

Decembrski meni

Mesni na ploščah

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije

Hladna predjed

Šunka s smetanovim hrenom,
pršut z olivami in
domača piščančja pašteta,
mlad olimski sir na rukoli,
marinirana zelenjava
ter zavitek s šampinjoni
in porom (1,3,7)

Glavna jed

servirano na grelnih ploščah
meso 22 dag/osebo

Puranje medaljončki v
hrustljavi skorjici z nacho omako,
sladko čili omako in ocvrtimi
krompirjevimi krlji ter
svinjska ribica s peperonato
na popečeni polenti s sušenim
paradižnikom in špinačo (1,3,6,7)
ter
piščančja medaljončka
v mandljevi omaki z domačim
sirovim štrukljem (1,3,7,8)

Sladica

Decembrski sladki tris
Čokoladna musse kocka
z brusnicami,
snickers rezina
z arašidi in karamelom
ter jogurtov kozarček
z mangom (1,3,6,7,8)

*

Cena menija je 24,0 €/os
Goveja in gobja juha
namesto predjedi
Cena menija je 20,0 €/os

Decembrski meni

Morski na ploščah

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije

Hladna predjed

Hobotnica in lovke
orjaškega lignja v solati,
file bele ribe v limetini kremi,
domača lososova pašteta,
marinirana zelenjava ter zavitek
s šampinjoni in porom (1,4,7,14)

Glavna jed

(servirano na grelnih ploščah)

File orade in zelenjava z žara in
droben krompir z rožmarinom (4)
ter
gamberi v tempuri
na wok zelenjavi z rižem,
sladka čili omaka (1,2,6)
ter
njoki z lososom
v mascarpone omaki (1,4,7)

Sladica

Decembrski sladki tris
Čokoladna musse kocka
z brusnicami,
snickers rezina
z arašidi in karamelom
ter jogurtov kozarček
z mangom (1,3,6,7,8)

*

Cena menija je 26,0 €/os
Goveja in gobja juha
namesto predjedi
Cena menija je 22,0 €/os

Decembrski meni pripravimo po predhodnem dogovoru
Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Rezervacije sprejema

Deja Potokar, tel. 041 843 303

Decembrski meni
Vege na krožniku

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Hladna predjed

Mešana zelenjava v tempuri s pikantno sojino omako, zelenjavni taco z zeliščno omako, sirni namaz, artičoke in kislja marinirana zelenjava ter zavitek s šampinjoni in porom (1,6,7)

Glavna jed

Falafel na mix solati s češnjevimi paradižnikom, grški jogurt z zelišči in droben kropir z rožmarinom (6,7,11) ter olimski sir na žaru s peperonato na popečeni polenti s sušenim paradižnikom in špinačo (7,8) ter njoki s šampinjoni, sušenim paradižnikom in špinačo v kremni omaki (1,3,7)

Sladica

Decembrski sladki tris
Čokoladna musse kocka z brusnicami, snickers rezina z arašidi in karamelom ter jogurtov kozarček z mangom (1,3,6,7,8)

*

Cena menija je 24,0 €/os
Juha namesto predjedi
Cena menija je 20,0 €/os

Decembrski meni
Veganski na krožniku

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Hladna predjed

Mešana zelenjava v tempuri s pikantno sojino omako, zelenjavni taco z zeliščno omako, fermentiran veganski namaz, artičoke in kislja marinirana zelenjava ter zavitek s šampinjoni in porom (1,6)

Glavna jed

Falafel na mix solati s češnjevimi paradižnikom, veganska jogurtova omaka in droben kropir z rožmarinom (6,7,11) ter popečen tofu z olivami s peperonato na popečeni polenti s sušenim paradižnikom in špinačo (6,8) ter veganske testenine s sušenim paradižnikom, šampinjoni in špinačo v humus omaki (1,6,11)

Sladica

Veganski duet
Kokosov kozarček z mangom in bananina zmrzlina s čokoladnim prelivom in mangom (1,6,8)

*

Cena menija je 24,0 €/os
Juha namesto predjedi
Cena menija je 20,0 €/os

Decembrski meni pripravimo po predhodnem dogovoru
Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Rezervacije sprejema
Deja Potokar, tel. 041 843 303

Decembrski meni

Mesni lux na krožniku

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Hladna predjed

Pršut z melono,
Domača piščančja pašteta
s tartufato
tatarski biftek z maslom
in hrustljivim kruhom (1,3,7)

Glavna jed

Sous vide pečena
telečja ličnica
z jurčki v omaki
in smetanov krompir s
tartufovo kremo (1,7)
ter
goveja tagliata
na rukoli s popečenim
češnjevimi paradižnikom,
sirom granna padanno
in ocvrtimi njoki (1,3,7)

Sladica

Decembrski sladki tris
Čokoladna musse kocka
z brusnicami,
snickers rezina
z arašidi in karamelom
ter jogurtov kozarček
z mangom (1,3,6,7,8)

*

Cena menija je 32,0 €/os
Goveja in gobja juha
namesto predjedi
Cena menija je 26,0 €/os

Decembrski meni

Morski lux na krožniku

Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Hladna predjed

Hobotnica in lovke
orjaškega lignja
v solati,
bakalar na belo
ter dimljen losos z maslom
in hrustljivim kruhom (1,4,7,14)

Glavna jed

File kovača s šampinjoni,
špinačo in mornay omako
»iz krušne peči«
na popečeni beli
polenti s tartufato (1,3,4,7)
ter
file orade na popečeni
mediteranski zelenjavi
fregola z bazilikinim pestom
in rukolo (1,4,7,8)

Sladica

Decembrski sladki tris
Čokoladna musse kocka
z brusnicami,
snickers rezina
z arašidi in karamelom
ter jogurtov kozarček
z mangom (1,3,6,7,8)

*

Cena menija je 32,0 €/os
Goveja in gobja juha
namesto predjedi
Cena menija je 26,0 €/os

Decembrski meni pripravimo po predhodnem dogovoru
Za posamezno skupino pripravimo največ štiri različne menije.

Rezervacije sprejema

Deja Potokar, tel. 041 843 303