KRANJSKA
DOLGA MIZA

JEDILNIK

Pozdrav iz kuhinje

Za začetek je nekaj lokalnih okusov pripravila ekipa JGZ Brdo

Polnjen slan brdski krof z gorenjsko »češplo«

Hladno dimljena brdska postrv,
kompresirane gorenjske kumare

Pašteta brdskega damjaka, ajdove drobtine,
domač čatni gozdne borovnice in solni cvet

Lokalne sestavine: divjačina, slive, zelišča in gozdne borovnice z Lovišča JGZ Brdo pri Kranju, postrv iz Ribogojnice Vodomec (Zalog pri Cerkljah), kumare in ajda s Kmetije Anžon (Stražišče)

***

Hladna predjed

Morski krožnik je pripravil gostujoči
chef David Skoko, Batelina (Banjole)

MARINADA TRILJ S POMARANČO,
SARDELE NA ŠAVOR S ČIČERIKO,
UGORJEVA PAŠTETA S SLANIMI INČUNI

***

Topla predjed

Preplet lokalnih dobrot si je zamislil chef Aleš Kristan
s kmetije Pr' Končovc (Javornik nad Kranjem)

SKUTINI ŠTRUKLJI
S PISANO ZELENJAVNO OMAKO

Lokalne sestavine: spirulina Eko Janez (Kranj), moka iz Maršetovega mlina (Vodice), skuta, maslo in smetana Mlekarstva Podjed (Olševek), jajca s Poličarjeve kmetije (Polica) ter zelenjava Kmetijstva Čadež (Delnice blizu Poljan nad Škofjo Loko), kot tudi domača zelenjava s kmetije Pr' Končovc

***

Glavna jed

To kombinacijo je zasnoval chef Uroš Gorjanc
iz Gostilne Krištof (Predoslje)

SLOVENSKI JELEN Z LOKALNO PRILOGO, ČATNI FIGE
IN SVEŽE FIGE, JELENOVA MESNA OMAKA

Lokalne sestavine: meso Nimrod (Škofja Loka),
žita z Ekološke kmetije Pri Šuštarju (Hotemaže)

***

Sladica

Jed je nastala v kuhinji chefa Tomaža Polenca, ki z ženo
Barbaro vodi Restavracijo in kavarno Brioni (Kranj)

KRANJSKI »KROMPIRČEK«

Lokalne sestavine: mlečni izdelki Mlekarstva Podjed (Olševek)

***

Kruh: Androžarna (Predoslje)
Sokovi: Kmetija Štirn (Suha pri Predosljah)

O alergenih se pozanimajte pri vašem natakarju.

KRANJSKA
DOLGA MIZA

VEGANSKI JEDILNIK

Pozdrav iz kuhinje

Odtenki buče, kot jih vidi ekipa JGZ Brdo

Buča na pet načinov:
bučna krema, ocvrta buča, buča na pari,
pražene semenke, bučne solze

Lokalne sestavine: buče s Kmetije Anžon (Stražišče)

***

Hladna predjed

Rastlinski okusi gostujočega chefa David Skoko,
Batelina (Banjole)

LUBENIČNI TATAKI Z MANDLJI
IN FIGOVIM KISOM

***

Topla predjed

Pripravil jo je chef Aleš Kristan s kmetije Pr' Končovc
(Javornik nad Kranjem)

ŠTRUKLJI S PIRINIM NADEVOM IN
Z ZELIŠČNO OMAKO RDEČE PESE

Lokalne sestavine: moka in ješprenj iz Maršetovega mlina (Vodice),
zelenjava s Kmetije pr' Krakovc (Šenčur)
ter domača zelenjava s kmetije Pr' Končovc

***

Glavna jed

Poklon cvetači si je zamislil chef Uroš Gorjanc
iz Gostilne Krištof (Predoslje)

POPEČENA CVETAČA, CVETAČNI KIMČI,
CVETAČNI PIRE, ZELENO CVETAČNO OLJE,
SPIRULINA V PRAHU

Lokalne sestavine: zelenjava s kranjske tržnice,
spirulina Eko Janez (Struževo)

***

Sladica

Iz kuhinje chefa Tomaža Polenca, ki z ženo Barbaro vodi
Restavracijo in kavarno Brioni (Kranj)

VEGANSKI KRANJSKI »KROMPIRČEK«

***

Sokovi: Kmetija Štirn (Suha pri Predosljah)

O alergenih se pozanimajte pri vašem natakarju.