

# PONUDBA JEDI

**za sestavo menuja  
za kuhanje na domu  
ali hladno - toplega bifeja**

## PREDJEDI

### Hladne predjedi:

- francoska solata
- obložena jajčka
- obloženi mešani kruhki (pršutni, mesni, morski, sirni)
- tatarski biftek na opečenem toastu
- grisini s pršutom
- plošče/narezki (kraški pršut, zašinek, slanina, vratovina, kuhaná šunka, izbor suhih salam in mesnin, več vrst sirov, 3 - 4 vrste domačih namazov)
- jajčka na porovi posteljci v jogurtovi omaki
- govedina z bučnim oljem
- domača jetrna pašteta
- šunkine rolice s šparglji
- olimski sir (s tartufi)
- ocvrte jajčevci
- bučke ocvrte ali na žaru
- paradižnik z mozzarelo in svežo baziliko
- vitello tonnato (tanko narezana teletina v tunini omaki)
- škarpena s curryjem
- drobnjakov namaz
- pršut z melono
- meso iz tunke
- prekajen losos na rukoli
- skuta z rdečo čebulo in bučnim oljem
- prekmurski ocvirkov namaz na črnem kruhu





- liptaver namaz (liptovski sir)
- domača jetrna pašteta
- skutin namaz z bučnim oljem
- česnov namaz
- pečena paprika s česnom in peteršiljem
- tunin namaz na toastu
- inčuni v olivnem olju

### **Juhe in enolončnice:**

- zelenjavna kremna / bistra juha (mešana zelenjava, brokoli, cvetača, špargljeva, porova, korenčkova, česnova, grahova, zeljna ...)
- paradižnikova juha s popečenimi hrustljavimi kruhovimi kockami in baziliko
- domača goveja z rezanci
- gobova z več vrst gobami s smetano
- jurčkova, lisičkova
- ribja juha
- ričet (z vratovino)
- brodet (s polento)
- bujta repa
- kmečka krompirjeva enolončnica
- telečja / piščančja obara (z vodnimi žličniki)
- vojaški pasulj (z mesom)
- golaževa juha s krompirjem
- vampi po tržaško
- prekmurski bograč
- srnin golaž s kruhovimi cmoki
- medvedov golaž z brusnicam
- bučna z orehi in smetano
- česnova s kruhovimi kockami
- čebulna s popečenim toastom



### **Tople predjedi in rižote:**

- različne testenine ali njoki v gobovi / zelenjavni / smetanovi / tartufni gorgonzolni / paradižnikovi omaki
- testenine po napolitansko / bolonjsko / milansko
- slani sirovi štruklji z drobnjakom
- jurčki na žaru z drobnjakom
- ajdova kaša z jurčki
- beluši s sirom
- jajčna omleta z zelišči
- jurčki z jajci
- mešane gobe z jajci
- šunka z jajcem
- šparglji s slanino
- gratinirana cvetača
- gosja jetra s konjakom
- gratiniran krompir z bučkami
- novozelandske dagnje na rdeči / beli buzari
- škampi na beli / rdeči buzari
- žafranova rižota s kozicami
- mesna / zelenjavna lazanja
- ocvrti sir z domačo tatarsko omako
- krompirjeva / zelenjavna musaka
- zeljne krpice
- telečja jetrca v vinski omaki
- poparjeni beluši z drobnjakom in jurčki na žaru
- riž na več načinov (z jurčki, grahom, tatrtufi...)

### **GLAVNE JEDI**

#### **S svinjino:**

- svinjski zrezki v naravni česnovi omaki
- pečena svinjska rebrca
- hrustljavo zapečena svinjska rebrca
- svinjski kotlet v čebulni omaki
- svinjski medaljoni (ribica) s kajmakom



- mrežna pečenka
- domače pečenice
- svinjski medaljoni po dunajsko / pariško

### **Z govedino ali teletino:**

- biftek na rukoli ali v omaki (poprova, tartufna, smetanova ...)
- goveji rostbeef v tartufni omaki (ali na rukoli)
- dušeni goveji zrezki v omaki
- goveji rezanci na ponvici s svežo zelenjavou
- telečji medaljoni po dunajsko
- telečji paprikaš
- telečji medaljoni v jurčkovi omaki
- telečja rižota
- telečja pečenka
- telečji rezanci v grahovi omaki (razne omake)
- telečja rolada s kruhovim nadevom

### **S piščancem, puranom, gosko ali raco:**

- piščančje / puranove rezinice v smetanovi oz. tartufni omaki
- piščančji / puranov file po dunajsko / pariško (s sezamom)
- pečen piščanec / puran v naravni česnovi omaki
- piščančje / puranove rezinice v smetanovi omaki
- piščančje / puranove rezinice v curryjevi omaki
- piščanec / puran na žaru v zeliščni skorjici
- ocvrt piščanec / puranove rezinice po dunajsko / pariško
- piščančji paprikaš (z širokimi rezanci)
- piščančji / puranovi medaljoni po dunajsko / pariško
- goska v pečici
- pečena raca
- piščančje / puranove rolade



### **Z mletim mesom:**

- ocvrти mesni kaneloni
- nadevane paprike
- čufti v paradižnikovi omaki
- mesne kroglice v sirovi omaki
- polnjene paprike v paradižnikovi omaki
- čevapčiči, pleskavica s kajmakom
- sesekljana pečenka z jajcem
- sarme z zeljem ali v vinskem listu
- mesna lazanja
- tris prekmurskih krvavic (tri vrste)

### **Z ribami:**

- romb / zobatec / orada / morska žaba / kirnja/ ... po portugalsko (z zelenjavo in krompirjem)
- žafranova rižota s kozicami
- file orade ali brancina v koruznem zdrobu
- file postrvi na žaru z maslom
- sipice na žaru in rukoli
- (nadevani) kalamari na žaru in rukoli
- jadranski lignji na rukoli in Grana Padano siru
- ocvrte sardelice / girice / papaline inčuni
- osličev file po pariško / dunajsko

### **S školjkami in raki:**

- novozelandske dagnje na rdeči / beli buzari
- školjke na belo / rdečo buzaro buzari
- gratinirane školjke s sirom v paradižnikovi omaki
- škampi na belo / rdečo bizaro
- ocvrte ribje palčke
- žafranova rižota s kozicami



## **Glavne zelenjavne in sirove jedi:**

- zelenjavna lazanja
- njoki v sirovi omaki
- testenine v gorgonzolni omaki
- mariniran pečen tofu
- jajčna omleta z zelišči
- gratinirana mešana zelenjava z maslom in s krušnimi drobtinami
- ocvrti zelenjavni kaneloni
- ocvrti jajčevci (v pivskem testu)
- ocvrte bučke (v pivskem testu)
- ocvrti čebulni obročki (v pivskem testu)
- ocvrti sir z domačo tatarsko omako
- ocvrti šampinjoni z domačo tatarsko omako
- rižota z zelenjavnimi kockami (rizi – bizi)

## **Priloge in omake:**

- gobova
- paradižnikova
- grahova
- smetanova
- tartufna
- česnova
- žafranova
- hrenova
- pistacijeva
- čebulna
- poprova
- curryjeva
- špinača v omaki
- koprive v omaki
- paradižnikova omaka
- domači njoki na maslu in drobtinicah
- krompir v oblicah s peteršiljem
- pire krompir
- sirovi ali ajdovi štruklji



- ocvrt krompir
- pečen krompir
- pražen krompir
- drobnjakov krompir
- krompirjevi svaljki
- dušen riž z grahom riž z jurčki
- riž z zelenjavo
- kruhovi cmoki ali štruca
- pražen krompir z zeljem
- dušen riž z grahom
- »matevž« krompir
- mlinci
- dušeno zelje s prekmurskimi ocvirki
- dušena kisla repa v sočni omaki
- dušen riž z grahom
- zdrobovi ocvrtki
- mešana zelenjava na maslu (brokoli, čvetača, korenje)
- pečena polenta na maslu s sirovimi kockami
- džuveč riž
- ajdova kaša z jurčki
- ocvrти njoki

### **Solate:**

- listnata
- grška
- testeninska
- riževa z zelenjavnimi kockicami
- paradižnik z mozzarello in baziliko
- šopska ali grška s feta sirom
- motovilec s fižolom in bučnim oljem (z ribanim jajcem)
- zeljna z bučnim oljem (in fižolom)
- sveže rdeče / belo zelje s fižolom
- stročji fižol v solati
- rdeča pesa s kumino
- cvetača z vinskim kisom
- paradižnikova z mlado čeulo



- brokoli v solati
- tris listnatih solat
- pečena paprika v kisu s česnom in peteršiljem
- malancani v oljčnem olju
- kumarice v jogurtovi omaki s česnom (»tadziki«)
- krompirjeva solata s koprom (in kumaram)
- hobotnica v solati
- solata z morskimi sadeži
- tunina s koruzo
- solatni bar
- sadna

### **Sladice:**

- carski praženec (šmorn z rozinami)
- skutin / jabolčni / češnjev / mešani zavitek
- gratinirane skutine palačinke z rozinami
- orehove/ marmeladne / skutine / pehtranove palačinke
- sirovi oz. orehovi oz. pehtranovi štruklji
- riževe kockice z jagodnim likerjem
- jabolčni kompot (ali iz drugega sadja)
- mešano pecivo
- več vrst piškotov
- prekmurska orehova oz. makova oz. pehtranova potica
- buhteljni z domačo marmelado
- orehova rolada s kislo smetano (brez moke)
- biskvitne kockice s sadjem (borovnice, maline, gozdni sadeži ...)
- jabolčna pita
- prekmursk gibanica
- flancati
- sladoled z vročim prelivom
- slivovi cmoki z drobtincami
- pečena jabolka z orehi in medom
- sadna solata
- pečen ananas s cimetom



### **Sveže narezano sadje na ploščah in kompoti:**

- ananas
- grozdje
- melona
- banane
- kaki
- kivi
- mandarine
- mango
- liči
- pomelo
- pomaranče
- kompot s svežim sadjem / jabolki in cimetom
- sadna solata s smetano
- melona s sladoledom in likerjem

### **Sirove plošče s suhim sadjem:**

- Gauda
- Ementaler
- Edamec
- Gorgonzola
- kozji
- ovčji
- s plemenito plesnijo
- parmezan Grana Padano na rukolni posteljci
- suho sadje (marelice, orehi, lešniki, mandeljni, brusnice, slive, fige ...)



### **Frapeji (sadje z mlekom) in sorbeti:**

- bananin
- jagodni
- z gozdnimi sadeži
- borovničev
- limonin sorbet
- pomarančni sorbet
- limetin sorbet
- kokosov

### **Sveže stisnjeni sokovi:**

- pomarančni
- limonin
- mandarinov
- grenivkin
- limetin
- jabolčni z ingverjem

### **Ponudba vina, čajev in kave:**

- sodelujemo z različnimi vrhunskimi slovenskimi vinarji
- več vrst zelenega, belega, rumenega, rdečega in črnega čaja z rjavim sladkorjem, slatkornimi kockami s cimetom, slatkornimi palčkami, domačim medom ...
- več vrst kave z vanilijo, kokosom, čokolado, mandeljni, lešnik ...
- domači čaji z domačega zeliščnega vrta (meta, žajbelj, rožmarin, melisa, smrekovi vršički,...)

---

*Ponudba jedi zajema cca 80% vseh jedi katere pripravljamo.*

*Za jedi izven seznama nas kontaktirajte na:*

**info@kuhar.nadomu.si**

---