

Božični Brunch



Hladne predjedi



Goveji tatar in "snežak" tartufovega masla z vloženim prepeličjim jajcem
Telečji carpaccio – vitello tonnato
Ceviche iz tune z avokadom, rakovi repi v krompirjev ovoju, vijolična hobotnica
s prahom bučnega olja
Strnjenka iz pisanih oreščkov in kimčija, solatni srčki

Rezano pred gosti

Dimljena šunka, glazirana z medom

Juhe

Dvojno močna juha govejega repa, zdrobovi žličniki, jušna zelenjava
Kremna juha pečene cvetače s praženimi lešniki

Priprava pred gosti

Fregola z vongolami in peteršiljevim oljem

Glavne jedi

Gratiniran srnin ragu z aromo tonka oreha
Dimljena goveja lička, brusnična BBQ-omaka, hrenovi ostružki
Svinjski hrbet polnjen s krvavico v mrežici, chutney z bučo in jabolkom
Ocvrte piščančje krače z bučnimi semeni in panko drobtinami
Smuč file iz sopare na brstičnem ohrovtu s hrenom in slanino, aioli
Štruklji s pečeno smetano in borovničkami
Ocvrti rogljički z orehi in brusnični kompot
Zimska zelenjava z lešnikovim maslom in bourbonsko vanlijo
Krompirjev fondant, ragu jurčkov in tartufov, sveži rjavi šampinjoni
Pire zelene z jabolkom, ženof

Solatni bife z izbranimi prelivi

Izbrane božične sladice