



Silvestrski meni

RESTAVRACIJA RADIN

ZDRAVILIŠČE RADENCI
SAVA HOTELS & RESORTS

HOTEL RADIN
ZDRAVILIŠČE RADENCI



Sožitje panonskih dobrot

(prleška rolanca, prekmurska šunka, meso iz tunke, dimljena govedina, skuta z bučnimi semeni, skodrana endivija, prepeličja jajčka s peso, ocvirkov namaz z bučnimi semeni)

Zakladi kraških planot

Kraški pršut, kraški zašink in praška šunka na stojalu z mariniranim kozjim sirom, trdi sir, feta sir, ocvrti češnjev paradižnik, sojini kalčki, okisana prepeličja jajčka, melone

Iz morskih globin

Škampi, školjke, ameriški jastog, jakobove pokrovače, vongole, klapavice, hobotnica, lovke orjaškega lignja

Tatarski biftek

Terina dimljenega lososa v ovoju mladih bučk

Pečena šunka v testu s hrenom in okisano zelenjavo

Izbor sirov s suhim sadjem

Košarice z marinirano rjavo lečo s suhimi marelicami, drobnjakom in veganskim sirom

Juha iz volovskega repa z rezanci in korenčkom
Jurčkova kremna juha z ajdovo kašo in oljem dimljene paprike

Bela rižota s hobotnico, rakci in vongolami

Pljučni file z omako aromatiziranega refoška

Rožnato pečena račja prsa z omako granatnega jabolka

Medaljon telečjega hrbita s holandsko omako in sušenim paradižnikom

Jagenjčkove kronice z rožmarinovo omako in rozinami

Jelenji hrbet na način prleških lovcev

Svinjski file Wellington

Puranja rulada s telečjim nadevom

File brancina in smuča na mladi špinači z ocvrtim češnjevцем in mandeljni

Priloge in zelenjava

Pečen krompir s sušeno prleško rolanco in pisano papriko

Korenčkov zavitek z zeliščnimi drobtinami

Kruhovi cmoki s parmezanom

Diplomatski ocvrtki

Mlada koruza, mini korenje s črnim sezamom

Izbor solat

Silvestrska torta

Kremni kozarčki

Sladki mignoni

Prleška gibanica

Mignon jabolčnega zavitka

Sadni otoček

Polnočno okrepčilo

Mini pečenice in sarmice s kislim zeljem

Štajerska kisla juha

Veganske sarmice, bio bulgur z mehiško zelenjavo, brokolijevi kroketi