

TEDEN RESTAVRACIJ oktober 2019

11. 10. do 18. 10. 2019, od 15. ure dalje

Mesni meni

Paljeno testo (gougères) s pestom kodrolistnatega ohrovt
Vijolično korenje s slivami, gorčico, postrvjimi ikrami in hrustljivimi drobtinami
Hladna mandljeva juha z oljem kapucink in jabolki



Divjačinski tatar, gel bezgovih jagod, smrekova majoneza, lešniki, pena jurčkov in solatni listi



File pegatke in piščančji mavželj, gomoljna zelena z rjavim maslom, kutina, brstični ohrovt in
mesna omaka



Kostanjeva krema z belo čokolado, čokoladni drobljenec, meringue z mandarino, sorbet sliv in
črnega čaja

19,00 € / meni

Dodatna ponudba:

Zeliščni vlivanci z dimljeno postrvjo, karamelizirano cvetačo in peno kisle smetane



Zeliščni sorbet s penino
8,00 €

Vegetarijanski meni

Paljeno testo (gougères) s pestom kodrolistnatega ohrovt
Vijolično korenje s slivami, gorčico in hrustljivimi drobtinami
Hladna mandljeva juha z oljem kapucink in jabolki



Tatar rdeče pese, gel bezgovih jagod, smrekova majoneza, lešniki, pena jurčkov in solatni listi



Popečen radič in bučni ocvrtek, gomoljna zelena z rjavim maslom, kutina, brstični ohrovt in omaka pražene zelenjave



Kostanjeva krema z belo čokolado, čokoladni drobljenec, meringue z mandarino, sorbet sliv in črnega čaja

19,00 € /meni

Dodatna ponudba:

Zeliščni vlivanci z dimljeno postrvjo, karamelizirano cvetačo in peno kisle smetane



Zeliščni sorbet s penino
8,00 €