

Jedilni list

Ribje predjedi

Brancinov karpačo z mandarino in sečuanskim poprom	20 €
Tunin tatarec s kremo iz buče, juho iz kaztabuschi in črnim sezamom	18 €
Hobotnica na mediteranski način s paradižnikom datterino na tri načine	19 €
Bakalar namaz z bučo na šavor	18 €
Marinirani inčuni s kremo iz peteršilja	12 €
Dimljen losos z maslom in granatnim jabolkom	19 €
Ostrige	6 € / kos
Surovi škampi z dolgim poprom	100 € / kg
Šefova predjed surovih in kuhanih rib ter morskih dobrot	40 €

Spoštovani gostje, kljub upoštevanju vseh določil HACCP in velikega prizadevanja pri preverjanju in nabavi vedno svežih in visoko kakovostnih surovin lahko uživanje surovih morskih dobrot predstavlja tveganje za zastrupitev s hrano, saj surovine niso toplotno obdelane, s čimer bi zagotovili večjo varnost njihovega uživanja.

Hladne predjedi

Pršut San Daniele	16 €
Tunirana teletina	18 €
Račji špek s kostanjem in jabolkom	19 €
Goveji tatarski biftek z rdečo peso, rdečim jabolkom, radičem in prelivom iz bezga	16 €
Izbor lokalnih sirov v kombinaciji z marmeladami in suhim sadjem	12 €
Izbor lokalnih suhomesnatih izdelkov in sirov	16 €

Juhe in mineštre

Ooo, ti moja goričanka	10 €
Goveja juha z rezanci, korenčkom in kuhanim (govejim) mesom	5 €
Krema iz cvetače z mešanimi testeninami in črnim tartufom	13 €

Tople ribje predjedi

Rižota s kozicami in porovo kremo, mandljevim lističi in kandirano limono	18 €
Linguine z venericami ter kruhovim in peteršiljevim drobljencem z limono	20 €
Pesini njoki z dimljeno jeguljo, rdečim jabolkom in koprom	19 €
Pakeri iz Gagnana s kalamari, sipicami in brokolijevo kremo	15 €
Špageti z morskimi dobrotami na stari način	18 €

Zaradi lažje organizacije dela v kuhinji vas vljudno naprošamo, da pri enem omizju hkrati naročite največ tri različne vrste predjedi.

Tople predjedi

Rižota z jurčki, kostanjem in reducirano omako iz telečjega ossobuca (min 2 osebi)	15 € / por.
Špageti s tremi odtenki paradižnika, burrato in baziliko	12 €
Domači rezanci z lokalnimi jurčki, stopljenim sirom taleggio in orehi	18 €
Testenine maccheroncini na način caccio e pepe s slanino guanciale	12 €
Tortelini z raco v gobovi juhi	16 €
Krompirjevi njoki z mesnim ragujem na hišni način	12 €

Zaradi lažje organizacije dela v kuhinji vas vljudno naprošamo, da pri enem omizju hkrati naročite največ tri različne vrste predjedi.

Glavne ribje jedi

File korbela v pečici s sezonsko zelenjavo in topinamburjem	28 €
File brancina z mandarinino omako in dušen janež	28 €
Mešano morsko cvrtje z majonezo mente in limete	22 €
Bela riba na različne načine (na žaru, v soli, pečena, kuhana v morski vodi)	70 € / kg
Divja bela riba na različne načine (na žaru, v soli, pečena, kuhana v morski vodi)	90 € / kg
Škampi (glede na razpoložljivost)	100 € / kg
Dondole - morski tartufi (glede na razpoložljivost)	90 € / kg

Glavne mesne jedi

Junčja razrezanka z reducirano naravno omako, krompirjeva frika in zelenjava	26 €
Junčji file z ohrovtom in kostanjem	30 €
Glaziran file pegatke z ohrovtom in kostanjem	22 €
Ocvrte piščančje prsi, ocvrt krompir ter majoneza jabolka in curryja	16 €

Priloge in prikuhe

Pire krompir	5 €
Krompirjeva frika	10 €
Pečena zelenjava	6 €

Solate

Solatni bife	6 €
--------------	-----

Sladice

Crème brûlée s sorbetom iz pečene jabolke in drobljenec iz cimeta	7 €
Smetanova strjenka s turškim medom	6 €
Millefoglie z vaniljevo in čokoladno kremo	7 €
Tiramisù s pecivom pandoro	6 €
Kutinov tarte tatin s sladoledom z okusom iz kuhanega vina	7 €
Grobi sorbet z likerjem limoncello in vinom prosecco	4 €
Sezonsko sadje	7 € / por
Pogrinjek	3 €

Šef Matjaž vam skupaj s sodelavci iz kuhinje in restavracije želi dober tek!