



2019

## HOTELI RIVIERA, NEPTUN, MIRNA SILVESTRSKI MENI

### **Sprejem gostov**

Polnjene slane princeske s kremo, kraško panceto, šampinjoni in žajbljem  
Avokadova pena s suhimi paradižniki in zeliščno soljo  
Hrustljivo zapečene male mocarele  
Rolade s kraljevimi raki, ananasom in skuto  
Kornet polnjen z lososovo kremo in pistacijami

### **Hladne predjedi**

Surove ostrige z omakami  
Kraški pršut na stojalu stojala, sladka melona  
Losos mariniran v ginu z lupino limete, ingverjem, meto in jogurtovo omako  
Oradin karpačo s pestom pistacij in pikantno majonezo  
Marinirana hobotnica, olive, krompir in izbrana zelenjava  
Telečji karpačo z gorčičnimi semeni, parmezanovo peno in istrskim tartufom  
Tatarski biftek z agrumi na fokači, kaprna majoneza

### **Juhe**

Bistra volovska juha, jušna zelenjava, zdrobovi žličniki, meso volovskega repa  
Kremna juha s škampi, rižem in zeliščnimi kruhovimi kockami

### **Tople predjedi**

Krompirjevi njoki s finim ragujem gamsa in črnimi trobentami  
Kremni kamut s čičeriko, zelenjavo in tofujem  
Idrijski žlikrofi z ragujem morske žabe

### **Sorbet**

Sorbet zelenega jabolka z ingverjem in limeto

### **Glavne jedi**

Pečen telečji medaljon v oljčni skorjici, omaka iz pinjol in krema pastinaka  
Na žaru pečene jagenjčkove zarebrnice, pečena muškatna buča in tabuli omaka  
Gratiniran file brancina z artičoko in sladko korenino in  
praženo zelenjavo s črnim sezamom  
Brancin pečen v soli s solinarskimi zelišči, žafranova omaka,  
mariniran osočnik, oljčno olje

### **Siri**

Selekcija sirov s suhim sadjem, medom in želeji

### **Sadje in sladice**

**Izbor butičnih minjonov**  
**Sadje, sadne solate s preliv**  
**Svečana silvestrska torta**

### **Polnočni bife**

Izbor kraških dobrot  
Sir s suhim sadjem in oljčnimi olji  
Pečena marinirana zelenjava  
Testenine s česnom, oljem in feferoni  
Kisla golaževa juha  
Polnjena svinjska nogica na leči z zelenjavo



**LIFECCLASS**  
HOTELS & SPA  
PORTOROŽ · SLOVENIJA