



HLADNE JEDI & SOLATE

*Kraški pršut, marinirane olive, zorjeni bohinjski sir,
gozdni med, suho sadje, oreški [1,7,8]*

*Cesarska solata s pečenim piščancem, slanino,
parmezanom, jajčnim prelivom in krutoni [1,3,7,10]*

JUHE & TOPLE PREDJEDI

*Krepka gorenjska ramen juha z dušeno govedino,
domaćimi rezanci in jušno zelenjavo [1,7,9]*

Tradicionalna domača goveja juha z izbranimi vložki [1,3,9]

Dnevna juha

*Fuži z istrskimi tartufi, smetano, belim vinom
in zorjenim sirom [1,7]*

GLAVNE JEDI

*Svinjska ribica, polnjena s kranjsko klobaso in suhimi slivami,
teranova omaka, pire kolerabe in krompirja, pečene gobe [7,9]*

*Goveja tagliata, angleško pečena, zeliščno maslo, rukola,
mlad krompir, zimska zelenjava, zeleni poper s konjakom [7]*

*Dunajski telečji zrezek XXL,
pečen krompir, brusnična in hišna omaka [7,10]*

*File lososa na žaru,
bearneška omaka, šparglji, peteršiljev krompir [4,7]*

SLADICE

*Orehove palačinke s pomarančno omako in sladoledom
(Crêpes Suzette), flambirane pred gostom [1,3,7,8]*

Orehove palačinke s smetano [1,3,7,8]

*Palačinke s smetano (čokoladne, z domačo marmelado, gozdnimi
sadeži) [1,3,7]*

Kepica sladoleda burbonske vanilije [7]

Jabolčni zavitek z vanilijevo kremo [1,3,7]

Dnevna sladica



OPOMBE

Jedi so pripravljene iz svežih sezonskih sestavin.

Prosimo, obvestite osebje o morebitnih alergijah ali prehranskih omejitvah.

Spremembe in prilagoditve jedi so možne po predhodnem dogovoru z doplačilom.

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV.

ALERGENI

1: Gluten

2: Lupinarji

3: Jajca

4: Ribe

5: Arašidi

6: Soja

7: Mleko

8: Oreški

9: Zelena

10: Gorčica

11: Sezam

12: Žveplov dioksid / sulfiti

13: Volčji fižol (leča)

14: Mehkužci

(V meniju ob jedi se navedejo številke alergenov v oglatih oklepajih, npr. [1,7,8])

HOTEL KRVAVEC

+386 (0) 51 350 830

Ambrož pod Krvavcem 50, 4207 Cerklje na Gorenjskem

menü