

MENI JESEN-ZIMA 2017

Hladne predjedi

Kraški pršut z mocarelo in olivami

Solata caprese

Domača pašteta ovita v žrebičkove laske,
brioš iz suhega sadja in gel hruške

Karpačo jadranske hobotnice
z balzamičnim kaviarjem

Tatar rdeče pese s kozjo skuto in orehi,
domači čips in hrenova krema

Juhe

Dnevna zelenjavna juha

Goveja juha z domačo ribano kašo

Ribja juha z žafranom

Tople predjedi

Topla solata s kruhom, hrustljivo panceto,
parmezanom in poširanim jajcem

Pražena telečja jetrca z belim vinom in
balzamičnim kisom ter solatni šopek
na krompirjevem pireju

Idrijski žlikrofi z ragujem petelina kopuna

Pečene jakobove pokrovače na
čičerikinim pireju z jabolkom

Pljukanci s tartufi

Nonini njoki s svežimi lisičkami in timijanom

Glavne jedi

Pečen piščanec z granatnim jabolkom,
špinačo in belim fižolom

Gratiniran goveji file s tartufi
na kremni polenti

Domača svinjska rebra s pečenim štrukljem,
vrtno zelenjavo, lečo in omako za žar

Goveja tagliata na rukoli s parmezanom,
paradižnikom in domači krompirček

Pečen losos z radičem, kvinojo in lisičkami

Hobotnica z žara po primorsko

Piranski brancin na toplem krompirju
z mlado špinačo in paradižnikom

Rižote in testenine

Špinačni rezanci z lososom, oljkami,
paradižniki in mlado špinačo

Pirini rezanci s piščancem, pinjolami,
domačim pestom in mladim sirom

Špageti (bolognese / carbonara /
s paradižnikovo omako / s pestom
/ s svinjsko ribico in porom)

Peresniki (z govedino in tartufi /
s piščancem in lisičkami / z jajčevcem,
mariniranim paradižnikom, kozjim sirom
in indijskimi oreščki)

Rižota (črna morska / s piščancem, baziliko,
paradižniki / s pestom, mlado špinačo
in kozjo skuto)

Sladice

Čokoladni fondant z domačim sladoledom

Prekmurska gibanica z vanilijevim sladoledom

Tiramisu

Jabolčni zavitek z vanilijevim sladoledom

Izbor domačih sladoledov

Pite (jabolčna / hruškova / grozdna)

Pustite se razvajati!