

DEGUSTACIJSKI MENI 1

36 €

TASTING MENU 1 | VERKOSTUNGSMENÜ 1 | MENÙ DEGUSTAZIONE 1 |
DEGUSTACIJSKI MENI 1 | ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ 1

- **Pena dimljene postrvi s hrenovo kremo, marinirane rezine postrvi s sušenim paradižnikom, koromačem in balzamičnim kaviarjem, kanelon postrvi v peteršiljevem ovoju z zeliščno emulzijo, solatke in zelišča**
 - **Gobova juha s pokrovom iz pečice**
 - **Ravioli z žajbljem in popečenimi repki morskih rakcev**
 - **Pečen file brancina, krompirjeva krema s tartufato, sotirani zelenjavni rezanci, ragu iz školjk, paradižnika in špinacije**
 - **Ocvrt sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagod**
-
- Smoked Trout Froth with Horseradish Cream, Marinated Trout Slices with Sun-Dried Tomatoes, Fennel and Balsamic Caviar, Parsley-Wrapped Trout Cannelloni with Herb Emulsion, Little Salad and Herbs
 - Mushroom Soup with Oven-Baked Lid
 - Ravioli with Sage and Roasted Shrimp Tails
 - Roasted Sea Bass Fillet, Potato Cream with Truffle Sauce, Sautéed Vegetable Noodles, Mussel-Tomato-Spinach Ragout
 - Fried Ice Cream with Coconut, Caramelised-Strawberry Porridge
-
- Schaum aus geräucherter Forelle an Meerrettichsoße, marinierte Forellenschnitten mit getrockneten Tomaten, Fenchel und Balsamico-Kaviar, Cannellone mit Forelle in Petersilienhülle mit Gemüseemulsion, Salat und Kräutern
 - Pilzsuppe mit Blätterteig-Deckel aus dem Ofen
 - Ravioli mit Salbei und gebratene Garnelenschwänze
 - Gebratenes Seebarschfilet, Kartoffelcreme mit Tartufata, sautierte Gemüsespaghetti, Ragout aus Muscheln, Tomaten und Spinat
 - Frittiertes Eis mit Kokosraspeln, Püree aus karamellisierten Erdbeeren
-
- Spuma di trota affumicata con crema di rafano, fette di trota marinate con pomodori secchi, finocchio e caviale di aceto balsamico, cannellone di trota avvolto in prezzemolo con emulsione di erbe aromatiche, insalatine ed erbette
 - Zuppa di funghi con coperchio di pane cotto al forno
 - Ravioli con salvia e code di gambero scottate
 - Filetto di branzino al forno, crema di patate con salsa tartufata, tagliatelle di verdure saltate, ragu di molluschi, pomodoro e spinaci
 - Gelato fritto con cocco, purè di fragole caramellate
-
- Mousse od dimljene pastrve s kremom od hrena, marinirani fileti pastrve sa sušenom rajčicom, komoračem i balzamičnim kavijarom, kanelon pastrve u omotu od peršina s emulzijom od začinskog bilja, salatice i začinsko bilje
 - Juha od gljiva s lisnatim poklopcem iz pečnice
 - Ravioli s kaduljom i zapečenim gamberima
 - Pečen file brancina, krema od krumpira s tartufatom, sotirani rezanci od povrća, ragu od školjki, rajčice i špinata
 - Prženi sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagoda
-
- Мусс из копченой форели с кремом из хрена, маринованные ломтики форели с сушеными помидорами, укропом и бальзамической икрой, каннелони из форели в корочке из петрушки с эмульсией из трав, салаты и зелень
 - Грибной суп под хлебной крышечкой из духовки
 - Равиоли с шалфеем и жареными хвостами креветок
 - Жареное филе морского окуня, картофельный крем с трюфельным соусом, сотированная овощная лапша, ragu из моллюсков, помидоров и шпината
 - Жареное мороженое с кокосом, каша из карамелизированной клубники

DEGUSTACIJSKI MENI 2

36 €

TASTING MENU 2 | VERKOSTUNGSMENÜ 2 | MENÙ DEGUSTAZIONE 2 |
DEGUSTACIJSKI MENI 2 | ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ 2

- **Variacija pljučnega fileja z zelišči (carpaccio, sekanica, tagliata, oljčno olje, limonin sok, kreša, pesini lističi, motovilec, dimljen sir)**
 - **Juha letnega časa**
 - **Široki rezanci, jurčki, ajdova kaša, lističi kozjega sira**
 - **Jagnečja zarezbrnica z zeliščno skorjico, rožmarinov pire, gomoljasta zelenjava**
 - **Čokoladni sufle s tekočo sredico in hišnimi chatniji**
-
- Tenderloin (prepared in various ways) with Herbs (Carpaccio, a Bed of Chopped Salad, Tagliata, Olive Oil, Lemon Juice, Garden Cress, Beetroot Leaves, Corn Salad, Smoked Cheese)
 - Soup of the Season
 - Wide Noodles, Boletus, Buckwheat Groats, Goat-Cheese Strips
 - Lamb Chops with Herbal Crust, Rosemary Purée, Tuber Vegetables
 - Chocolate Soufflé with Liquid Centre and In-House Chutneys
-
- Variation von Lendenfilet mit Kräutern (Carpaccio, Hasche, Tagliata, Olivenöl, Zitronensaft, Kresse, Rote Beete Blätter, Feldsalat, Räucherkäse)
 - Saisonsuppe
 - Bandnudeln, Steinpilze, Buchweizen, Ziegenkäse in Scheiben
 - Lammkotelett mit Kräuterkruste, Rosmarinpüree, Knollengemüse
 - Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und Haus-Chutnies
-
- Variazioni di filetto di manzo con erbe aromatiche (carpaccio, tartara, tagliata, olio d'oliva, succo di limone, crescione, foglie di barbabietola, valerianella, formaggio affumicato)
 - Zuppa della stagione
 - Tagliatelle, funghi porcini, grano saraceno, scaglie di formaggio di capra
 - Costolette di agnello in crosta alle erbe aromatiche, pure di patate al rosmarino, verdure a tubero
 - Soufflé al cioccolato con cuore fondente e chutney della casa
-
- Varijacija pisane pečenke sa začinskim biljem (carpaccio, mljeveno meso, tagliata, maslinovo ulje, sok limuna, kres salata, lističi cikle, dimljeni sir)
 - Ljetna juha
 - Široki rezanci, vrganji, heljdina kaša, lističi kozjeg sira
 - Janječji kotlet s koricom od začinskog bilja, pire od ružmarina, gomoljasto povrće
 - Čokoladni sufle s tekućom sredinom i domaćim chutney umacima
-
- Вариант блюда из филе легких с травами (карпаччо, нарезка, тальята, оливковое масло, лимонный сок, кресс-салат, зеленые листья свеклы, полевой салат, копченый сыр)
 - Сезонный суп
 - Широкая лапша, белые грибы, гречневая каша, ломтики козьего сыра
 - Карбонад ягненка в травяной корочке, пюре из розмарина, клубневидные овощи
 - Шоколадное суфле с жидкой начинкой-сиропом и фирменные чатни