



# Menu

*Chefove dobrodošlice:*

Bao buns s piščančjo jetrno pašteto  
Fokača z bučo, bučnimi semeni  
Ocvrta sardelica, čebula, zeliščna majoneza

*Hladna predjed:*

Marinirana postrv, kataifi, jogurtov sladoled, zeleno jabolko, olje komarčka, hren

*Hladna predjed:*

Jelenov tatar, barolo, lardo iberico, jesenski kraški tartuf, majoneza kraškega tartufa

*Hišna juha*

*Topla predjed:*

Žlikrof, kostanj, lisičke, kraški tartuf, bučni consume

*Topla predjed:*

Račja prsa, pesa, ohrovt

*Glavna jed:*

Svinjska lička, omaka figa & sliva, pena krompirja, ajda, zelena

*Chefov sorbet: hruška*

*Sladica:*

Mus bele čokolade, breskev, breskov sladoled, hruška & timijan, medeni drobljenec, medena čipka

*Petit four:*

Mini pita s karamelom, čokolado in orehi  
Šu, šu (Choux, choux), vanilija, robide  
Bonbon mandarina & rožmarin

**PET HODNI : 59,00 €**

Chefove dobrodošlice, hladna predjed, 2. hladna predjed  
ali hišna juha, topla predjed, glavna jed, sladica

**ŠEST HODNI : 68,00 €**

Chefove dobrodošlice, hladna predjed, 2. hladna predjed  
ali hišna juha, topla predjed, 2. topla predjed,  
glavna jed, sladica, petit four

**SEDEM HODNI : 78,00 €**

Chefove dobrodošlice, hladna predjed, 2. hladna predjed,  
3. hladna predjed ali hišna juha, topla predjed,  
2. topla predjed, glavna jed,  
sladica, petit four

**CHEFOV sorbet: 5,00 €**

**OSEM HODNI (Chefov izbor) : 88,00 €**

**DEVET HODNI (Chefov izbor) : 95,00 €**

\*\*\*\*

**VINSKA SPREMLJAVA:**

- 4 kozarcev vin: 28,00 €
- 5 kozarcev vin: 35,00 €
- 6 kozarcev vin: 42,00 €

\*\*\*\*

**POGRINJEK: 3,00 €**

Restavracija Hiše Krasna predstavlja lokalno,  
sezonsko, kreativno kulinariko,  
zato se jedilni list ves čas spreminja.

Izbor jedi je enak za celotno omizje.

Prepustite se enemu od zgoraj naštetih menijev in preprosto uživajte!