

Ribji meni

Pozdrav iz kuhinje

•
Ceviche piranskega brancina, biskvit suhega paradižnika, motovilec, panna cotta bazilike, kivi, mango-čili sladoled in koriandrov preliv

•
Marinirana sipa v rdeči pesi, melancani, mlada čebula, rosti mladega krompirja in gomolja zelene, čips pomaranče, espuma z limeto

•
Pečen file ciplja, ješprenjček s suhimi marelicami in mlado špinačo, pečeni šparglji, krema peteršiljevega korena, krebujlica ter bisque omaka s kokosom

28 € / osebo

Sladica s kozarcem sladkega vina (0,1l)

(doplačilo: 10 €)

Mandljev galette s hruškami, kremo čokolade in pistacije, sladoled gozdnega medu in sivke, meringa, amaretto pena, limonin kaviar ter omaka višnjevega likerja

Vinska spremljava po priporočilu Chefa

(doplačilo: 14 €)

Malvazija Capris, Vinakoper,
Slovenska Istra (0,1l)

Sauvignon Seven Numbers, Puklavec Family
Wines, Štajerska Slovenija (0,1l)

A+ belo, Klet Goriška Brda, Goriška Brda (0,1l)

Mesni meni

Pozdrav iz kuhinje

•
Zloženska pegatke, ostrigarjev in zelenjave, krema regrata, bananin biskvit, curry espuma, sladoled bučnega olja, gel bučnih semen in preliv dimljenega korenja

•
Kremna juha čemaža, karamelizirana čebula, lečin kreker z gorčičnimi semeni in zelišči, tortelin nadevan z jabolki in svinjino, pena pehtrana in rumenjaka

•
Trebuh krškopoljske svinjine in zorjena lička s cimetovo skorjo, pečeno zelje s pimentom, nadevana koleraba, krema čičerike s chorizom in medena omaka z žajbljem

28 € / osebo

Sladica s kozarcem sladkega vina (0,1l)

(doplačilo: 10 €)

Mandljev galette s hruškami, kremo čokolade in pistacije, sladoled gozdnega medu in sivke, meringa, amaretto pena, limonin kaviar ter omaka višnjevega likerja

Vinska spremljava po priporočilu Chefa

(doplačilo: 14 €)

Chardonnay Bagueri, Klet Goriška Brda,
Goriška Brda (0,1l)

Rose, Erzetič, Goriška Brda (0,1l)

Cabernet Franc, Ščurek, Goriška Brda (0,1l)