



Degustacijski meni



mesni

POZDRAV IZ KUHINJE

HLADNA PREDJED

Tatar dimljenega jelena / črni oreh /
krema topinamburja / ocvrt topinambur /
okisan sladek krompir

1, 7

JUHA

Cvetačna kremna juha z žafranom /
sirov tartuf z lešniki

1, 3, 7, 8

TOPLA PREDJED

Kremna tartufova rižota /
parmezanova pena / drobnjak

3, 7

GLAVNA JED

Telečji hrbet / pire rdeče pese /
ocvrta polenta staranega sira

1, 3, 7

SLADICA

Mousse temne in bele čokolade /
jagode / pistacija

1, 3, 7, 8

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

Carpaccio jadranske hobotnice /
pinjole / tapenada / jagode /
balzamični kaviar

4, 8, 14

JUHA

Cvetačna kremna juha z žafranom /
sirov tartuf z lešniki

1, 3, 7, 8

TOPLA PREDJED

Kremna tartufova rižota /
parmezanova pena / drobnjak

3, 7

GLAVNA JED

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

1, 2, 3, 4, 7, 11

SLADICA

Mousse temne in bele čokolade /
jagode / pistacija

1, 3, 7, 8

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