

POSLOVNO KOSILO

Pozdrav iz kuhinje

STRACCIATELLA

z marinirano rdečo peso
in kozjim sirom

POLENOVKA

ocvrta v svežih drobtinah
na ravigote omaki s krompirjem in zelišči

ali

KREMNA JUHA

hokaido buče s kruhovimi croutoni,
bučnim oljem in bučnimi semeni

GOVEJI FILE STROGANOV

s kumaricami, zelenjavo
in domačimi krompirjevimi njoki

ali

FILE BRANCINA

na sotirani špinači z malancani,
taggiasca olivami in zeliščnim maslom

JABOLČNA PITA

s kremo iz bourbonske vanilje
in karamelnim sladoledom

Cena menuja na osebo
28,00 €

POSLOVNO KOSILO

Pozdrav iz kuhinje

DOMAČA RIBJA PAŠTETA

z lososovim
kaviarjem

HOBOTNICA

v solati s taggiasca olivami,
datterino paradiznikom in krompirjem

CARNAROLI RIŽOTA

s svežimi jadranskimi kozicami

FILE MORSKE ŽABE

v ovoju pršuta s pečenim krompirjem
in kremo iz gomolja zelene

ali

SRNIN FILE

v ovoju kraške pancete z višnjevim ragujem,
kruhovim cmokom in glazirano zelenjavo

MOUSSE TEMNE ČOKOLADE

s pomarančo, čokoladno terino
in čokoladnim sladoledom

Cena menuja na osebo
35,00 €

Vinska ponudba

Penina Medot rose, Goriška Brda, 0,10 l | 6,50 €
Šampanjec Laurent-Perrier brut, Francija, 0,10 l | 9,00 €

Malvazija Sutor, Vipavska dolina, 0,10 l | 5,00 €
Retro red Guerila, Vipavska dolina, 0,10 l | 6,00 €

C H E F

g. Peter Kovač