

# Silvestrski meni

## GALA POGOSTITEV

Ocvrte mocarelice, kremasta paradižnikova omaka z baziliko

Olive all'ascolana, grški jogurt z zelišči

Hrustljavi zelenjavni fritto misto z žafranovo majonezo

Mini rdeče picete

Tortine z dimljenim lososom, hrenov mousse, rukola

Sladoledni korneti "Tutti frutti"

## HLADNE PREDJEDI

Carpaccio boškarina z vloženo rdečo čebulo, praženimi lešniki, mladim sirom in

oljčnim oljem, redukcija balzamičnega kisa

Hobotnica s čičeriko, olive taggiasche, paradižniki datterino

Sipa s krompirjem in drobnjakom v solati

Marinirani kraljevi gamberi z mlado špinačo, čilijem, ananasom in

češnjevim paradižnikom

Tatarski biftek

Marinirani sardoni z limono, bakala na belo

Mariniran losos (rezan pred gosti), jogurtova omaka z zelišči, guacamole omaka

Francoska solata, grška solata, pečena mediteranska zelenjava

Istrski pršut, salama s tartufi, istrska salama, istrska panceta, kulen

Sladka gorgonzola, nanoški sir, tolminc, ovčji sir, kozji sir, dimljeni sir,

izbor suhega sadja in oreščkov, med, želeji in marmelade

Porchetta z mostardo Cremona, svež hren

Ocvirkov kruh, oljčni kruh, ajdov kruh z orehi, razne focaccine

## JUHE

Juha iz volovskega repa, brunoise jušna zelenjava, natrgano meso volovskega repa

Škampova kremna juha s hrustljivimi zeliščnimi biskvitki

## TOPLE PREDJEDI

Bučni njoki s telečjim ragujem, lisičkami in Marsalo

Orecchiette z vongolami na buzaro

Sirovi ravioli s smetano in dimljenim lososom

Fuži s črnimi tartufi in mladim kozjim sirom

Zapečena paella

## GLAVNE JEDI

File brancina Fonda na žaru, krompir s špinačo in pinjolami

Medaljončki morske žabe, zapečena polenta, bučke in rumena paprika na žaru,

omaka kaper, češnjevcev in bazilike

Telečji medaljoni z jurčki, žafranov riž, ratatouille

Srnin file v brinovi omaki, krompirjevi kroketi, brokoli s karameliziranimi orehi

in kostanji

Račja prsa z omako brusnic in porta, pire pečenega česna, stročji fižol

s praženimi mandlji

## SLADICA

Izbor novoletnih sladkih grižljajev

Novoletna torta Happy New Year 2024 (rezana pred gosti)

## POLNOČNI BIFE

Jota iz repe

Bavette s česnom, oljem in čilijem

Tradicionalno polnjena svinjska nogica na leči z zelenjavo

Sladka gorgonzola, nanoški sir, tolminc, ovčji sir, kozji sir, dimljeni sir,

izbor suhega sadja in oreščkov, med, želeji in marmelade