

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 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 pastrove s kremom od hrena, marinirani fileti pastrove sa sušenom rajčicom, komoračem i balzamičnim kavijarom, kanelon pastrove 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 крышкой 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

38 €

TASTING MENU 2 | VERKOSTUNGSMENÜ 2 | MENÙ DEGUSTAZIONE 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 barbabetola, 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