

hladne predjedi

tatar ~ goveji s spenjenim maslom in cvetnim prahom	18 eur
goska in hruška ~ jetrna pašteta z gosjimi prsmi in hruško	10,50 eur
pršut Kodila selekcija	12 eur
izolska sipa ~ koromač, limeta in krema inčunov	18 eur
sushi triologija	18 eur
✓ bučna tortica ~ z glazirano jesensko zelenjavo, bučna semena, kvasni kosmiči	12 eur
kolekcija sirov s tartufi	12 eur

tople začetne jedi

petelinja juha ~ krepka bistra juha s korenčkom, peteršiljem in fritati	6 eur
✓ buča ~ kremna juha iz pečene buče in korenja, mandljevo mleko, ščep kurkume, granatno jabolko	6 eur
jajček ~ sir, špinača, ikre postrvi	12 eur
pašta Gluteno ~ z zelenjavno tapenado	12 eur
ramen by Yoshi	12 eur
njoki s tartufi in gamberi	16 eur

iz reke in morja

postrv in cikorija ~ file postrvi, maslena omaka, potočni raki, poštoklja s cikorijo	16 eur
losos ~ file lososa, curry krema, pire z wasabijem	16 eur
brancin Fonda ~ file brancina, krema brokolija, cvetačni riž, čips topinamburja	16 eur

mestna klasika

pečena račka ~ buča, karamelizirano zelje, ohrovt, mlinci z jajci	15 eur
✓ repna jota ~ z ali brez klobase	6 eur ~ 8 eur
✓ steak s tartufi ~ cvetačni zrezek, mandlji, prosena kaša, jurčki z žara, tartufi, kapre	15 eur
teriyaki piščanec	15 eur
kalamari za male in velike	6 eur ~ 8 eur
divjačinski golaž	8 eur

glavne jedi

govedina		
porterhouse ~ angus	800 g +	9 eur/100 g
t-bone	700 g +	8 eur/100 g
filet mignon	200 g +	10 eur/100 g
ribeye steak tomahawk ~ angus	600 g +	10 eur/100 g

mangulica

zarebrnica	200 g +	8 eur/100 g
vrat	150 g +	8 eur/100 g

teletina

tomahawk	350 g +	9 eur/100 g
hrbet	100 g +	8 eur/100 g
vrat	150 g +	8 eur/100 g

jagnje

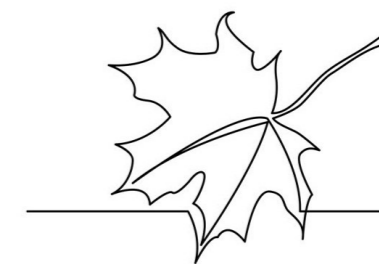
zarebrnica	200 g +	8,50 eur/100 g
plečka/stegno ~ pastinak, buča, pečen krompir		18 eur

priloge

pečen / pire krompir	4 eur
zelenjava iz ponve	5 eur
zapečena polnozrnata polenta	4 eur
štruklji ~ fižol, skuta, pesa	6 eur

sladkarije

yuzu jogurtova tortica z mandarino	7 eur
tiramisu	7 eur
čokoladni sufle s sladoledi	8 eur
✓ pečeno jabolko z jogurtom in čokolado	7 eur



degustacijski jedilnik

izolska sipa ~ koromač, limeta in krema inčunov

ALI

goska in hruška ~ jetrna pašteta z gosjimi prsmi in hruško

jajček ~ sir, špinača, ikre postrvi

njoki s tartufi in gamberi

brancin Fonda ~ file brancina, krema brokolija, cvetačni riž, čips topinamburja

ALI

pečena račka ~ buča, karamelizirano zelje, ohrovt, mlinci z jajci

sladkarije

cena jedilnika = 40 eur

FINK &
SITULA