

## SILVESTRSKA VEČERJA

# Meni

### POZDRAV IZ KUHINJE

Ostrige s salso zelenega jabolka, yuzu kaviar

Ocvrti gamberi v krompirjevem ovoju, limonina majoneza, sveža bazilika

Korneti z bakalajem in tartufom

Cheesecake s kozjim sirom in marmelado rdeče čebule

Makron z gosjimi jetri in šalotko

### HLADNE PREDJEDI

Tatar Jadranskih škampov, marinirani škampi, škampi v tempuri, mangova krema z limeto, škampov kreker, marinirane wakame alge, kaviar

Goveji carpaccio z Istrskim tartufom, gorčična majoneza, lešnikov puhasti biskvit, lističi zbrinca, pena zbrinca, lešniki

### JUHA

Kremna juha pečene buče, tortelin z rikoto in kostanjem, ragu buče, kreker bučnih semen, drobnjakovo olje, čips buče

### TOPLA PREDJED

Žafranova rižota s kapesanto in vongolami, okisan osočnik, krema osočnika

### SORBET

Mango, pasijonka, limonska trava

### GLAVNA JED

Medaljon telečje ribice s hrustljivo skorjico dišavnic, krema pečene zelene, sotirane gomoljnice, vinegret kopra in mandarine, prah pistacij, telečji jus, krompirjeva tortica s timijanom

### SLADICA

Nežna krema bele čokolade obogatena z vaniljo in mandljevo sredico, sladoled mlečne čokolade z Baileys likerjem, omaka Baileys, drobljenec z mandlji in ajdovo moko

