

*Klarnica, suho, 2015,
Jordan Cigoj,
Vipavska dolina*

*KULT 316, suho, 2015,
P&F Jeruzalem Ormož,
Štajerska Slovenija*

*Benedict Red, suho, 2011,
Dveri Pax,
Štajerska Slovenija*

*Šipon, jagodni izbor, sladko, 2008,
Kupljen Jože,
Štajerska Slovenija*

*Že Valvasor je leta 1689 napisal,
da v Ljubljani jedo ribe iz Jadrana
in Donave*

*Piranski brancin, koromačeva solata,
juha daši ali dashi s koromačem,
tapioka, pomarančna granita, ocvrta
brancinova koža*

Cvetača ali karfiola

*Pire pečene cvetače, stebila cvetače,
cmoki s tolminsko skušo, krušne
drobtine pražene na rjavem maslu,
pena zaščitenega, staranega
Tolminca*

*Govedina – glavno mestno meso že
pred stoletji*

*Goveji file, pire gomoljne in stebelne
zelene, drobtine zelene, pena
gomoljne in stebelne zelene, vložene
gobice*

Tudi korenje za sladko življenje

*Korenjev biskvit, kandirano korenje,
mandarinin sorbet in gel mandarine
ter korenja, sladoled kisle smetane
in janeža, ingverjeva krema*

Ljubljana, 22. 2. 2017

*MENI OB ZASEDANJU SVETA ZAVODA
BIC LJUBLJANA*