



À la carte

Jesen · 2018

01 (9,00 eur) Hlad'n štart

Eksplozija okusov

mariniran losos, hren,
rjavo maslo, ingver

(riba, gluten, laktoza, sulfid)

Pastirski raj

tatar govedine, vloženi poganjki česna,
rumenjaki, emulzija česna,
čips topinamburja

(jajce, gluten, laktoza, sulfid)

Svež uvod

albuminska skuta, rdeča pesa,
ocvrt kruh, črni oreh

(laktoza, sulfid, gluten)

04 (12,00 eur) Ta glavnina

Ta prava

telečji hrbet v drobtinah, pečen na
maslu, pire krompirja z belim tartufom,
motovilec, sveži črni tartuf, demi glaze

(gluten, jajce, laktoza)

Divje vabljiva

račje prsi, ravioli pregrete smetane, pire
korenja z zvezdastim janežem, pena
limone in hrustljava čebula

(gluten, laktoza, jajce, sulfid)

Ribiška mreža

file smuča, kremna polenta s kandiranim
paradižnikom, bob in črni česen

(riba, laktoza, gluten)

Mega vegi

ragu črne leče z gomlno zelenjavo,
fermentirana zelenjava, starana gavda

(gluten, laktoza, jajce)

02 (12,00 eur) "Topu" štart

Jesenska

jagnje, krema kostanja, dimljena
paprika, pečen jajčevc

(gorčica, gluten, sulfid)

S(a)vinjska

konfit svinjskih ličk, radič na žaru, pena
krompirja, ocvirki in zeliščno olje

(jajce, gluten, sulfid, zelena, laktoza)

Morska

jadranski lignji, olivno olje Morgan,
jurčki, ajdova kaša, peteršiljev pesto

(mehkužci, laktoza, gluten, sulfid)

05 (5,00 eur) Pikana i

Poletni spomin

mus bučnega olja, sladoled buče z
vaniljo, borovnice, koper

(laktoza, jajce)

Za čokoholike

pečena bela čokolada,
hruška, mak

(laktoza, gluten, jajce)

Sladki prestiž

lešnikov cream brulee, kutina, sorbet
rožmarina

(laktoza, jajce, sulfid)

03 (5,00 eur) Na žlico

Buča

juha pečene hokaido buče s karijem,
ocvrtek postrvi in krema bučnega olja
kmetije Zupanc

(gluten, sulfid, laktoza, ribe)

00 Degustacijski meni

4-hodni 34,00 eur

5-hodni 44,00 eur

6-hodni 52,00 eur

7-hodni 60,00 eur

8-hodni 70,00 eur

9-hodni 82,00 eur

10-hodni 92,00 eur