

~ kolekcija jedi pomlad 2021 ~

FINK &
SITULA

bon appetit

začetne jedi in juhe

sushi by Yoshi ~ triologija.....	18 eur
veliki zvitku tuna avokado sezam, nigiri losos/postrv, sashimi brancin	
veliki zvitki avokado, sezam, tuna/losos.....	12,50 eur/10,50 eur
sashimi tuna/losos.....	32 eur/28 eur
nigiri.....	8,50 eur
tuna tatar z mlado kumaro.....	22 eur
goveji karpачo ~ feta in granatno jabolko.....	12,50 eur
maslena paštetka ~ hišni konjak, hruška in lešniki.....	10,50eur
izolska sipa ~ koromač, imeta in jagode.....	18 eur
telečji jezik ~ stročji fižol in dimljena skuta.....	10,50 eur

glavne jedi

teryaki piščanec ~ gobice, ohrovt, mlada čebulica, riž.....	15 eur
losos ~ v omaki cvetače, curry, bučkini špageti z limeto.....	16,50 eur
na mehko kuhana govedina ~ v žajbljevem maslu, pastinak,	
mladi grah, pesa.....	16,50 eur
račka ~ pečena s sakejem, hruška, pire, solatka redkvice,	
zelenja in mete.....	16 eur
postrv ~ ocvrt file po dunajsko, porova pita, jogurtoma omaka	
s kumaro in meto.....	16 eur
čičerikin polpet ~ špinača, ingver, pražen sezam.....	15 eur

tople predjedi

Ramen by Yoshi.....	12,00 eur
špargljeva juha/ juha tistega dne.....	5,00 eur
poširan jajček ~ šparglji, gobice, lardo, kozji sir.....	12 eur
berivka ~ mladi poganjki, zelišča, grah, redkvice, topinambur..	4,50 eur

sladkarije

čokoladni sufle z jagodnim sladoledom.....	9,00 eur
crème brûlée s sadeži.....	7,00 eur
tiramisu.....	7 eur
yuzu jogurtova tortica z mandarino.....	7 eur

bon appetit

V kolikor je v družbi vaših gostov tudi gost s prehranskimi omejitvami (alergijami) – le povejte nam, in z veseljem vam pridemo nasproti.