

TEDEN RESTAVRACIJ – oktober 2018 12. 9. do 19. 9. 2018, od 15. ure dalje

MENI S PRIPOROČENIMI VINI

Mesni meni

Maslo s pivskim kvasom in domačim kruhom

Krompirjeva solata v kornetu z rumenjacom in kajenskim poprom
Pustotnikova skuta v skorjici suhih jurčkov, praženih lešnikov in tartufov



Marinirana rdeča postrv in jelenov hrbet, mlečna pena s hrenom, jagodičevje, brioche in smrekove iglice
Priporočeno vino:

Klarnica, suho, 2017, Cigoj, vinorodni okoliš Vipavska dolina



Telečji hrbet z žajbljem, ocvrti telečji možgani, bučni ravioli z limoninim pepelom, bučni pire, črni koren s korenjem, telečja omaka in bučno olje
Gordia rdeče, suho, 2013, Gordia, vinorodni okoliš Slovenska Istra



Hruškov ganache z belo čokolado, poširana hruška, mandljev meringue, mandljev drobljenec, sladoled kamilice
Chardonnay – izbor, sladko, 2008, vinorodni okoliš Štajerska Slovenija

18,00 €

Vegetarijanski meni

Maslo s pivskim kvasom in domačim kruhom

Krompirjeva solata v kornetu z rumenjacom in kajenskim poprom
Pustotnikova skuta v skorjici suhih jurčkov, praženih lešnikov in tartufov



Juha pastinaka in peteršiljeve korenine, peteršiljevo olje, zeleno jabolko, napihnjena ajda in brioche

Klarnica, suho, 2017, Cigoj, vinorodni okoliš Vipavska dolina



Gratinirana zložanka dveh krompirjev, bučni pire, kostanj, krompirjeva pena, črni koren s korenjem, ocvrti sir Hubert in bučno olje

Gordia rdeče, suho, 2013, Gordia, vinorodni okoliš Slovenska Istra



Hruškov ganache z belo čokolado, poširana hruška, mandljev meringue, mandljev drobljenec, sladoled kamilice
Chardonnay – izbor, sladko, 2008, vinorodni okoliš Štajerska Slovenija

18,00 €

Doplačilo za priporočeno vinsko spremljavo je 11 €