

## DEGUSTACIJSKI MENI 1

36 €

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

- **\*Pena dimljene postrvi s hrenovo kremo, marinirane rezine postrvi s sušenim paradiznikom, koromačem in balzamičnim kavjarjem, 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, paradiznika in špinache
  - 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 kavjarom, kanelon pastrve u omotu od peršina s emulzijom od začinskog bilja, salatice i začinsko bilje**
  - Juha od gljiva s lisnatim poklopcem iz pećnice
  - 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 |  
ONE 2 | DEGUSTACIJSKI MENU 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 zarebrnica 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
  - Janjeći 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
- \*Označene jedi imajo certifikat KBZ.**
- \*Marked dishes with KBZ Certificate.**

