



NOVA RAJNGLA

KJER IMA KULINARIKA
SPOŠTOVANJE

Uvodna beseda

Lastnika podjetja Sebastian in Bernarda Možina

Rajngla obstaja že dalj časa. Ker je Nova, si upa z novim pristopom, ki združuje naravno, lokalno, tradicionalno, očesu in brbončicam prijazno. Sladkovodne ribe in lokalne jedi so tradicija zelene in neokrnjene narave Savinjske doline.

S spoštovanjem kulinarike, vam želimo to predstaviti na krožniku. Z užitki, ki navdušujejo naju, želiva navdušiti tudi vas, vaše partnerje in prijatelje.

Sebastian in Bernarda Možina



Chef Jan Resnik

Ljubezen do kulinarike nas združuje,
kreativnost na krožniku opisuje.

S spoštovanjem do truda vsakega od naših ribičev in lokalnih pridelovalcev, želim skozi naše kreacije združiti moderno in domače. Skozi različne okuse, teksture in barve vam želim predstaviti to, da jed ni samo obrok, ampak se v njem skriva tudi nekaj čarobnega.

Jan Resnik z ekipo




Lokalne jedi




Vegetarijanske jedi

Podatki o alergenih so vam na voljo pri gostinskem osebju.

CHEFOVO PRIPOROČILO


Domača toplo dimljena postrv s češnjo 

Koruzna panna cotta, tatar rdeče pese 

Kremna juha pečenega česna, dimljena postrv v svinjski kožici

Rižota potočnih rakov, postrv, por

Kunčja terina, ješprenj, žgana jabolka

File krapa, leča, kaviar, pivo 

Poširan sulec, bob, korenje, prah bučnega olja, ribja omaka

Chefov razstavljen štrudelj

Za vas smo pripravili degustacijske menije,
izbirate lahko od 3 do 8 hodov.
Zaželjene so predhodne rezervacije

HLADNE PREDJEDI

Domača toplo dimljena postrv s češnjo



9,20 €

Koruzna panna cotta, tatar rdeče pese



8,50 €

JUHE

Kremna juha pečenega česna,
ocvrta dimljena postrv v svinjski kožici

5,50 €

Goveja juha, domači rezanci

3,90 €

Gobova juha

4,20 €

TOPLE PREDJEDI

Rižota potočnih rakov, postrv, por

9,50 €

Žabe in pivo

12,90 €

Telečja jetrca, ajdov ocvrtek,
krema krompirja, ocvirki

8,90 €

Kunčja terina, ješprenj,
žgana jabolka

13,50 €

Po želi vam toplo predjed pripravimo, kot glavno jed.
(Doplačilo 30 %)

OD POTOKOV DO MORJA

File krapa, leča, kaviar,
ribja maslena omaka s pivom



15,50 €

File rdeče postrvi v testu



18,90 €

Poširan sulec, bob, korenje,
prah bučnega olja, ribja omaka

25,20 €


File smuča z lešniki, kisló korenje,
kaviar, ribja veloute omaka

16,20 €


File ščuke na maslu,
divji brokoli, zelena, šalotka

22,50 €

CELE RIBE

Postrv 300g s prilogo 

13,50 €

Rdeča postrv iz pečice s prilogo za 4-5 oseb
(samo po predhodnem naročilu) 

49,90 € / kg

Orada, brancin za
2-3 osebe s prilogo

49,90 € / kg

Kovač, zobatec za
2-3 osebe s prilogo

58,90 € / kg

Hobotnica izpod peke
za 2 osebi

52,90 € / kg

GLAVNE JEDI

Piščančje prsi sousvide,
polnjene s kremnim sirom
in mlado špinačo

15,30 €

Jelenov file, ješprenj, koruza,
divji brokoli, lešnikova krema,
porto omaka z gozdnimi jagodami

28,20 €

File krškopoljca, krompir, coleslaw solata,
hren, prah pancete, zeliščno olje

19,50 €

Golaž divjega prašička, pire, kruton

9,20 €

Buča, feta, jajce, testenine,
špinača, zorjeni sir



16,50 €

PRILOGE IN PRIKUHE

Pečen krompir

2,90 €

Zelenjava iz žara

3,50 €

Pommes

2,90 €

Blitva krompir

3,50 €

Pire krompir

2,90 €

Riž

2,90 €

SOLATE

Mala sestavljena solata

2,80 €

Velika sestavljena solata

5,20 €

Sezonska mala solata

3,20 €

Sezonska velika solata

5,90 €

Šopska solata

4,50 €

ZA MALE CHEFE

RIBIČ PEPE:

Goveja ali gobova juha

File ribe po izbiri, pečen krompir, tatarska omaka

Presenečenje

9,20 €

VRATOVINEC:

Goveja ali gobova juha

Piščancji file po dunajsko, pommès, ketchup

Presenečenje

8,90 €

SLADICE

Chefov razstavljen štrudelj

7,50 €

Solnograški žličniki, sadna omaka

4,50 €

Čokoladni souffle

4,90 €

OMnjom sladoled

4,50 €

LOKALNI PARTNERJI **S KATERIMI SODELUJEMO:**

Kmetija Jelen – Petrovče

Kmetija Podpečan – Galicija

Kmetija Flis – Šempeter v Savinjski dolini

Kmetija Povše - Šempeter v Savinjski dolini

Ribogojnica Špegelj - Male Braslovče

Ribogojnica Žalec, Marko Hrovat – Žalec

Eko kmetija Pšaker – Braslovče

Melita mlin, Uroš Županc – Male Braslovče

Kmetija Selišnik Podvolovljek

Rajngla, gostinstvo in storitve d.o.o. Preserje 9/a, 3314 Braslovče D. Št.: SI 87905183,
Kontakt: 041 721 299 E-Mali: novarajngla@gmail.com Cena vključuje DDV. Veljavnost cenika od 16.06.2021

OBLIKOVANJE: www.carvas.si