

Novoletni meni

Dobrodošlica ob penini

★ ★ ★

Tartar mariniranega ciplja na riževem blinu s peteršiljem, hladno dimljena iglica, topla hmeljeva espuma, konopljin pesek, kaviar belega jesetra

★ ★ ★

Ribji consommé z jastogom in bronouise zelenjavo, parmezanova pena, koprovo olje, sipine testenine

★ ★ ★

Pesin raviol nadevan z jagnječjim jezikom, steak priželjca, mangova omaka, artičokin frikase s šampinjoni, oreščki in špinačo

★ ★ ★

Novoletni duet sorbetov

★ ★ ★

File jadranske orade, njoki sveže bazilike, koromač z grand marnierom, dimljena hobotnica, peteršiljev gel in koriandrova pena

★ ★ ★

Zorjena lička wagyu govedine, konfit gosi s črno trobento in trebuh mlečnega odojka, raviol krompirja z melancani kaviarjem, ocvrta krompirjeva kocka, naravna goveja omaka, pack choi krema, izbrana zelenjava, sotiran ohrovt s čebulo in luštrekom, shimeji gobice, prah kislega manga

★ ★ ★

Grand marnier puding z 90 % čokolado, zlata kroglica, nadevana s pasijonko in mlečno čokolado, mareličin crumble, vanilijeva krema v kozarcu s peno gozdne jagode na kokosovem biskvitu, zemlja zelene čokolade, žele bonboni iz citrusov

★ ★ ★

PO POLNOČI

Izbrani slovenski in francoski siri
Suho sadje in grozdje z oreščki
Novoletne sarmice
Domači poprovi njoki s tartufi



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ

★ ★ ★ ★ ★