



Ribji meni

Pozdrav iz kuhinje

Sashimi jadranske tune, kaviar staranega balzamičnega kisa, krema rukole, pomaranča, limonin preliv, kumara in ingverjeva pena



Narastek peteršiljevega korena, praline dimljene postrvi z limono in drobnjakom, peteršiljeva pena in krema šitake gob



Pečen file ščuke z omako sladkovodnih alg, lokalni krompir s svežim hrenom in rakovico, popečen por, pena belega vina in crumble jabolk

25 € / osebo

Sladica s kozarcem sladkega vina (0,1l)

(doplačilo: 7 €)

Mousse hruške na mandljevem biskvitu, krema vanilijevega kakija, ocvrta tapioka, zeleno jabolko, kuli robidnic s kardamomom ter sladoled manga, mete in pasijonke

Vinska spremljava po priporočilu chefa

(doplačilo: 13,50 €)

Malvazija Capris 2018, Vinakoper (0,1l)
Sauvignon Seven Numbers, 2018, Puklavec Family Wines (0,1l)
Chardonnay Bagueri 2015, Klet Goriška Brda (0,1l)

Mesni meni

Pozdrav iz kuhinje

Hišna telečja pašteta, krema oreščkov, žele granatnega jabolka s petimi popri, sveža figa s kozjim sirom, bučno olje in dehidrirane Williams hruške



Domača pečenica z žajbljem v fillo testu, krema rdečega zelja, Mohantova espuma, krema pečene česna in čips krompirja



Ocvrt konfit telečjega repa in pečen hrbet jelena z zelišči, lisičke, rumena koleraba, ajdov krap s tepkami, krema brokolija, omaka telečjega repa in zelišč

25 € / osebo

Sladica s kozarcem sladkega vina (0,1l)

(doplačilo: 7 €)

Mousse hruške na mandljevem biskvitu, krema vanilijevega kakija, ocvrta tapioka, zeleno jabolko, kuli robidnic s kardamomom ter sladoled manga, mete in pasijonke

Vinska spremljava po priporočilu chefa

(doplačilo: 13,50 €)

Sauvignon Seven Numbers 2018, Puklavec Family Wines (0,1l)
Sivi pinot Bagueri 2016, Klet Goriška Brda (0,1l)
Teran 2017, Lisjak (0,1l)