



GOSTILNA KAPUŠIN

Podjetna Martina in Jože Kapušin sta se davnega leta 1968 odločila za odprtje Gostilne Kapušin. Gojila sta odojke, pekla jagenjčke, purane, kokoši, pripravljala mlince, žlinkrofe, pražen krompir. Najraje sta v hišo sprejemala ženine in neveste ter svate na poročnih slavnih.

Sedaj že prababica Martina vsako jutro speče omamni kruh, ki diši daleč po Beli krajini in vabi goste.

V Kapušinu ustvarja že tretja generacija. Z nostalgijo se ozira v preteklost. Kapušin še vedno gosti velika poročna slavnja, pripravlja tradicionalne jedi Bele krajine. Ker pa mladi spreminjajo svet se Kapušin ozira v prihodnost in nadgrajuje belokranjske jedi za nove generacije. Dolgoletno prijateljstvo s kolegi s Hvara še vedno živi. Ljubezni do morskih rib ostaja. Na Kapušinovi mizi najdemo tudi okus po morju. Kapušin ima rad domačine in rad gosti družbe prijateljev, zanje zamaži na eno oko in jim postreže plošče :).

Šefica Ana je ponosna na sestavine, ki jih pridelajo doma (melancani, solata, paradižnik, paprika, blitva, peteršilj, šparglji, bučke, zelena...). Nečak Denis prideluje bučno olje, bučna semena, bučno moko in pivo.

Ana ima zelo rada govedino in jagnjetino, seveda sorto belokranjsko pramenko. Najboljša je iz kmetije Butala ali kmetije Vučji ogrizek. Zorijo pa jo sami.

Ribogojec Mlinar pripelje šarenko, tudi dimljeno. Pira je od Brodariča.

Ana obožuje testenine na 1000 načinov. Zgnete jih iz Klepčevih raznih mok.

Gospodar Roman Kapušin, Anin mož, je ljubitelj vin in hišni somelje. Njegova strast so belokranjska vina in stalno išče nove kombinacije spajanja vina in jedi.

Pri Kapušinovi sta vedno bolj v ospredju mladi hčerki Nina in Sandra. Ekipo dopolnjujejo dolgoletni sodelavci, že kar člani družine. Preplet generacij je gibalo razvoja restavracije. Strastno razmišljanje in trenje mnenj vpliva na bogato in ustvarjalno življenje družine in ekipe.

Vse kar postrežejo Kapušinovi, so njihove najljubše jedi in z veseljem jih delijo z vami!



BELOKRANJSKI JEDILNIK ZA SLADOKUSCE

Pozdrav iz kuhinje



File mlinarjeve postrvi
Drobnjakova majoneza
Jagode

Hišni ajdov kruh na oljčnem olju s porovo solatko
Ajdovi hrustavčki



Marinirane jagenjčkove rezine (belokranjska pramenka)
Staran ovčji sir kmetije Vučji ogrizek
Hišne vložnine in vrtna solatka



Hišni žlinkrofi iz piščančjih jetrc in želodčkov
Jurčkova omaka in hišni vloženi jurčki
Drobnjakovo olje



Jagnječji ragu (belokranjska pramenka)
Barikirana metliška črnina
Hišni svaljki
Zelenjava na dva načina
Štrucljev jogurt

ALI

Jagenjček na žaru (belokranjska pramenka)
Rožmarinova omaka
Pečen krompir in pečena zelenjava



Ajdova potica s Štrucljevo skuto
Vanilijev sladoled s hišnim bučnim oljem in praženimi bučnimi semeni
Hišna gibanica

CENA: 42 €

VINSKA SPREMLJAVA BELOKRANJSKIH VINARJEV

CENA: 18 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika



JEDILNIK

HLADNE PREDJEDI

Belokranjski narezek (prekajene mesnine)
Mladi Štručljev sir z hišnim bučnim oljem in hišne vložnine

CENA: 9 €

Marinirane jagenjčkove rezine (belokranjska pramenka)
Staran ovčji sir kmetije Vučji ogrizek
Hišne vložnine in vrtna solata

CENA: 9 €

Prekajen goveji jezik na hrenovi skutu z domačimi zelišči
Hišno bučno olje in semena
Hišne vložnine

CENA: 9 €

File mlinarjeve postrvi
Drobnjakova majoneza
Jagode
Hišni ajdov kruh na oljčnem olju s porovo solatko
Ajdovi hrustavčki kmetije Klepec

CENA: 9 €

JUHE

Goveja juha
Hišni jajčni rezanci

CENA: 3 €

Belokranjska štručljeva juha
Šefov orehovec, orehi

CENA: 4,50 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika



HIŠNE IN LOKALNE TESTENINE (topla predjed ali glavna jed)

Hišni žlinkrofi iz piščančjih jetrc in želodčkov
Jurčkova omaka in hišni vloženi jurčki
Drobnjakovo olje

CENA: 9 €

Ravioli rdeče pese polnjeni s špinačo in Štrucljevo skuto
Smetanova omaka
Hišno bučno olje in semena
Rdeča pesa

CENA: 10 €

Belokranjski štruklji s Štrucljevo skuto in tropinicami

CENA: 9 €

Droživeti pirini rezanci Polabekeraj s čemažem
Lešnikovo maslo

CENA: 9 €

NEKAJ ZA VEGANE

Droživeti pirini rezanci Polabekeraj
Sezonska zelenjava
Štrucljevi ajdovi hrustavčki

CENA: 9 €

(DOPLAČILO ZA PORCIJO KOT GLAVNA JED - 3 €)



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika



GLAVNE JEDI

Jagnječji ragu (belokranjska pramenka)

Barikirana metliška črnina

Hišni svaljki

Zelenjava na dva načina

Štrucljev jogurt

CENA: 16 €

Jagenjček na žaru (belokranjska pramenka)

ali z rožmarinovo omako

Pečen krompir in pečena zelenjava

CENA: 20 €

Medaljon mladega jelena iz hišne zorilnice

Temna omaka

Hišna slivova marmelada

Belokranjski štruklji s Štrucljevo skuto in tropinicami

Jagodičevje

Zelenina krema s hruško

CENA: 20 €

File mlinarjeve postrvi

Brodaričeva pira z zelenjavo

Čemaževa omaka

CENA: 16 €

SEZONSKA SOLATA

CENA: 3 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika



...TO PA MORA BITI...

HLADNA PREDJED

Tatarski biftek za 2 osebi

CENA: 22 €

Hobotnica v solati

CENA: 10 €

JUHA

Kremna gobova juha z jurčki

CENA: 4 €

GLAVNE JEDI

**Goveji biftek na žaru
Maslo z okusom ali omaka modre frankinje
Pečen krompir in pečena zelenjava**

CENA: 24 €

**Goveja tagliata
Hišno bučno olje in semena
Grahov pire
Koruzna krema**

CENA: 25 €

**Piščančji medaljoni
Pehtranova omaka
Popečen porov štrukelj**

CENA: 16 €

Goveji medaljoni
Jurčkova omaka
Belokranjski štruklji s Štrucljevo skuto in tropinicami

CENA: 18 €

MESNA PLOŠČA za 2 osebi
(ocvrt sv. zrezek po dunajsko, pariški puranji zrezek s sirom, puranji zrezek v gobovi omaki, vratovina iz žara, ocvrt krompirček, hišni ocvrtki, zelenjava, sestavljena solata)

CENA: 26 €

RIBJA PLOŠČA za 2 osebi
(2 ribi, ocvrti, polnjeni lignji s prekajeno šunko in sirom, škampi iz žara, ocvrte rakove klešče, krompir blitva, sestavljena solata)

CENA: 36 €

LIGNJI
(ocvrti, polnjeni, na žaru)

CENA: 11 €

PRILOGA

CENA: 3 €

ZA OTROKE

Hišni svaljki z bolonjsko omako

ali

Piščančji zrezek iz žara
Ocvrt krompirček

CENA: 5 €





SLADICE

HIŠNA GIBANICA
(Štrucljeva skuta, orehi, jabolka, borovnice)

CENA: 4 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika

Ocvrt sladoled s toplim borovničevim prelivom

CENA: 4 €

Čokoladni narastek
Vanilijev sladoled

CENA: 5 €

Narastek bele čokolade in borovnic
Pistacija sladoled

CENA: 5 €

Anina palačinka
(vanilijev in jagodni sladoled, vroč borovničev preliv, smetana)

CENA: 5 €

Palačinke (2 kosa)

CENA: 4 €

Vanilijev sladoled
Hišno bučno olje in semena
Cimet in sadje

CENA: 4,5 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika

TRIS HIŠNIH SLADIC
Ajdova potica s Štrucljevo skuto
Vanilijev sladoled z bučnim oljem in semeni
Hišna gibanica

CENA: 5,5 €



OKUSI BELE KRAJINE

na sončni strani krožnika