

T

teden restavracij

Settimana dei ristoranti

11 – 20 ottobre 2024

MENÙ DI CARNE

Saluto dalla cucina

Petto d'anatra glassato con prugna e cipolla rossa,

salsa per insalata

Orzo con zucca, lardo, sorbetto ai porcini,

zuppa caramellata di porri

Guancia di manzo affumicata, pera all'anice stellato,

fondo cottura di stinco di vitello, carote, sedano rapa

Prezzo: **26 €**

Dolce (a supplemento)

Mousse di ricotta di Tolmino, *tarte tatin* di mele,

meringa al papavero, *crumble* al latte e al sale,

sorbetto alle mele cotte.

Prezzo: **6 €**

In abbinamento si consigliano i seguenti vini:

Aperitivo:

Bailly Lapierre Rosé **5,00 €**

Crémant De Bourgogne, brut, Francia

Cabernet Sauvignon Jakončič **4,30 €**

d. v. Goriška brda

Barbera Bric **5,30 €**

d. v. Vipavska dolina

Servito in abbinamento al dolce:

Markiz, Klet Brda **9,00 €**

dolce, d. v. Goriška brda

MENÙ DI PESCE

Saluto dalla cucina

Cozze in crosta, verza, zafferano,

croccante di seppia

Raviolo con pesto di prezzemolo, uva secca,

jus di sarde

Rana pescatrice aromatizzata con lardo, limone e alghe,

olio alle alghe, pak choi, purea di verdure tuberose

Prezzo: **26 €**

Dolce (a supplemento)

Mousse al cioccolato, *praliné* alle noci pecan,

ganache di castagne, *crumble* di nocciole,

sorbetto di uva *Jurka*

Prezzo: **6 €**

In abbinamento si consigliano i seguenti vini:

Aperitivo:

Bailly Lapierre Rosé **5,00 €**

Crémant De Bourgogne, brut, Francia

Zelen Stegovec **4,30 €**

secco, d. v. Vipavska dolina

Beli pinot Ronk **3,50 €**

secco, d. v. Goriška brda

Servito in abbinamento al dolce:

Markiz, Klet Brda **9,00 €**

dolce, d. v. Goriška brda