



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



TEDEN RESTAVRACIJ – pomlad 2022,

25. 3. do 1. 4. 2022, od 16. ure dalje

Mesni meni

Pozdrav iz kuhinje



Hrustljivo testo z dimljeno kozjo skuto in ajdo, regratova juha, ajdov kreker z gobovo pašteto



Zajčji hrbet s pistacijami, pire pečenega korenja z lešniki, okisana redkev in omaka s karamelizirano šalotko



'Pohana šnita', sladoled kislega mleka z medom in cvetnim prahom, gel suhih hrušk in orehi

21,00 € / oseba

Dodatna ponudba:

Pečeni njoki s čemaževim pestom, belimi šparglji in kremo pečenega sira



Zeliščni sorbet z limonino peno

8,00 € / oseba



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Vegetarijanski meni

Pozdrav iz kuhinje



Hrustljivo testo z dimljeno kozjo skuto in ajdo, regratova juha, ajdov kreker z gobovo pašteto



Porov kipnik s pistacijami, pire pečenega korenja z lešniki, okisana redkev in omaka s karamelizirano šalotko



'Pohana šnita', sladoled kislega mleka z medom in cvetnim prahom, gel suhih hrušk in orehi

21,00 € / osebo

Dodatna ponudba:

Pečeni njoki s čemaževim pestom, belimi šparglji in kremo pečenega sira



Zeliščni sorbet z limonino peno

8,00 € / osebo