
Duet gosjih jeter: z mangovim čatnijem; v skorjici kakavovih zrn	16,50 € / 22,50 €

Solate

Motovilec s pinjolami	5,50 €
Sezonska solata	4,50 €

Glavne jedi

Goveji file, tartufi, gosja jetra, čebulna marmelada, ocvrtek z gobami	24,50 €
File divje svinje, kakavova zrna, krompirjeva zloženska, glazirana jabolka, divjačinska omaka	22,00 €
Telečja ličnica, zeliščni štrukelj, gel pese, pesin brule, čips mangalice, telečji jezik, hrenova pena, hrenov čips	21,00 €
Brancin Fonda, domači bučni vlivanci, glazirana zelenjava, rakova omaka	21,00 €
Račji file, krema sladkega krompirja, zvitek polnjen s proseno kašo in račjim konfitom, pečen kostanj, medena omaka	19,50 €
Piščanec »poulet de Bresse« z zelišči, krompirjev pire s tartufi, glazirana zelenjava	19,50 €

Sladice iz domače slaščičarne

Čokoladna cigara, viski sladoled, karamelna omaka	6,90 €
Kostanjeva rezina, gel jurke, kostanjev sladoled	6,90 €
Orehov sufle, hruška, vaniljev sladoled	6,90 €
Krištofov bučni tiramisu, kavni sladoled	6,90 €
Duet slovenskih štrukljev, sladoled potice	6,90 €

Avtohtoni slovenski siri z domačim medom	9,50 €
-------------------------------------------------	---------------

Bio veganske jedi

Koruzni rezanci (brezglutenski) s sojino smetano in sezonskimi gobami	15,00 €
Rižota črnega riža z morskimi šparglji (osočnik)	15,00 €
Sarmice v trtnih listih, nadevane z divjem rižem, pinjolami in rozinami na mandljevi pesini omaki	16,00 €

Povprašajte tudi po domačih veganskih sladica in veganskem sladoledu

Domače in bio jedi

Arvajeve kranjske klobase s hrenom in gorčico	9,50 €
Bio piščančja prsa na solatnem gnezdu s peteršiljevim pestom	15,00 €
Postrvji file v škrniclju s špinačnim pirejem in praženimi mandljevimi lističi	14,00 €

Jedi na žlico, če se ti mudi

Golaž s kruhvim cmokom	9,50 €
Obara (bio Krišljeva jezersko-solčavska jagnjetina) z ajdovimi žganci	10,50 €
Bio vampi z belo polento in tartufi	12,50 €

Bio presni napitki

Napitek iz hruške ali slive	2,50 €
Sveži zeliščni sok iz domačega vrta	2,50 €
Ovseni in pirin napitek	2,50 €



KRIŠTOF PRIPOROČA:



Mali meni

Ješprenj, jurčki, jajčno maslena omaka, rak
Telečja ličnica, zeliščni štrukelj, gel pese, pesin brule, čips mangalice
Krištofov bučni tiramisu, kavni sladoled

Cena menija: 29 €

Priporočena vina:

Rebula Simčič, belo, suho, Goriška brda, Slovenija: 2,90 € / dcl
Merlot Santej, rdeče, suho, Vipavska dolina, Slovenija: 3,70 € / dcl
Sladki izbor Pra Vino, belo, sladko, Štajerska, Slovenija: 5,00 € / dcl

Ribji meni

Tatar Vodomčeve postrvi, koruzni brule, rezanci rdeče pese, pasijonkin gel
Velute kremna juha iz jurčkov
Brancin Fonda, domači bučni vlivanci, glazirana zelenjava, rakova omaka
Kostanjeva rezina, gel jurke, kostanjev sladoled

Cena menija: 39 €

Priporočena vina:

Malvazija Klenar, suho, belo, Slovenska Istra: 2,90 € / dcl
Chardonay Sanctum, belo, suho, Štajerska, Slovenija: 3,50 € / dcl
Rumeni muškat Makovec, belo, sladko, Vipavska dolina, Slovenija: 5,00 € / dcl

Prepustite se razvajanju

Jelenov karpačo, kutina, brusnice, lešnikovo olje, črni oreh
Popečene kapesante, krema zelene, glazirana hruška, žafran
Istrski fuži, tartufi, raki, morski šparglji (osočnik)
File divje svinje, kakavova zrna, krompirjeva zložanka, glazirana jabolka, divjačinska omaka
Orehov soufflé, hruškina terina, vanilijev sladoled

Cena menija: 51 €

Priporočena vina:

Rose Erzetič, polsuho, Goriška brda, Slovenija: 3,50 € / dcl
Sauvignon Gaube, suho, belo, Štajerska, Slovenija: 2,90 € / dcl
Veliko belo Movia, belo, suho, Goriška Brda, Slovenija: 5,50 € / dcl
Pavo Dušan Kristančič, rdeče, suho, Goriška Brda, Slovenija: 5,50 € / dcl
Sauternes Philippe de Rothschild, belo, sladko, Francija: 4,00 € / 0,5 dcl