

# G

SINCE 1813

## GOSTILNA GORJANC

# JEDILNI LIST



## **HLADNE PREDJEDI**

KRAŠKI PRŠUT  
GOVEDINA V SOLATI  
KUHANA ŠUNKA S HRENOM  
GOVEJI JEZIK V SOLATI  
GOVEJI CARPACCIO

## **TOPLE PREDJEDI**

PRAŽENI GAMBERI S PINJOLI NA RUKOLINI POSTELJICI  
ŠAMPINJONI Z GORGONZOLO  
OCVRT SIR S TATARSKO OMAKO  
MLADI KRAVJI SIR S TARTUFI PEČEN NA ŽARU  
MLADI KRAVJI SIR S PINJOLI IN  
DOMAČIM PESTOM, PEČEN NA ŽARU  
POLŽI PO BURGUNDSKO

## **JUHE**

GOVEJA JUHA  
RIČETOVA JUHA  
GOBOVA JUHA  
ZELENJAVNA JUHA

## **PRIPRAVLJENE JEDI**

KUHANA GOVEDINA Z ZELENJAVO  
GOVEJI JEZIK S HRENOM  
POLNJENE TELEČJE PRSI  
SVINJSKA PEČENKA, ODOJEK ALI REBRCA  
TELEČJA PEČENKA  
TELEČJA KRAČA 1 KG (PO NAROČILU 2 DNI PREJ)

## **ZREZKI**

SVINJSKI ZREZEK  
PURANJI ZREZEK  
TELEČJI ZREZEK

## **NAČINI PRIPRAVE**

PO LJUBLJANSKO  
V SMETANOVI OMAKI  
V ČEBULNI ALI ČESNOVI OMAKI  
Z GOBAMI  
S SIROM  
Z ŽAJBLJEM IN BAZILIKO  
Z GORGONZOLO  
Z RUKOLO

## **PIŠČANEC**

OCVRT PIŠČANEC ALI PIŠČANEC NA ŽARU  
OCVRTA PIŠČANČJA BEDRA

## **BIFTKI**

GOVEJI BIFTEK  
ŽREBIČKOV BIFTEK  
GOVEJI RAMSTEK  
ŽREBIČKOV RAMSTEK

## **TESTENINE**

NJOKI  
ŠIROKI REZANCI  
ŠPAGETI  
RIŽOTA

## **NAČINI PRIPRAVE**

Z RDEČIM RADIČEM IN REFOŠKOM  
Z GOBAMI  
Z GORGONZOLO  
S SIROM  
S SIROM IN GOBAMI  
Z BOLONJSKO OMAKO  
Z RAKCI, RUKOLO IN PINJOLI  
S PRŠUTOM IN BUČKAMI  
CARBONARA

## **HIŠNE DOBROTE**

RIČET S PREKAJENIM ŠINKOM  
SVINJSKA RIBICA NA ŽARU S KAJMAKOM  
TELEČJI MEDALJONI S KAPRAMI  
PURANJI REZANCI Z BELUŠI  
GOVEJI JEZIK V VINSKI OMAKI  
PLJUČNI ZAVITKI S TOSKANSKO OMAKO  
ŽABJI KRAKI

## **VEGETARIANSKI IZBOR**

ŠPINAČNA REZINA Z DOMAČIM PESTOM  
ZELENJAVNA PITA  
ŠAMPINJONI S SIROM IN PESTOM  
VEGI VROČI TRIS

## **RIBJE JEDI**

FILE MORSKE RIBE  
MORSKE RIBE  
MORSKI LIST  
LIGNJI NA ŽARU  
OCVRTI LIGNJI  
POLNJENI LIGNJI  
ŠKAMPI NA ŽARU  
ŠKAMPI V BUZARI  
ŠKAMPI PO PARIŠKO

## **PRILOGE**

PRAŽEN KROMPIR  
POMFRIT  
RIŽ  
NJOKI  
ŠIROKI REZANCI  
BLITVA S KROMPIRJEM  
KUHANA ZELENJAVA  
ZELENJAVA NA ŽARU  
OCVRTA ZELENJAVA

## **SLADICE**

TORTE  
ZAVITKI  
PALAČINKE - Z DOMAČO MARMELADO ALI ČOKOLADO  
PANNA COTTA  
LIMONIN SORBET  
KEPICA SLADOLEDA  
SLADOLED  
SMETANA - PORCIJA

VSE MALE PORCIJE ZARAČUNAMO V VIŠINI 70% VELIKE.

---

Samo nekaj minut iz centra Ljubljane, ob robu gozda in travnikov, vam v Gostilni Gorjanc izjemne gurmanske užitke pričara gostoljubno osebje, prijeten ambient in kulinarčne specialitete s tradicijo. V hitrem utripu vsakdanjega življenja, vas tu za spremembo čaka prostor, kjer se čas ustavi. Objame vas udobje domačnosti in harmonije, ki poboža in zadovolji vse čute po dobrem in slastnem. Mogočna gostilna, lepo ohranjena in obnovljena, že na zunaj kaže svojih častitljivih 200 let. Vabljeni na zgodnje ali pozno kosilo, večerjo, na kozarček s prijatelji, košček okusne sladice, poslovno kosilo ali praznovanje v večji, zaključeni družbi. Odprti smo vse dni v tednu, do poznih večernih ur. Poskrbeli smo tudi za tiste, ki si za obrok težje vzamete več časa. Od ponedeljka do petka za vas pripravljamo bogato ponudbo dnevnikih kosil. Informacij o dnevni ponudbi in drugih ponudbah, lahko vidite vsakodnevno na naših spletnih straneh. Na vašo željo vam jih lahko vsakodnevno posredujemo na vaš elektronski naslov. Za vse informacije in rezervacije nas lahko pokličite na T: 01 423 11 11.

---

