

NOVOLETNA VEČERJA

2024

Rezervacija novoletne večerje bo možna v treh terminih in sicer:

Prvi termin: 16:00 - 19:00
Drugi termin: 19:00 - 22:00
Tretji termin: 22:00 - 01:00

MESNI MENI

Predjed

Plošča domačih dobrot

Penina: Hišna Penina 0,1l

Juha

Goveji konzume z julienne zelenjavo in govedino

Topla predjed

Pljukanci s tartufi

Vino:
Chardonnay seven numbers Puklavec 0,1l

Glavna jed

Black angus ramsteak v sladki rdeči vinski omaki z brusnicami, tartufov pire, zelenjavna priloga

Vino:
Rubino Fornazarič 0,1l

Sladica

Čokoladna bomba

Vino:
Rozes, Porto Tawny 0,1l

Za Vas smo pripravili tri izbire. Ob vsakem hodu (razen ob juhi) bo posirežen kozarec vina / penine.

Cena menija: 79,00€

NOVOLETNA VEČERJA

2024

Rezervacija novoletne večerje bo možna v treh terminih in sicer:

Prvi termin: 16:00 - 19:00
Drugi termin: 19:00 - 22:00
Tretji termin: 22:00 - 01:00

VEGI MENI

Predjed

Plošča lokalnih sirov
Penina: Hišna Penina 0,1l

Juha

Bučna juha z bučnimi semeni in bučnim oljem

Topla predjed

Gobova rižota

Vino:
Sanctum leptir orange 0,1l

Glavna jed

Tris štrukljev z na žaru pečenim Bohinjskim sirom v zelenjavni ragu omaki

Vino:
Carolina Bela Jakončič 0,1l

Sladica

Čokoladna bomba

Vino:
Rozes, Porto Tawny 0,1l

Za Vas smo pripravili tri izbire. Ob vsakem hodu (razen ob juhi) bo posirežen kozarec vina / penine.

Cena menija: 79,00€

NOVOLETNA VEČERJA

2024

Rezervacija novoletne večerje bo možna v treh terminih in sicer:

Prvi termin: 16:00 - 19:00
Drugi termin: 19:00 - 22:00
Tretji termin: 22:00 - 01:00

RIBJI MENI

Predjed

Ribji Bakalar
Penina: Hišna Penina 0,1l

Juha

Škampova juha

Topla predjed

Dagnje na buzaro

Vino:
Malvazija Monteroso 0,1l

Glavna jed

Losos v pomarančni omaki s koprovim pirejem

Vino:
Bertrand Orange gold 0,1l

Sladica

Čokoladna bomba

Vino:
Rozes, Porto Tawny 0,1l

Za Vas smo pripravili tri izbire. Ob vsakem hodu (razen ob juhi) bo posirežen kozarec vina / penine.

Cena menija: 79,00€