



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 od ponedeljka do sobote. 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, zelena, lešnikovo olje, črni oreh

*Priporočeno vino: Rose Santej, rose, suho, 2014, Vipavska dolina, Slovenija*

**14,00 €**  
3,50 € / dcl

### Tatar Vodomčeve postrvi, krompirjeva krema, beluši, ocvrt rumenjaki, ocvirki mangelice

*Priporočeno vino: Gredič Movia, belo, suho, 2016, Goriška Brda, Slovenija*

**13,50 €**  
3,50 € / dcl

### Kozji sir Krištof, fige, orehi, treviški radič

*Priporočeno vino: Zelen Guerila, belo, suho, 2017, Vipavska dolina, Slovenija*

**12,50 €**  
3,80 € / dcl

### Izbor salam BioSing, beluševa solatka, čemaževe kapre

*Priporočeno vino: Trebež Prinčič, belo, suho, 2014, Oslavje, Italija*

**15,00 €**  
6,00 € / dcl

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

### Brancin »Fonda«

*Priporočeno vino: Malvazija Klenar, belo, suho, 2017, Slovenska Istra, Slovenija*

**15,00 €**  
2,90 € / dcl

### Postrv »Vodomec«

*Priporočeno vino: Rebula Medot, belo, suho, 2018, Goriška Brda, Slovenija*

**12,50 €**  
2,90 € / dcl

## Juhe

### Krištofov paradiznikov čaj

**6,50 €**

### Šefova juha

**5,50 €**

### Goveja juha s tribarvnimi rezanci

**4,50 €**

## Tople predjedi

### Istrski fuži, tartufi, raki, morski šparglji (osočnik)

*Priporočeno vino: Angel Batič, belo, suho, 2016, Vipavska dolina, Slovenija*

**13,50 € / 18,50 €**  
6,00 € / dcl

### Rižota z radičem, popečene kapesante, vinska redukcija

*Priporočeno vino: Malvazija Monterosso, belo, suho, 2018, Hrvaška Istra*

**13,50 € / 18,50 €**  
2,90 € / dcl

### Domači ravioli polnjeni s skuto, beluši, piranski brancin Fonda

*Priporočeno vino: Rebula Erzetič, belo, suho, 2017, Goriška Brda, Slovenija*

**13,50 € / 18,50 €**  
2,90 € / dcl

### Duet gosjih jeter, mangov čatni, skorjica kakavovih zrn

*Priporočeno vino: Ben Ryé, belo, sladko, 2015, Donnafugata, Sicilija, Italija*

**16,50 € / 22,50 €**  
7,00 € / 0,05 dcl

## Solate

### Motovilec s pinjolami

**5,50 €**

### Sezonska solata

**4,50 €**

## Glavne jedi

<b>Goveji file, bela polenta s tartufi, češnjev paradižnik, pinjoli</b> <i>Priporočeno vino: Pavo Dušan Kristančič, rdeče, suho, 2015, Goriška Brda, Slovenija</i>	<b>24,50 €</b> 5,00 € / dcl
<b>Jagnje, glazirana zelenjava (koromač, bučke, češnjev paradižnik), nadevan krompir, grahov pire, kozji sir, meta</b> <i>Priporočeno vino: Merlot Kupljen, rdeče, suho, 2011, Štajerska, Slovenija</i>	<b>22,00 €</b> 3,90 € / dcl
<b>Telečja krača, čemažev kipnik, glazirana zelenjava, čips mangalice, telečji jezik, hrenova pena, hrenov čips</b> <i>Priporočeno vino: Modri pinot Klenar, rdeče, suho, 2016, Slovenska Istra</i>	<b>21,00 €</b> 3,50 € / dcl
<b>Kunec v skorjici iz slanine, »pohana šnita«, višnje, gosja jetra, višnjeva omaka</b> <i>Priporočeno vino: Sauvignon Gaube, belo, suho, 2018, Štajerska, Slovenija</i>	<b>21,00 €</b> 2,90 € / dcl
<b>Piščanec »poulet de Bresse« z zelišči, korenčkova krema, glazirano spomladansko korenje</b> <i>Priporočeno vino: Mulit Prinčič, belo, suho, 2017, Goriška Brda, Slovenija</i>	<b>20,00 €</b> 3,50 € / dcl
<b>Brancin Fonda, tempah z ajdo in sončničnimi semeni, pire vrtnih zelišč</b> <i>Priporočeno vino: Pinela Vipava 1894., belo, suho, 2017, Vipavska dolina, Slovenija</i>	<b>21,00 €</b> 3,00 € / dcl

## Sladice iz domače slaščičarne

<b>Čokoladna cigara, viski sladoled, karamelna omaka</b> <i>Priporočeno vino: Ben Ryé, belo, sladko, 2015, Donnafugata, Sicilija, Italija</i>	<b>6,90 €</b> 7,00 € / 0,05 dcl
<b>Kobariški krapi, jabolčni gel, vanilijeva pena, vanilijev sladoled</b> <i>Priporočeno vino: Rumeni muškat Makovec, belo, sladko, 2017, Vipavska dolina, Slovenija</i>	<b>6,90 €</b> 5,00 € / dcl
<b>Fondant bele čokolade, jagodna omaka, jagodni sladoled z baziliko</b> <i>Priporočeno vino: Dar sonca Koželj, belo, sladko, 2017, Štajerska, Slovenija</i>	<b>6,90 €</b> 5,00 € / dcl
<b>Creme Brulee bele čokolade, maline, čokoladni biskvit, sladoled pasijonke</b> <i>Priporočeno vino: Sauternes Philippe de Rothschild, belo, sladko, 2016, Francija</i>	<b>6,90 €</b> 4,00 € / 0,05 dcl
<b>Duet slovenskih štrukljev, sladoled potice</b> <i>Priporočeno vino: Porto Quinta do Tedo, sladko alkoholizirano vino, Portugalska</i>	<b>6,90 €</b> 3,50 € / 0,05 dcl

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

## Bio veganske jedi

Koruzni rezanci (brezglutenski) s sojino smetano in sezonskimi gobami	15,00 €
Ajdova kaša, beluši, tempah	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

## Bio presni napitki

Napitek iz hruške ali slive	2,80 €
Sveži zeliščni sok iz domačega vrta	2,80 €
Ovseni in pirin napitek	2,80 €

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



# KRIŠTOF PRIPOROČA:



## Mali meni

Rižota z beluši, popečen rak  
Telečja krača, čemažev kipnik, glazirana zelenjava, čips mangalice, telečji jezik, hrenova pena in čips  
Kobariški krapi, jabolčni gel, vanilijeva pena, vanilijev sladoled

**Cena menija: 29 €**

\*\*\*

### **Priporočena vina:**

*Malvazija Dar sonca Koželj, belo, suho, 2017, Vipavska dolina, Slovenija: 2,80 € / dcl*

*Modri Pinot Klenar, rdeče, suho, 2016, Slovenska Istra, Slovenija: 3,50 € / dcl*

*Rumeni muškat Makovec, belo, sladko, 2017, Vipavska dolina, Slovenija: 5,00 € / dcl*

## Ribji meni

Tatar Vodomčeve postrvi, krompirjeva krema, beluši, ocvrt rumenjaki, ocvirki mangalice  
Čemaževa juha, skutine miške  
Brancin Fonda a la Chef  
Fondant bele čokolade, jagodna omaka, jagodni sladoled z baziliko

**Cena menija: 39 €**

\*\*\*

### **Priporočena naravna bela vina:**

*Malvazija Korenika & Moškon, belo, suho, 2016, Slovenska Istra: 3,50 € / dcl*

*Muni Bianco Daniele Piccinin, belo, suho, 2012, Italija: 3,70 € / dcl*

*Cuvee Ana Mlečnik, belo, suho, 2015, Vipavska dolina, Slovenija: 5,00 € / dcl*

*Roxanich Antica, belo, suho, 2010, Hrvaška Istra: 6,50 / dcl*

## Prepustite se razvajanju

Jelenov karpacho, zelena, lešnikovo olje, črni oreh  
Krištofov paradiznikov čaj  
Domači ravioli polnjeni s skuto, beluši, piranski brancin  
Glavna jed a la Chef  
Creme Brulee bele čokolade, maline, čokoladni biskvit, sladoled pasijonke

**Cena menija: 51 €**

\*\*\*

**Priporočena vina iz Goriških Brd, polnjena v magnum (1,5l) steklenicah: 5,50 € / dcl**

*Teodor belo Marjan Simčič, belo, suho, 2015*

*Veliko belo Movia, belo, suho, 2010*

*Duet Edi Simčič, rdeče, suho, 2014*

*Pavo Dušan Kristančič, rdeče, suho, 2015*

*Vse cene so v evrih in vključujejo DDV.*