



DEGUSTACIJSKI MENI
TASTING MENU

mesni

POZDRAV IZ KUHINJE

HLADNA PREDJED

Tatar Dimljenega Jelena / Črni Oreh /
KremaTopinamburja / Gozdni Sadeži

1, 7

JUHA

Cvetačna kremna juha z žafranom /
sirov tartuf z lešniki

1, 3, 7, 8

TOPLA PREDJED

Raviol krškopoljca / gomoljna zelenjava /
porto omaka

1, 3, 7, 9, 12

GLAVNA JED

Twins govejih ličk / pire zelene / zelenjava /
čebulne drobtine / drobnjakovo olje

1, 3, 7, 9

SLADICA

Rižev sladoled z vanilijo /
malina / čokolada

1, 3, 7

3-hodni meni: 24€ (juha, gl. jed, sladica)

3-hodni meni: 27€ (hladna predjed, gl. jed, sladica)

4-hodni meni: 32€ (hladna predjed, juha, gl. jed, sladica)

5-hodni meni: 38€ (hladna predjed, juha, topla predjed, glavna jed, sladica)

ribji

POZDRAV IZ KUHINJE

HLADNA PREDJED

Dimljena mečarica / vitlof /
krutoni / drobnjak

1, 4, 7

JUHA

Cvetačna kremna juha z žafranom /
sirov tartuf z lešniki

1, 7, 8

TOPLA PREDJED

Kapesanta / peteršiljev pire /
ocvrt peteršilj

7, 14

GLAVNA JED

Tuna v črnem sezamu /
domači njoki z zelenjavo /
škampova pena

1, 2, 3, 4, 7, 11

SLADICA

Rižev sladoled z vanilijo /
malina / čokolada

1, 3, 7

ALERGENI

1 – Žito, ki vsebuje gluten • 2 – Raki in izdelki iz njih • 3 – Jajca in jajčni izdelki • 4 – Ribe in izdelki iz njih • 5 – Arašidi • 6 – Zrnje soje in izdelki iz njega • 7 – Mleko in mlečni izdelki • 8 – Oreščki • 9 – Listnata zelena in izdelki iz nje • 10 – Gorčično seme in izdelki iz njega • 11 – Sezamovo seme in izdelki iz njega • 12 – Žveplov dioksid in sulfid • 13 – Volčji bob • 14 – Mehkužci