



BIOTEHNIŠKI  
IZOBRAŽEVALNI  
CENTER LJUBLJANA



**TEDEN RESTAVRACIJ – junij 2021,  
18. 6. do 29. 6. 2021, od 15. ure dalje  
Mesni meni**

Krompirjev langaš z zelišči, kozja skuta in okisana čebula



Koruzni žganci s kislim mlekom, dimljeno rdečo postrvjo, gorčico in zelenjem



Jagnječja krača v testu, poštoklja z grahom, glazirana mlada zelenjava z metinim maslom in naravna omaka



Pečene breskve s sivkinim sladoledom in proseno kašo

*19,00 € / osebo*

**Dodatna ponudba:**

Bleki s peteršiljevo kremo, lisičkami in mladim korenjem



Sezonski koktajl

8,00 € / osebo

## Vegetarijanski meni

Krompirjev langaš z zelišči, kozja skuta in okisana čebula



Koruzni žganci s kislim mlekom, dimljeno peso, gorčico in zelenjem



Leča v testu, poštoklja z grahom, glazirana mlada zelenjava z metinim maslom, zelenjavna omaka



Pečene breskve s sivkinim sladoledom in proseno kašo

*19,00 € /osebo*

### Dodatna ponudba:

Bleki s peteršiljevo kremo, lisičkami in mladim korenjem



Sezonski koktajl

8,00 € /osebo