



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 v **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

Telečji karpačo, jurčki, parmezanova krema, lešnikovo olje, biskvit peteršilja

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

14,00 €
3,50 € / dcl

Tatar Vodomčeve postrvi, gel grozdja, marinirane grozdne jagode, avokado z wasabijem, 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, solatka z ajdovo kašo in vrtno zelenjavo

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 paradižnikov čaj

6,50 €

Šefova juha

6,00 €

Hladna kumarična juha z vrtnično vodo in jabolčnim sorbetom

5,00 €

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

Popečene kapesante, krema cvetače, cvetačini cvetki, olje cvetačinega zelenja, mandljeva granola

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

13,50 € / 18,50 €
2,90 € / dcl

Domači ravioli polnjeni s skuto, lisičke, piranski brancin Fonda

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

13,50 € / 18,50 €
2,90 € / dcl

Duet gosjih jeter, lešnikova skorjica, glazirana jabolka, jabolčni sorbet

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

16,50 € / 22,50 €
7,00 € / 0,05 dcl

Solate

Listnata solata iz domačega vrta s pinjolami

5,50 €

Glavne jedi

| | |
|--|--------------------------------|
| Goveji file, bela polenta s tartufi, češnjev paradižnik, pinjoli <i>Priporočeno vino: Pavo Dušan Kristančič, rdeče, suho, 2015, Goriška Brda, Slovenija</i> | 24,50 € 5,00 € / dcl |
| Jagnje, glazirana zelenjava (koromač, bučke, češnjev paradižnik), nadevan krompir, grahov pire, kozji sir, meta <i>Priporočeno vino: Merlot Kupljen, rdeče, suho, 2011, Štajerska, Slovenija</i> | 22,00 € 3,90 € / dcl |
| Telečja krača, pršut, žajbelj, krompirjevi »nudlji« z jurčki, telečja »glace« omaka <i>Priporočeno vino: Modri pinot Klenar, rdeče, suho, 2015, Slovenska Istra</i> | 21,00 € 3,50 € / dcl |
| Kunec v skorjici iz slanine, »pohana šnita«, višnje, gosja jetra, višnjeva omaka <i>Priporočeno vino: Sauvignon Gaube, belo, suho, 2018, Štajerska, Slovenija</i> | 22,00 € 2,90 € / dcl |
| Piščanec »poulet de Bresse« z zelišči, korenčkova krema, glazirano korenje <i>Priporočeno vino: Mulit Prinčič, belo, suho, 2017, Goriška Brda, Slovenija</i> | 20,00 € 3,50 € / dcl |
| Brancin Fonda, koprivni vlivanci, poletna zelenjava, maslena vinska omaka <i>Priporočeno vino: Pinela Vipava 1894., belo, suho, 2018, Vipavska dolina, Slovenija</i> | 21,00 € 3,00 € / dcl |

Sladice iz domače slaščičarne

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

| | |
|--|---------------|
| Sveži zeliščni napitek iz domačega vrta | 3,00 € |
|--|---------------|

Domače in bio jedi

| | |
|---|----------------|
| Arvajeva kranjska klobasa s hrenom in gorčico | 10,50 € |
| 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 | 10,50 € |
| Obara (bio Krišljeva jezersko-solčavska jagnjetina) z ajdovimi žganci | 11,50 € |
| Bio vampi z belo polento in tartufi | 12,50 € |



KRIŠTOF P R I P O R O Č A:



Mali meni

Rižota z lisičkami, popečen rak
Telečja krača, pršut, žajbelj, krompirjevi »nudlji« z jurčki, telečja »glace« omaka
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, gel grozdja, marinirane grozdne jagode,
avokado z wasabijem, ocvirki mangelice
Lisičkina juha
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

Telečji karpačo, jurčki, parmezanova krema, lešnikovo olje, biskvit peteršilja
Popečene kapesante, krema cvetače, cvetačini cvetki, olje cvetačinega zelenja, mandljeva granola
Domači ravioli polnjeni s skuto, lisičke, piranski brancin Fonda
Glavna jed a la Chef
Sezonska sladica

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, 2016

Pavo Dušan Kristančič, rdeče, suho, 2015

Vse cene so v evrih in vključujejo DDV.