



## GOSTIŠČE LECTAR

Rezervacije: 04 537 48 00

[info@lectar.com](mailto:info@lectar.com)

Češnjev paradižnik s Pustotnikovim mladim kozjim in ovčjim sirom ter kozjo skuto

\*

Juha iz zelene in bučk, kostanjev lectov srček, pečena buča na muškarnem pireju

\*

Domači piščanec z mandlji, skutin štrukelj s korenčkom in ajdov štrukelj z orehi in ajdovim medom

\*

Solata sveža jesenska

\*

"Linhartov cukr" - sladica po radovljiških zgodovinskih virih

Dobavitelji: Kmetija Gregorc, Kmetija Stroj Toman, Kmetija Škerl, TIMOR, Jurečič Tine, Kmetija Ažman, kmetija Pustotnik, lokalna trgovina 18sedem3

## GOSTILNA KUNSTELJ

rezervacije: 04 531 51 78

[info.@kunstelj.si](mailto:info.@kunstelj.si)

Pozdrav iz kuhinje

\*

Solata z zeljem, korenjem jabolki in orehi

\*

Govedina, jabolčna pogača, hren

ali

Proseni ponvičnik

Rdeče zelje

Bučna omaka

\*

Tortica izabela.

Dobavitelji: lokalna trgovina 18sedem3, Mesarija Mlinarič

## GOSTILNA PR'TAVČAR

rezervacije: 05 90 41 510

[gostilnaprtavcar@gmail.com](mailto:gostilnaprtavcar@gmail.com)

Domači krapi s poključskimi jurčki in zeliščno peno

\*

Jelenov ali pljučni medaljon z višnjami

Pehtranov štrukelj

Domača brusnična marmelada

\*

Sladko presenečenje Pr'Tavčar

Dobavitelji: Kmetija Pr'Resman, Mesarija Mlinarič, Kmetija Dolenc, Nimrod, Vrtnarija Kmetija Andrej Šlibar

## JOŠTOV HRAM

rezervacije: 04 533 10 61

[jostovhram@gmail.com](mailto:jostovhram@gmail.com)

Ocvrta nadevana paprika

\*

Nadevana vešalica, uštipci, prebranec in pražena zelenjava  
šopska solata

\*

Bučna pogača z domačim sladoledom

Dobavitelji: Poličarjeva kmetija, Pecarjeva kmetija, Pepelova kmetija

## GOSTIŠČE TULIPAN

Rezervacije: 04 537 88 00

[info@tulipan-azman.si](mailto:info@tulipan-azman.si)

Dimljena postrv ocvrta v Bogatajevem jogurtu

\*

Goveja juha z jušno zelenjavo in konopljinim žepkom

\*

Svinjski file polnjen s suhim vratnikom in Bogatajevim sirom na rumeni polenti

Jurčkova krema

Kolerabin pire

Ocvrta ajdova kaša

\*

Čokoladni kolač z Ažmanovo Modro Frankinjo, medena pena in crumble s praženim sezamom

Dobavitelji: Mesarija Mlinarič, Kmetija pr Resman, Sirarna Bogataj

## RESTAVRACIJA LAMBERGH

Rezervacije: 08 200 5000

[info@hotel-lambergh.com](mailto:info@hotel-lambergh.com)

Telečji priželec, krema peteršiljevega korena, bob

\*

Počasi pečen svinjski trebuh, pire korenja, v gosji masti pečen krompir, stebelna zelena

ali

File postrvi, pire korenja, ocvrta pira, stebelna zelena

\*

Mousse bele čokolade, buče, jurka, ganaš mlečne čokolade, drobtine bučnega olja

Ob doplačilu (4 EUR) možnost dodatnega krožnika:

Dimljena bučna juha, pena koriandra

Dobavitelji: Hočevar, Agro Trgovina, Kmetija Pr' Resman, Kmetija Križnar, Mesarija Mlinarič, Kmetija Križnar, Okanova ribogojnica, Loške mlekarne

## GOSTILNA AVGUŠTIN

Rezervacije: 04 531 41 63

[info@gostilna-avgustin.si](mailto:info@gostilna-avgustin.si)

Meni 1

Koštrunova juha

\*

Jelenovi medaljoni z jurčki, ričet s porom in korenjem

\*

Ajdov štrukelj z orehi in medom

Meni 2

Terina Okanove postrvi s hrenom in rdečo peso

\*

Piščančja prsa s kostanjem in jabolki, pehtranov cmok s špinačno omako

\*

Praprotnikova bučna tortica

Dobavitelji: Mesarija Mlinarič, Kmetija Rožič Marija, Lokalna trgovina 18sedem3, kmetija NIT Praprotnik Zdenka, Okanova ribogojnica, mlekarstvo Podjed

## VILA PODVIN

Rezervacije: 08 384 34 70

[info@vilapodvin.si](mailto:info@vilapodvin.si)

Topinamburjeva juha

\*

Jogurt

\*

Topinamburjev čips

\*

Ocvrti peteršilj

\*

Odojek na dva načina

Sušeni ocvirki z limonino lupino

Fižol s slanino

Krema korena petršilja

Rdeče zelje z jabolki

Timijan

ali

File ribe v testenem ovoju

Pire z limono

Špinačna in bela ribja omaka

Koromačev čips

Romanesko z lešniki

\*

Okusi jeseni s čokolado

Dobavitelji: Kmetija Križnar, Mesarija Mlinarič, Resje, Kmetija Križnar, Ribogojnica Fonda, 20  
Chocolate

---

Dodatni krožnik:

Karpačo okisanega govejega jezika

Črni orehi

Prepeličja jajca

Hrenova majoneza

Pikantni sir

Solatka

Dobavitelji: Mesarija Mlinarič, Kmetija Toman

Cena (4 hodi): 25 EUR/oseba

## GOSTIŠČE DRAGA

Rezervacije: 04 530 73 10

[info@gostisce-draga.si](mailto:info@gostisce-draga.si)

Meni I.

Ocvirkova pašteta  
Krpačo rdeče pese

Bučna juha

Hrbet divjega prašiča s hrenovo skorjico  
Konopljini štruklji s špinačo  
Zelenjavni pire

Hruška na ajdovem testu  
Čokolada  
Luznarjev med/Strojeve maline

Meni II.

Govnač  
Snedičeva slanina

Bučna juha

Domači ajdovi krapci  
Polnjeni z dimljeno postrvjo in skuto  
Jurčkov ragu

Hruška na ajdovem testu  
Čokolada  
Luznarjev med/Strojeve maline

Dobavitelji: Kmetija Likozar, Nimrod, Gozdič, Mlekarstvo Podjed  
Kmetija Slatnar, Pridelovalec malin Stroj, ribogojnica Goričar, Čebelarstvo Luznar, Hiša vin Morgan,  
mesarija Snedic