



DEGUSTACIJSKI MENU

Pomlad

2026

5 hodni meni (1, 3, 4, 6, 7)
69,00 EUR

7 hodni meni (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)
89,00 EUR

– Snack –

Hrustljiv topinambur s prahom črnih trobent, gelom črnega jabolka in solnim cvetom

– Amush bouche –

- Sirna kroglica, čatni radiča
- Hrustljiv tart, krema čebule, žgana mlada čebula, fermentirana redkvice
- Meringa regrata, mousse bukovih ostrigarjev, šampinjon, prah črnega česna

Koleraba & Pujs (1)

Mousse kolerabe, vložena kolerba, omaka kolerabe z mlekom prežganim z ogljem, tlačanka, kreker pivskih tropin, kurja črevca

(laktoza, sulfiti, gorčica, soja)

Polenta & Šparglji (2)

Fokača s polento, maslo z luštrekom in praženo polento
Koruza v pivskem testu z govedino, kremo rumenjaka in okisano rdečo čebulo
Šparglji z vloženo gorčico, belimi šparglji ter krompirjevo peno

(gluten, laktoza, jajca, sulfiti)

Postrv & Magnolija (3)

Postrv poširana v olju magnolije, buerre blanc magnolije s kaviarjem in drobnjakom, orehi, cvetje

(riba, laktoza, oreh)

Som & Čemaž (4)

Mozaik soma s čemažem, ragu ajdove kaše z lešniki, pena čemaža, ekspandirana ajda, vloženi cvetovi čemaža

(riba, jajca, laktoza)

Govedina & Hren (5)

Prata z govejim jezikom, vinski zos, jagode, brown cheese, regrat, zelišča

(laktoza, jajca, gluten, sulfiti)

– Intermeco –

Sorbet rabarbare

Jagnje & Solata (6)

Jagnje hrbet, ocvrtek jagnječjega priželjca, pire zelene solate, omaka z gorčico in meto
Pečena solata sucrim romaine s kozjo feto in pinjolami

(laktoza, sulfiti)

Breza & Topinambur (7)

Sladoled breze, ganaš topinamburja, keks sončnice, gel mandarine z zajčjo deteljico, meringa

(laktoza, jajca, gluten)

– Petit four –

Financier s kavno glazuro | Medena pita | Čokoladni truffle | Korenčkov bonbon | Črno jabolko

(gluten, jajca, laktoza)

GALERIJAOKUSOV.SI - @GALERIJAOKUSOV

GALERIJA OKUSOV D.O.O., NOVO CELJE 9, 3301 PETROVČE,
ID ZA DDV / VAT: SI66524555
CENE VKLJUČUJEJO DDV (9,5%) - THE PRICE INCLUDES VAT (9,5%)