



Menu

Trojni Chefov pozdrav:

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

Vino: Bico Amarelo, 2021, suho, Quinta do Ameal, Minho, Portugalska

Hladna predjed:

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

Vino: Winemaker`s belo, 2021, suho, Chateau Kamnik, Skopje, S. Makedonija

Hladna predjed:

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

Vino: Saperavi - Napareuli, 2021, suho, Mildiani, Kakheti, Gruzija

Topla predjed:

Žlikrof, kostanj, lisičke, kraški tartuf, bučni consume

Vino: Viognier, 2021, suho, Chateau Kamnik, Skopje, S. Makedonija

Topla predjed:

Račja prsa, pesa, ohrovt

Vino: Tempranilo, 2020, suho, Faustino, Rioja, Španija

Glavna jed:

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

Vino: Hovaz Reserva, 2019, suho, Hovaz, Vayots Dzor, Armenija

Sladica:

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

Vino: Sauternes, 2020, sladko, Baron Philippe de Rothschild, Boredeaux, Francija

Trojni Chefov odzdrav:

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