



Menu

Cefove dobrodošlice:

Bao buns & bakala

Rdeče maslo,

Piščančji pate

Mariniran losos Zobec iz doline Glinščica, wasabi, jogurtov sladoled

Tatar rdeče pese, lešnik, tartuf, barolo

Rezine počasi kuhane teletine, jajčna krema, šparglji

Chefova juha:

Korenček, ingver

Ravioli & kozji sir, rdeča pesa

File bele ribe, grahov pire, limonin buerre blanc omaka, porove drobtine

Lička v terini, rdeče zelje, ohrovt, pire zelene

Vaniglia & Arabica:

Vaniljev sladoled, kava, savoiardi, liker

Čokoladni ganache, drobljenec rjavega sladkorja, pop-corn sladoled, janeževa zvezda

Petit four

ŠEST HODNI : 76,00 €
Chef priporoča: popolna izkušnja

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

SEDEM HODNI : 85,00 €
Chefova nadgradnja

Chefove dobrodošlice, hladna predjed,
Chefova juha, topla predjed, 2. topla predjed, glavna jed, predsladica, sladica, petit four

OSEM HODNI : 98,00 €
Za gurmane. Chefov izbor jedi skozi celotno doživetje

PET HODNI : 67,00 €
Uvod v naš svet

Chefove dobrodošlice, hladna predjed,
Chefova juha, topla predjed, glavna jed, sladica

Predsladica - Vaniglia & Arabica: 7,00 €

Chefov sorbet: 5,00 €

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 sestavine na jedilnem listu lahko ves čas spreminjajo.

Izbor jedi je enak za celotno omizje.
Prepustite se enemu od zgoraj naštetih menijev

KRASNA 