



Chef Robert Žibrat



Kulinarično  
doživetje

📅 Nedelja, 13. 11. 2022, 12.00 – 15.00

## BRUNCH **Martinova pojedina**

### MENI

#### JUHE

Kostna svinjska juha z zdrobovimi cmoki in zelenjavo  
Bučna kremna juha s kostanjevimi vetrnicami

#### HLADNE PREDJEDI

Laske domače race na kostanjevem pireju  
Goveji jezik na solati z rdečo čebulo, buče in mango  
Ocvirkove pogačice  
Dimljena postrv na hrenovi kocki  
Dimljena račja prsa na Waldorf solati v orehovem hrustancu  
Pečena jabolka z gosjo pašteto  
Rezine svinjske ribice na dimljeni krompirjevi solati

#### PRIJAVA PRED GOSTI

Pečena goska s suhim sadjem in pečena raca  
Sladko zelje s krpicami in šunko

#### GLAVNE JEDI

Pečenice na kislem zelju  
Račja prsa s kandirano pomarančo in limono  
Krvavice v papirčku z pirejem zelene  
Svinjska pečenka v lastnem soku  
File postrvi v kruhovem ovoju z bučnimi semeni

#### PRILOGE

Glazirano rdečo zelje s pečeno jabolko  
Krompirjev štrukelj s kislim zeljem in ocvirki  
Ocvrt pražen krompir  
Ohrovtove ruladice z bučnim pirejem  
Mlinci s kislom smetano

#### SLADICE

Variacija domačih potic iz Primusove slaščičarne  
Kostanjeva fantazija  
Vinska rezina iz ptujskega vina  
Pečena skuta, mak in jabolka  
Pečene jabolka z vanilijevo kremo  
Sadno omizje

Cena na osebo  
**23,90 €**

otroci do 12. leta  
**13,90 €**

otroci do 4. leta  
**brezplačno**  
v spremstvu  
odraslih oseb

Sava Turizem d.d.-Terme Ptuj, Pot v toplice 9, 2251 Ptuj, ID za DDV: SI53667409  
Vse cene so v EUR, skladno z zakonom in vsebujejo DDV.

**GRAND HOTEL PRIMUS**

TERME PTUJ



Rezervacije: Recepcija Grand Hotela Primus  
02 74 94 506, hotel.primus@terme-ptuj.si