

Meni

Ribji meni

Pozdrav iz kuhinje

•
Karpačo iz lososa in mariniran losos v janežu, pastinakova krema, biskvit z meto, gel iz zelenega jabolka, avokadov sladoled, marinirana rdeča pesa in preliv iz limonske trave

•
Brancinov file in jadranske kozice, mlada špinača, tramezzini, glazirani šparglji, sipin čips, mangova krema in penasta omaka iz citrusov

•
Kanelon s polento in koprivo, kremna omaka iz koromača, drobnjakovo olje, na maslu pečen file polenovke, glazirane artičoke in drobljenec iz črnih oliv

32 €

Sladica s kozarcem sladkega vina

12 €

Mousse iz rdeče vrtnice, sladoled iz češnjevega cveta z belo čokolado, magdalenica s tonko, meringa s hibiskusom, čipka iz pistacije, kokosov prah in maskarponejeva krema z jagodami

Vinska spremljava

17 €

3 kozarci vina (0,1 l)
po izboru hišnega someljeja

Mesni meni

Pozdrav iz kuhinje

•
Mousse iz mlade čebule in indijskih oreščkov, zmrzlina iz piščančjih jeter in slanine, krokant s tahinijem, humus iz rukole, okisana redkvice in šalotka ter lokalni regrat

•
Zorjene ličnice mangulice, sufle iz mladega krompirja in čemaža, krema iz pečenega korenja, peteršiljev biskvit in pastinakov čips

•
Lokalna teletina (spider steak in zorjene mlečne krače), domači rezanci v mladem zelju, panceti in čiliju, karbonarina pena, glaziran pomladni por, dehidriran rumenjak in omaka s fermentiranim česnom

32 €

Sladica s kozarcem sladkega vina

12 €

Mousse iz rdeče vrtnice, sladoled iz češnjevega cveta z belo čokolado, magdalenica s tonko, meringa s hibiskusom, čipka iz pistacije, kokosov prah in maskarponejeva krema z jagodami

Vinska spremljava

17 €

3 kozarci vina (0,1 l)
po izboru hišnega someljeja