



# Menu

*Chefove dobrodošlice*

\*\*\*\*

Marinirana postrv, jabolčni dashi, zelena, wasabi, majoneza iz dimljene ribe

\*\*\*\*

Jelenov tatar z rdečo peso, lešnikova majoneza, tartuf

\*\*\*\*

Chefova juha:

Cvetača, orehovo olje, ajdovi žganci, tartuf

\*\*\*\*

Rižota s fermentirano limono in baziliko

\*\*\*\*

Ravioli nadevani s kozjo skuto in sirom, črni ribez, žajbelj

\*\*\*\*

Kapesanta, topinambur, beurre blanc omaka, Kumkvat, koriander

\*\*\*\*

Zorjeni goveji hrbet Jerusi gourmet Pivka, krompirjeva zloženska, ožgana zelenjava

\*\*\*\*

Chefov sorbet: Campari, pompelmo

\*\*\*\*

Hruškova rezina z mandlji, dulcy čokolada, pena bele čokolade, pop corn sladoleđ, hruškov hrustek

\*\*\*\*

*Petit four*

**PET HODNI : 62,00 €**

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

**ŠEST HODNI : 72,00 €**

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

2. glavna jed, sladica, petit four

**SEDEM HODNI : 80,00 €**

Chefove dobrodošlice, hladna predjed,

Chefova juha, topla predjed, glavna jed, 2. glavna jed, sorbet, sladica, petit four

**CHEFOV sorbet: 5,00 €**

**OSEM HODNI (Chefov izbor) : 90,00 €**

\*\*\*\*

**VINSKA SPREMLJAVA:**

- 4 kozarcev vin: 28,00 €
- 5 kozarcev vin: 35,00 €
- 6 kozarcev vin: 43,00 €
- 7 kozarcev vin: 50,00 €

\*\*\*\*

**POGRINJEK: 3,00 €**

Restavracija Hiše Krasna predstavlja lokalno,

sezonsko, kreativno kulinariko,

zato se jedilni list ves čas spreminja.