

## hladne predjedi

... kruha ne naredi moka, ampak roka...

postrv ~ krema dimljene postrvi, solatke, šparglji in cvetje	9,50 eur
porketa krškopoljca ~ z redkvijo, kokice in hrenova majoneza	12,50 eur
pomladna solatka ~ z oreščki, čipsom topinamburja, grah	9,50 eur
veliki zvitki s kumaro ~ avokado in limeta	6,80 eur
sushi mix plate ~ 12 veliki zvitki, 4 nigiri, 4 sashimi	32 eur
sushi triologija ~ 6 veliki zvitki, 2 nigiri, 2 sashimi	18 eur
tempura pomlad 22	14 eur

## juhe in tople začetne jedi

... nobena juha se ne poje tako vroča, kot se skuha...

čemaževa juha	4,80 eur
štrukelj ~ z mladim porom, dimljenim krapom in omako iz redkvic	11,80 eur
poširan jajček ~ z gobicami, mlado špinačo in ocvirki	12,50 eur

## mes( t)ne jedi

... pri kosti je mesa radosti...

ulov ribičev ~ blitvin kipnik, omaka iz potočnih rakov, poštoklja	16,80 eur
telečji hrbet ~ topinamburjev kipnik, pastinak, borovnice in gin	18 eur
pišče teriyaki ~ japonski riž, por in šitake, mlada čebulica	16 eur
pražena telečja jetrca v omaki	12eur
pašta ~ z gobami, tartufi in ohrovtom	12 eur
ramen	12 eur
goveji file ~ šitake, čips topinamburja, riž, mlada čebulica	28 eur
teriyaki losos ~ pire z wasabijem, limeta, zelenjave	18 eur

## sladkarije

... vse je šlo za med...

prva jagoda ~ mak in bezeg	8 eur
yuzu jogurtova tortica	8 eur
čokoladni sufle	8 eur

## lokalno ~ rika ali meso

### jedilnik 01

postrv ~ krema dimljene postrvi, solatke, šparglji in cvetje
ALI
porketa krškopoljca ~ z redkvijo, kokice in hrenova majoneza
štrukelj ~ z mladim porom, dimljenim krapom in omako iz mladih redkvic
ALI
poširan jajček ~ z gobicami, mlado špinačo in ocvirki
ulov ribičev ~ blitvin kipnik, omaka iz potočnih rakov, poštoklja
ALI
telečji hrbet ~ topinamburjev kipnik, pastinak, borovnice in gin
prva jagoda ~ mak in bezeg

## rastlinsko

### jedilnik 02

veliki zvitki s kumaro ~ avokado in limeta
čemaževa juha
pašta ~ z gobami, tartufi in ohrovtom
prva jagoda ~ mak in bezeg

## ky Yoshi

### jedilnik 03

sushi mix
tempura pomlad 22
goveji file ~ šitake, čips topinamburja, riž, mlada čebulica
ALI
teriya teriyaki losos ~ pire z wasabijem, limeta, zelenjave
yuzu jogurtova tortica

jedilnik je 32 eur

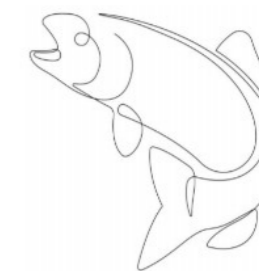
... jedilnik postrežemo za celotno omizje...

Navdih za pomladno kolekcijo jedi in vina:

**Moje mesto je novo mesto.**

Dobrodošli v restavraciji Fink&Situla  
v starem mestnem jedru Novega mesta.

## Pomlad v mestu



Riba mora trikrat plavati –  
pravijo slovenski ribiči ob Adriji – v vodi, olju in vinu.

*Slovenec! 1938 št. 91*

Z jedilnikom se poklanjamo  
zgodovini »stare Ribje«  
in izjemnim kmetom  
- ribičem, zelenjavarjem, vinarjem ...,  
ki s svojo zgodbo in vero kmetujejo  
na neverjetnih ozemljih z izjemnimi produkti.