

TEDEN RESTAVRACIJ

marec 2019
29. 3. do 5. 4. 2019, od 15. ure dalje

Mesni meni

Ovčja skuta s postrvjimi ikrami, hladna zeliščna juha z redkvijo in oljčnim oljem



Marinirani šparglji s krhkim testom poširanim in sušenim rumenjacom, lešnikovo majonezo in balzamičnim sirupom



File in vrat divjega prašiča, bela slanina krškopoljskega prašiča, grahov pire s čemažem, mesna omaka z robidami, ocvrt brstični ohrovt in čemaževo olje



Hrustljivo vlečeno testo, kompot rabarbare z malino, pena bele čokolade z bezgom, dehidrirana malina

19,00 € / meni

Dodatna ponudba:

Ješprenjeva kaša z lignji, koromačem in omako lignjev in klapavic



Sorbet zelenega jabolka z baziliko, meto in špinačo, prah oljčnega olja z limono

8,00 €

Vegetarijanski meni

Ovčja skuta s postrvjimi ikrami, hladna zeliščna juha z redkvijo in oljčnim oljem



Marinirani šparglji s krhkim testom poširanim in sušenim rumenjakom, lešnikovo majonezo in balzamičnim sirupom



Dimljeni in popečeni solatni srčki, praženi mandlji, grahov pire s čemažem, robide, mlada zelenjava, ocvrt brstični ohrovt in čemaževo olje



Hrustljivo vlečeno testo, kompot rabarbare z malino, pena bele čokolade z bezgom, dehidrirana malina

19,00 € /meni

Dodatna ponudba:

Ješprenjeva kaša z lignji, koromačem in omako lignjev in klapavic



Sorbet zelenega jabolka z baziliko, meto in špinačo, prah oljčnega olja z limono

8,00 €