

~ poletje 2021 ~

FINK &
SITULA

hladne začetne jedi

- izolska sipa ~ koromač, imeta in krema inčunov.....18 eur
- sushi by Yoshi ~ triologija veliki zvitku tuna avokado sezam, nigiri losos/postrv, sashimi brancin.....18 eur
- veliki zvitki avokado, sezam, tuna/losos.....12,50 eur/10,50 eur
- zabeljen rostbif ~ feta in granatno jabolko.....12,50 eur
- maslena pašteta ~ hišni konjak, hruška in lešniki.....10,50eur
- dilca mesnin ~ kranjska klobasa, pršut, rostbif.....12 eur
- kolekcija sirov s tartufi.....12 eur

tople predjedi

- kumara ~ hladna kumarična juha z ikrami postrvi.....5 eur
- poširan jajček ~ bučke, gobice, lardo, kozji sir.....12 eur
- Ramen by Yoshi.....12 eur
- pašta Gluteno ~ s plodovi morja.....12 eur
- njoki s tartufi in gamberi.....16 eur

glavne jedi

- losos ~ v omaki cvetače, curry, bučkini špageti z limeto.....16 eur
- telečji hrbet ~ pečen radič, mlad krompir, šitaki in por.....18 eur
- jelen ~ pastinak in mlad krompir.....26 eur
- teryaki piščanec ~ gobice, ohrovt, mlada čebulica, riž.....15 eur
- čičerikin polpet ~ špinaca, ingver, pražen sezam.....15 eur
- za male in velike ~ ocvrto ~ pišče ali kalamari.....10 eur

sladkarije

- crème brûlée s sadeži.....7 eur
- tiramisu.....7 eur
- yuzu jogurtova tortica z mandarino.....7 eur
- limonina krema s sivko.....7 eur
- čokoladna tortica iz pečice z borovnicami.....7 eur

5 – hodni degustacijski jedilnik = 40 eur ————— bon appetit