

Jedilni list

Šef priporoča

Degustacijski meni

3-hodni meni:	30 €
Pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, glavna jed, sladica	
4-hodni meni:	45 €
Pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, topla predjed, glavna jed, sladica	
6-hodni meni:	60 €
Pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, juha, topla predjed, sorbet, glavna jed, sladica	

Plačilo s kartico Privilege in z vrednostnimi boni ni mogoče, prav tako se popust s kartico Privilege ne upošteva.

Fokače gourmet

Fokača s pisanimi paradižniki in stracciatello	10 €
Fokača z mariniranimi inčuni in bučkami na način »scapece«	10 €
Fokača s pestom rukole in lardom	10 €

Hladne ribje predjedi

Brancinov karpачo z breskvijo, limoninim gelom in oljem bazilike	21 €
Tunin tatarec z zelenim paradižnikom, kumarico in sakejem	18 €
Hobotnica na hišni način	22 €
Bakalarjev namaz, kandirana limonina lupinica in hrustljave kapre	18 €
Dimljen losos, <i>marinirane kumarice z ginom in olje koromača</i>	19 €
Marinirane kozice »Mojito« (flambirane kozice z rumom, limetina majoneza, prah poprove mete)	18 €
Ostrige	7 € / kos
Surovi škampi	130 € / kg
Šefova predjed surovih in kuhanih rib ter morskih dobrot	35 €

Spoštovani gostje, kljub upoštevanju vseh določil HACCP in velikega prizadevanja pri preverjanju in 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.

Hladne predjedi

Pršut San Daniele	14 €
Narezek iz lokalnih mesnin	15 €
Račji speck, mandljeva krema, sladko-kisle višnje	23 €
Tunirana teletina	18 €
Izbor lokalnih sirov z marmelado sezonskega sadja in orehi	15 €

Juhe in mineštre

Goveja juha	6 €
Dnevna juha	6 €
Rakova kremna juha z morskimi dobrotami	16 €

Tople ribje predjedi

Rižota s pestom bučk, sotiranimi kozicami in bučkami na način »scapece«	18 €
Testenine paccheri s kremo rumene paprike, marinirano tuno, hrustljivimi kaprami in oljem bazilike	16 €
Špageti s koščicami	18 €
Špageti z morskimi sadeži	18 €
Ravioli s kozicami, limeto in kozjo skuto, ribja omaka in bučke	22 €

Zaradi lažje organizacije dela v kuhinji vas vljudno naprošamo, da pri enem omizju hkrati naročite največ tri različne vrste predjedi.

Tople predjedi

Rižota s travniškimi zelišči, možninimi ostrigarji, gobjim jusom in kremo sira Montasio	15 €
»Ooo, ti moja Goričanka«: ječmenova rižota, krema mladih bučk, dimljena postrv, kaviar in krema pinjenca	15 €
Tortelli »cacio e pepe«, redukcija ptujskega luka, preliv bezgovih plodov in hrustljava slanina guanciaie	17 €
Krompirjevi njoki z mesnim ragujem	14 €
Špageti s paradižnikovo omako in sirom stracciatella	13 €

Zaradi lažje organizacije dela v kuhinji vas vljudno naprošamo, da pri enem omizju hkrati naročite največ tri različne vrste predjedi.

Glavne ribje jedi

File romba, beurre blanc z inčuni, jajčevci	28 €
Tunina taljata, korenčkova krema s teriyaki omako, zapečena romanska solata	22 €
Ocvrti mehkužci in raki z bučkami in korenjem, majoneza z limeto, meto in zelenim tabasco	23 €
Opečena hobotnica s krompirjevo kremo in omako »puttanesca«	25 €
Bela riba na različne načine <i>(na žaru, v pečici, v soli)</i>	95 € / kg
Divja bela riba na različne načine <i>(na žaru, v pečici, v soli)</i>	115 € / kg
Škampi na žaru	130 € / kg
Jakobova pokrovača na žaru	8 € / kos

Glavne mesne jedi

Taljata Black Angus, zloženska iz jajčevcev in pesto rukole	40 €
Ocvrte piščančje prsi s krompirčkom steakhouse ter majonezo z jabolčnim kisom in curryjem	16 €
Goveja rebra v lastni omaki z višnjami in pire krompir	16 €
Glaziran svinjski vrat z medom, sojino omako in gorčico v zrnju, pečen krompir, sotirana blitva	15 €
Goveji file z jusom telečjega ossobuca, krompirjeva zloženska (mille-feuille), popečen možninin ostrigar in peteršiljevo olje	37 €
Jagnječja zarebrnica na žaru <i>(glede na razpoložljivost)</i>	120 € / kg
Cowboy steak <i>(glede na razpoložljivost)</i>	105 € / kg
Goveja fiorentina/costata <i>(glede na razpoložljivost)</i>	100 € / kg

Dodatki

Omaka zelenega popra	5 €
Omaka z možninim ostrigarjem	10 €

Priloge in prikuhe

Pire krompir	4,50 €
Krompirček steakhouse	4,50 €
Krompir na žaru	4,50 €
Sotirani možninini ostrigarji	13 €
Sezonska zelenjava na žaru	5 €
Blitva v ponvi	4,50 €

Solate

Solata s surovo tuno, edamamejem, algami wakame, ponzu prelivom in sezamovim oljem	18 €
Solata »Caprese«	10 €
Mešana solata	7 €

Sladice

Tiramisù	7 €
Pistacijeva pita s sladoledom mlečni cvet	8 €
Crème brûlée z aromo limone in piškotom iz riževe moke	8 €
Zavitek iz jabolk in fig z vaniljevim sladoledom	8 €
Cheesecake z belo čokolado in malinami	8 €
Vaniljev sladoled s toplo omako iz gozdnih sadežev in mandljev drobljenec	7 €
Narezano sveže sadje	7 €
Sorbet	4 €
Pogrinjek	3 €

Šef Matjaž vam skupaj s sodelavci iz kuhinje in restavracije želi dober tek!

Nova Gorica, 1. 7. 2026 | Vse cene vključujejo DDV. Cene navedene v jedilnem listu veljajo za posamezno porcijo, razen kjer je izrecno navedeno, da se jed obračunava na kilogram ali kos.

Perla, Resort & Entertainment, Kidričeva 7, Nova Gorica