

Jedilni list

Hladne predjedi

Mariniran surov škamp, z vaniljo odišavljeni paradižniki, škampov tatar, mandljeva omaka	38,00 €
Karpačo dnevno sveže ribe, krema rumenih datljevih paradižnikov, alge <i>wakame</i> s kaviarjem, dimljena ostriga	28,00 €
Prekajen losos, janež v različnih konsistencah, citronkina omaka, maslo z janeževimi semeni	20,00 €
Sestavljen krožnik surovih morskih dobrot <i>marinirani škampi, karpačo dnevno sveže ribe, sashimi tune, tatar jakobove pokrovače</i>	48,00 €
Sestavljen krožnik toplotno obdelanih morskih dobrot <i>bakalar namaz, marinirani inčuni iz Kantabrijskega morja, hobotnica, hrustljavi kanelon, polnjen s kozicami</i>	25,00 €
Goveji <i>consommé</i> s tatakijem govedine black angus, peteršiljevo majonezo, kremo korenja s pasto <i>miso</i> in parmezanom	20,00 €
Hrustljiv jelenov tatarski, brinova majoneza, pikantna kutinova <i>mostarda</i> , črni oreh	20,00 €
Kraški pršut mesnice Tošč, pena sušenega kruha, mlad kozji sir, teranov gel z medom	28,00 €
Zapečen janež z lešnikovo majonezo, krema soje in fižola, janeževo olje in prah koromačevih cvetov	16,00 €

Spoštovani gostje, kljub upoštevanju vseh določil HACCP in velikega prizadevanja pri preverjanju in nabavi vedno svežih in visoko kakovostnih surovin lahko uživanje surovih morskih dobrot predstavlja tveganje za zastrupitev s hrano, saj surovine niso toplotno obdelane, s čimer bi zagotovili večjo varnost njihovega uživanja.

Juhe

Peneča juha iz morske solate in zelenega jabolka, poširana ostriga, hrustljave alge, lososov kaviar	16,00 €
<i>Consommé</i> govejega repa, <i>gnudi</i> s piščančjimi jetri in kandirano limono	14,00 €
Kremna porova juha, dimljena jegulja, krompirjevi ocvirki	18,00 €

Tople predjedi

Poširana jajca na raguju topinamburja in mavrahov, parmezanova pena, tartuf	14,00 €
Špageti Gragnano z ragujem morskih rakov in datljevih paradižnikov, kuhanih v morski vodi	30,00 €
Rižota <i>Acquarello</i> z žafranom, mehkužci in karamelom ribjih kosti	30,00 €
Testenine <i>fettuccine</i> z morskimi ježki in kandirano limono, peteršiljev kuli, <i>colatura di alici</i>	22,00 €
Pečena Jakobova pokrovača, <i>beurre blanc</i> s kaviarjem, riban dimljen rumenjak	24,00 €
Ravioli <i>Plin</i> s konfitirano raco, račji jus s črnimi trobentami, prekajen gosji pršut, emulzija gosjih jeter, jabolko	27,00 €
Testenine <i>paccheri</i> z ragujem različnih paradižnikov, pekočo papriko, sirom <i>stracciatella</i> in peno bazilike	15,00 €
Njoki iz konopljine moke, ragu divjega prašiča, redukcija borovnice in brina	15,00 €
Polži Peteršiljev drobljenec, krompirjeva pena, konfitirani polži, krema rdeče pese in polžev kaviar, gratinirani polži, brioš, polžji ragu in prekajeno maslo	30,00 €
Rižota s trobentami in gomoljnicami, črni fižol in jesenski tartuf	22,00 €

Glavne jedi

File polenovke, krema žafranovega krompirja, maslena ribja omaka s citrusi, <i>daikon</i> in pesa	26,00 €
Tunina potrebuševina, jurčkov kečap, gobov <i>consommé</i> , <i>puntarelle</i> in gobe <i>šimeji</i>	39,00 €
Pečena hobotnica, humus, omaka buče in bergamotke	26,00 €
Račje prsi, <i>jus</i> granatnega jabolka in rdeče čebule, pire <i>shiso</i> listov, <i>tacos</i> s pastinakom in gobami	27,00 €
Telečja zarebrnica, glazirana s fondom govejega jezika, <i>millefeuille</i> iz gomolja zelene, bernska omaka s kakavom	34,00 €
Dušen jelenov <i>ossobuco</i>, rdeča pesa <i>confit</i> , vložena rabarbara, <i>relish</i> rdeče pese	26,00 €
<i>Tempeh</i>, glaziran z redukcijo pora in zelene, pečen por, krompirjeva zloženska, krema zelene, pepel porovih listov	24,00 €

Posebna ponudba

Divja riba	120,00 €/kg
Divja riba v soli	130,00 €/kg
Jadranski škampi	140,00 €/kg
Jastog / rarog	160,00 €/kg
Ostriga	8,00 €/kos
Gojena riba	95,00 €/kg
Gojena riba v soli	105,00 €/kg
Fiorentina	105,00 €/kg
Tomahawk	105,00 €/kg
Porcija mešanih lokalnih sirov	100,00 €/kg

Sladice

Crème brûlée s sezonskim sadjem in mandljev crumble	8,00 €
Lešnikova pita s sladoledom rjavega masla, gel ekspreso kave in slana karamela	10,00 €
Čokoladni sufle z mandlji, angleško kremo in sorbetom mandarine	10,00 €
Mouse bele karamelizirane čokolade, kompresiran hruškin karpačo in sorbet viljamovke	12,00 €
Sezonska sladica po navdihu slaščičarskega mojstra	12,00 €
Pogrinjek	6,00 €