

## hladne predjedi

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

postrv ~ krema dimljene postvni, kefir, lešnik, cvetni prah, rdeča pesa	10,50 eur
račka in borovnice ~ marinirane račje prsi, šparglji, radič, jajce, stebelna zelena, redkvice, regrat, borovnice	14 eur
krožnik mesnin ~ slanina, jelen, kranjska klobasa, mortadela	12 eur
brancinov ceviche ~ brancinov ceviche z mangom, daikon redkev, mikrozelenjava koriandra, curry mayo	18 eur
tuna in brinjevec ~ tuna tatar, jabolko, limetina majoneza, emulzija gorčice in brinjevca, alge in zelena	18 eur
vitello tonnato ~ slastne rezine telečjega hrbta, dresing, kapre in granatno jabolko	16 eur
losos in mleko ~ karpacho iz lososa, kislo mleko, jabolko, ikre postvni in olje grozdnih pečk	16 eur

## juhe in tople začetne jedi

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

čemaževa kremna juha	4,50 eur
kokošja juha ~ krepka kokošja juha, korenček in fritati	4,80 eur
skutni cmočki ~ lardo, čemaž, žajbelj	16 eur
pašta in pomladne zelenjave	12 eur
njoki iz sladkega krompirja ~ z gamberi in burato	16 eur

## mes( t) ne jedi

... pri kosti je mesa zadosti...

orada in žafran ~ file orade, milanska rižota, cvetača, pistacija, smrekovi vršički	16,80 eur
Wellington in šparglji ~ goveji hrbet, pastinakov crème brûlée, šparglji, radič	22 eur
mariniran prašiček in kava ~ bbq, sufle petersiljevega korena, kavina majoneza, pire, kodrolistnati ohrovt	18 eur
goveji file ~ cvetačni steak z javorjevim sirupom, čimičuri, bela polenta, glazirana zelenjava	29 eur
smuč in lešnik ~ omaka dashija, cvetačni kipnik, lešniki in gobice	16 eur
losos in rdeče zelje ~ file, teriyaki omaka, cvetača, rdeče zelje in hren	18 eur

## pomlad v mestu

Ko pride pomlad,  
je edini problem,  
kje biti najsrečnejši.

Ernest Hemingway

### 4 - hodni degustacijski jedilnik

#### predjed

račka in borovnice ~ marinirane račje prsi, šparglji, radič, jajce, stebelna zelena, redkvice, regrat, borovnice

#### topla predjed

skutni cmočki ~ lardo, čemaž, žajbelj

#### glavna jed

Wellington in šparglji ~ goveji hrbet, pastinakov crème brûlée, šparglji, radič

ALI

smuč in lešnik ~ omaka dashija, cvetačni kipnik, lešniki in gobice

#### sladica

tiramisu

cena 4-hodnega jedilnika = 38 eur

## sladice

... vse je slo za med ...

hruškova tortica ~ jogurt, pistacija, kokos, mandlji in arašidova karamela	8 eur
yuzu tortica	8 eur
čokoladni sufle s sladoledom	10 eur
tiramisu	8 eur
crème brûlée	8 eur

