

# POLETNA PONUDBA

12.00 – 18.00



**R**  
HOTEL RIBNO  
BLED  
★★★

  
GLAMPING  
RIBNO BLED

## A la carte

### Hladna predjed

	€
Narezek domačih lokalnih mesnin	10,50
Krožnik lokalnih sirov s suhim sadjem, orehi in kostanjevim medom	10,50

### Solate

Rezine dimljene postrvi na mladi solatki z nežno hrenovo omako	10,00
Reznine sočno pečenega piščanca na solati z jogurtovim prelivom	8,00
Pečene rezine govejega hrbta, riban blejski sir z redukcijo balzamičnega kisa	10,00

### Juha

Dnevna juha	3,50
Lahka česnova juha z ocvrtim rakom	4,50

### Topla predjed

Domači rezanci s kraško omako na marinirani rukoli in blejskim sirom	9,00
Rezanci z rakci in češnjavcem	9,00

### Glavne jedi

Kranjska klobasa z gorčico in kajzarico	8,00
Piščančji medaljoni (ocvrti ali na žaru)	9,00
Pečena ali kuhana bohinja postrv	11,00
Goveji hrbet z vinsko omako	14,00

### Priloge

Slani sirovi štruklji z domačo zabelo	2kos / 3kos	3,50 / 5,00
Idrijski žlikrofi	100g / 150g	3,50 / 5,00
Ocvrt krompir		3,00
Pečena zelenjava		4,00
Masleni riž		3,00

### Sladice

Domači jabočni zavitek	3,50
Jogurtova strjenka z domačim slivovim sladoledom	4,00
Ajdovi krapi polnjeni s hrušovim nadevom	6,50

## Zero Waste meni / 16,00 €

Juha iz zelenih delov zelenjave s popečenimi kruhovimi kockami  
\*\*\*

Zvitek bohinja postrvi z meto  
Kremasti ješprenj z zelenjavo  
\*\*\*

Jogurtova strjenka z medom, čokoladno zemljo in domačim sladoledom

## Mesni meni / 16,00 €

Goveja juha  
\*\*\*

Puranov medaljon v smetanovi omaki  
Špinačni rezanci  
Zelenjava  
\*\*\*

Čokoladna rezina z mangovo omako in jagodo

## Vegi krožnik / 9,00 €

Ješprenova rižota s tartufi, blejskim sirom in omako na mladi solatki

