Leto 2020 šteje 365 dni + 1.

Izkoristite ga za pomembne stvari v življenju.

NOVOLETNI MENI

Teliček in tuna

Mariniran telečji priželj, tatar rdeče tune,
majoneza s kaprami, gel korenja, mlad grah, goriški radič

Bakala in artičoke

Kremna juha polenovke, poširan bakala nad oljčnim oljem,
glazirana artičoka, tortelin s polenovko, kaviar in krebuljica

Tople predjedi - samopostrežno

Njoki z jelenovim ragujem
Tortelini z ribjim nadevom
Rižota s škampi
Fuži z tartufovo kremo

Yuzu, gin in kumarice

Yuzi sorbet z ginom, kompresirane kumarice,
peneče vino, yuzu kaviar

Glavne jedi in priloge - samopostrežno

Telečji file s portom in kostanji
Svinjska ribica v zeliščnem ovoju
Zapečeni file orade z zelenjavo
Brancin v soli
Mlada špinača s krompirjem
Gomoljna zelenjava
Pečeni krompir s črnimi olivami
Krema mladega boba
Zapečeni janež

Svečana novoletna torta

Polnočni bife

Il 2020 ha 365 giorni + 1.

Utilizzatelo per qualcosa di importante.

MENU DI CAPODANNO

Vitello e Tonno

Timo di vitello marinato, tatare di tonno rosso, maionese al cappero, gel di carota, piselli, radicchio

Baccalà e carciofi

Vellutata di baccalà, baccalà in camicia con olio d'oliva, carciofo glassato, tortellini con baccalà, caviale e cerfoglio

Antipasti caldi - self-service

Gnocchi al ragù di cervo
Tortellini ripieni di pesce
Risotto agli scampi
Pasta istriana - fuzi con crema al tartufo

Yuzu, gin e cetriolo

Sorbetto con yuzu e gin, cetriolo, spumante, caviale yuzu

Piatti principali e contorni - self-service

Filetto di vitello con vino porto e castagne
Filetto di maiale in crosta di erbe
Orata al forno con verdure
Branzino al sale
Spinaci con patate
Tuberi
Patate con olive nere
Crema di fave
Finocchio arrosto

Torta di San Silvestro

Buffet di mezzanotte

Das Jahr **2020** hat **365 + 1 Tag**.

Nehmen Sie sich Zeit für die wichtigen Dinge im Leben.

SILVESTERMENÜ

Kalbfleisch und Thunfisch

Marinierter Kalbsthymus, roter Thunfisch-Tatar, Kapernmayonnaise,
Karottengel, junge Erbsen, Radicchio

Kabeljau und Artischocken

Kabeljaucremesuppe, pochierter Kabeljau mit Olivenöl,
glasierte Artischocke, Tortellini mit Kabeljau, Kaviar und Kerbel

Warme Vorspeisen - Selbstbedienung

Gnocchi mit Hirschragout
Tortellini mit Fischfüllung
Risotto mit Scampi
Istrische Pasta - Fuzi mit Trüffelcreme

Yuzu, Gin und Gurke

Sorbet mit Yuzu und Gin, Gurke, Sekt, Yuzu-Kaviar

Haupt- und Beilagen - Selbstbedienung

Kalbsfilet mit Portwein und Kastanien
Schweinefilet in Kräuterkruste
Gebackene Goldbrasse mit Gemüse
Wolfsbarsch in Salz
Babyspinat mit Kartoffeln
Wurzelgemüse
Backt Kartoffeln mit schwarzen Oliven
Saubohnencreme
Gebratener Fenchel

Silvesterkuchen

Mitternachtsbuffet

The year 2020 has 365 + 1 days.

Take time for the important things in life.

NEW YEAR'S EVE MENU

Veal and tuna

Marinated veal thymus, red tuna tatare, caper mayonnaise, carrot gel, young peas, radicchio

Salt cod and artichokes

Salt cod cream of soup, poached salt cod with olive oil, glazed artichoke, tortellini with salt cod, caviar and chervil

Warm starters – self-served

Gnocchi with deer ragout
Tortellini with fish stuffing
Risotto with scampi
Istrian pasta – fuzi with tuffle cream

Yuzu, gin and cucumber

Yuzi sorbet with gin, cucumber, sparkling wine, yuzu caviar

Main and side dishes – self-served

Veal fillet with porto wine and chestnuts
Pork fillet in herb crust
Baked gilt-head bream with vegetables
Seabass in salt
Baby spinach with potatoes
Root vegetables
Bakes potatoes with black olives
Broad bean cream
Roasted fennel

New Year's Eve cake

Midnight buffet

2020 год насчитывает 365 дней+ 1.

Используйте его для важных вещей в жизни.

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Телятина и тунец

Маринованный телячий тимус, тартар из красного тунца, майонез с каперсами, морковный гель, молодой горошек, салат горишки радичио

Вяленая треска и артишоки

Крем-суп из вяленой трески, отварная вяленая треска на оливковом масле, глазированный артишок, тортеллини с вяленой треской, икра и кервель

Горячие закуски - шведский стол

Ньокки с рагу из оленины
Тортеллини с рыбной начинкой
Ризотто с лангустинами
Макароны с трюфельным кремом

Юдзу, джин и огурцы

Юдзу сорбет с джином, огурчики, игристое вино, икринки юдзу

Основные блюда и гарниры - шведский стол

Филе телятины с порто и каштанами
Свиная вырезка в пряностях
Запеченное филе дорады с овощами
Сибас в соли
Молодой шпинат с картофелем
Корнеплодные овощи
Запеченный картофель с маслинами
Крем из молодых бобов
Запеченный анис

Новогодний торт

Полуночный буфет

IZBRANA VINA

VINI SELEZIONATI • AUSGEWÄHLTE WEINE
SELECTED WINES • ВЫБРАННЫЕ ВИНА

BELA VINA • VINI BIANCHI
WEISSWEINE • WHITE WINES • БЕЛЫЕ ВИНА

Malvazija Sun
LifeClass, Slovenska Istra

* 0,75 ℓ

Krasno belo
Klet Brda, Goriška brda

* 0,75 ℓ

ROSE VINA • VINI ROSE
ROSEWEINE • ROSE WINES • ВИНА РОЗЭ

Rose Star
LifeClass, Slovenska Istra

* 0,75 ℓ

* Suho Secco Trocken Dry Сухое

RDEČA VINA • VINI ROSSI
ROTWEINE • RED WINES • КРАСНЫЕ ВИНА

Refošk Moon
LifeClass, Slovenska Istra
* 0,75 ℓ

Krasno rdeče
Klet Brda, Goriška Brda
* 0,75 ℓ

Cena menija vključuje 0,375l vina in 0,5l vode.
Il prezzo del menu include 0,375l di vino e 0,5l di acqua.
Der Menüpreis schließt folgende Getränke ein:
0,375l Wein und 0,5l Wasser.
The price of the menu includes 0,375l of wine and 0,5l of water.
В меню включено 0,375l вина и 0,5l воды.

* Suho Secco Trocken Dry Сухое

À LA CARTE

Izbor vin, penečih vin in šampanjcev
Offerta dei vini, vini spumanti e champagne
Angebot der Weine, Schaumweine und Champagner
Offer of wines, sparkling wines and champagne
Вина, игристые вина и шампанское

A' LA CARTE

BELA VINA • VINI BIANCHI
WEISSWEINE • WHITE WINES • БЕЛЫЕ ВИНА

Veliko Belo Movia Kristančič, Goriška Brda	*	0,75 ℓ	**36,50 €**
Sauvignon Vina Frešer, Štajerska	*	0,75 ℓ	**23,00 €**
Sivi Pinot Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**16,50 €**
Chardonnay Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**16,50 €**
Malvazija Sun LifeClass, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**16,00 €**
Krasno belo Klet Brda, Goriška Brda	*	0,75 ℓ	**18,00 €**

ROSE VINA • VINI ROSE
ROSEWEINE • ROSE WINES • ВИНА РОЗЭ

Damski Rose Erzetič, Višnjevik, Goriška Brda	**	0,75 ℓ	**23,00 €**
Rose Star LifeClass, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**16,00 €**

RDEČA VINA • VINI ROSSI
ROTWEINE • RED WINES • КРАСНЫЕ ВИНА

Veliko Rdeče Movia Kristančič, Goriška Brda	*	0,75 ℓ	**63,00 €**
Merlot Capris Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**18,50 €**
Cabernet Sauvignon Capris Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**18,50 €**
Refošk Moon Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**16,50 €**
Krasno rdeče Klet Brda, Goriška Brda	*	0,75 ℓ	**18,00 €**
Refošk REX FUSCUS Vinakoper, Slovenska Istra	*	0,75 ℓ	**18,50 €**

SLADKA VINA • VINI DOLCI
SÜSSWEINE • SWEET WINES • СЛАДКИЕ ВИНА

Sladki Muškat Vinakoper, Slovenska Istra	* * * *	0,75 ℓ	**19,50 €**
Traminec VK Radgonske gorice, Štajerska, Slovenija	* * *	0,75 ℓ	**19,50 €**

*	Suho	Secco	Trocken	Dry	Сухое
* *	Polsuho	Semi secco	Halbtrocken	Half dry	Полусухое
* * *	Polsladko	Semi dolce	Halbsüß	Half sweet	Полусладкое
* * * *	Sladko	Dolce	Süß	Sweet	Сладкое

PENEČA VINA • SPUMANTI • SCHAUMWEINE
SPARKLING WINES • ИГРИСТЫЕ ВИНА

Capris SEC Vinakoper, Slovenska Istra	*/**	0,75 ℓ	**23,00 €**
Konjiška penina rose Zlati Grič, Štajerska Slovenija	*/**	0,75 ℓ	**31,00 €**
Muškatna penina Goriška Brda	*	0,75 ℓ	**23,00 €**

ŠAMPANJCI • CHAMPAGNE
CHAMPAGNER • CHAMPAGNE • ШАМПАНСКОЕ

Cristal Roederer, Remis, Champagne, France	*	0,75 ℓ	**350,00 €**
Dom Pèrignon Moët & Chandon, Champagne, France	*	0,75 ℓ	**220,00 €**
Moët Rose Impèrial Moët & Chandon, Champagne, France	*	0,75 ℓ	**105,00 €**
Moët Nectar Moët & Chandon, Champagne, France	**	0,75 ℓ	**95,00 €**
Moët Brut Impèrial Moët & Chandon, Champagne, France	*	0,75 ℓ	**85,00 €**
Mumm Mumm, France	*	0,75 ℓ	**80,00 €**

*	Suho	Secco	Trocken	Dry	Сухое
**	Polsuho	Semi secco	Halbtrocken	Half dry	Полусухое

LIFECLASS
HOTELS & SPA
PORTOROŽ · SLOVENIJA