

DEGUSTACIJSKI MENI

Chef priporoča: 60,00 €

Degustacijski 5-hodni meni
pozdrav iz kuhinje, hladna predjed,
topla predjed, sorbet, glavna jed, sladica

Hladne predjedi

Gosja jetra s hrustljivo kožo, 25,00 €

staran kis, kompot iz nešpelj in marelic,
parjen kruh

Karpačo iz govedine Wagyu 35,00 €

z ribezom, mizuno, kisom iz
bezgovih jagod in hrustljivimi orehi

Škampov tatar, 38,00 €

kumara, morski komarček, limeta in
metina majoneza

Sestavljen krožnik surovih 30,00 €

morskih dobrot

carpaccio brancina, tatarski korbela,
tataki rdeče tune

Sestavljen krožnik toplotno obdelanih 25,00 €

morskih dobrot

hobotnica na hladno, namaz polenovka, kozice

Ceviche gofa, 25,00 €

z mandljevim mlekom, gelom limete in
napihnjeno polento

Karpačo brancina, 28,00 €

s stročjim fižolom, pestom iz bazilike in
paradižnikovo vodo

Tataki rdeče tune, 22,00 €

s čatnijem iz paprike in grške bazilike,
sladko-kislo omako iz paprike ter
solatko iz oljk taggiasca

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

Čebulna juha »Ptujski luk«, 13,00 €

piščančji consommé, račji jezički,
fonduta iz staranega sira Montasio

Tortelli z modrim rakom v juhi 18,00 €

iz rakov in rumenimi bučkami

Tople predjedi

Riž Carnaroli 38,00 €

v škampovi juhi, krema iz
rumenega datljevega paradižnika,
prah mlade čebule, surov škamp in
njegova majoneza

Špageti 26,00 €

z vongolami, emulzija kumare,
morskega komarčka in limone

Paccheri 28,00 €

z morsko lastovko, lastno omako in
oljem šisa

Linguine iz Gragnana 28,00 €

z ragujem iz rakov, biskom in
pehtranom

Krompirjevi njoki 25,00 €

z ragujem iz krškopoljskega prašiča,
papriko in luštrekom

Idrijski žlikrofi, 20,00 €

polnjeni z jagnjetino,
s krompirjevo kremo, kislo smetano in
drobnjakom

Glavne jedi

Jagnječji file 32,00 €

v lastni omaki, emulzija mirte,
jajčevce in sladko-kisla šalotka

Telečja ribica, 36,00 €

kuhana v mleku, jus iz ossobuca,
žafanova majoneza,
krompirjev mille-feuille in
listi rdeče pese, reducirani v
lastnem fermentiranem soku

Wagyu tagliata 65,00 €

z beurre blanc omako in na žaru pečeni
možinini ostrigarji z majaronom in
korenčkovu mostardo

Rombov kare 37,00 €

z graham, omako pil-pil in
metinim oljem

Korbel 36,00 €

s srcem solate, prelivom iz sardel in
petersiljevo omako

Hobotnica na žaru 30,00 €

z rumeno papriko, kandirano limono ter
solatko iz češnjevih paradižnikov in
kumaro

Sladice

Tiramisu 10,00 €

z omako iz kave in kardamoma

Krostata 8,00 €

z limonino slaščičarsko kremo in
vaniljevim mlekom

Crème brûlée 10,00 €

z mandljevim mlekom in limeto ter
gozdnimi sadeži

Mus iz 75 % temne čokolade, 10,00 €

arašidov hrustljavček, pečene marelice
in slana arašidova omaka

Pogrinjek 6,00 €