

A LA CARTE MENU

Hladne predjedi

Narezek hišnih mesnin za eno osebo

Tatar dimljene postrvi s postrvjim kaviarjem, hrenom in majonezo bučnega olja
Karpačo dolenskega goveda z granatnim jabolkom, istrskim oljčnim oljem in solnim cvetom
Hišna divjačinska pašteta z bučnimi semeni in nešpljevo marmelado

Juhe

Goveja juha s hišnimi rezanci
Kremna juha iz zelenih bučk

Tople predjedi

Dolenjski žlinkrofi s kremo zelene in pirejem hruške viljamovke, fermentirana zelena
Jurčki na žaru s poširanim jajcem in špinačno kremo
Račja jetra »foie gras«, s solnim cvetom, jabolkom in malinovo kremo

Glavne jedi

Pehtranovi skutni ravioli z jurčki v omaki
Svaljki iz tatarske ajde z jagnječjim ragujem in dimljeno skuto
Telečja krača s pečenim krompirjem in sezonsko zelenjavo za dve osebi
Jelenov hrbet s zelenjavno pito, domačim sirovim štrukljem in gomoljno zelenjavo
File Goričarjeve postrvi na žaru s pirino rižoto s zelenjavo
Izbrani kosi mesa na žaru s pečenim krompirjem in svežo gomoljno zelenjavo na maslu:
Goveji biftek na žaru
T – bone steak krškopoljskega prašiča
Jagenjčkove zarebrnice

Gladice iz naše kuhinje

Čokoladna torta Manca (čokolada, malina, creamcheese)
Sladki pehtranovi štruklji z vanilijevo kremo in kompoto
Hišni jabolčni zavitek
Limonin posetto s pirino roladico z baziliko

Siri

Krožnik sirov kmetije Škerjanec in Kukenberger