Meni

HLADNE PRAZNIČNE PREDJEDI

Goveji tatar v hrustljavi parmezanovi košarici s svilnato kremo iz pečene govedine, tartufovo emulzijo, prepeličjim rumenjakom in marinirano šalotko
Jelenji rostbif z brusnično omako in okisanimi gozdnimi gobami
Marinirana račja prsa in pašteta iz račjih jeter s figovim chutneyjem ter hrustljavim briošem
Dimljeni losos in carpaccio iz kraljevih kozic s kremo sirnega namaza Philadelphia, limonino lupinico, svežim koprom in ikrami postrvi
Jastog in hobotnica v solati z avokadom, svežim mangom in limetino emulzijo.
Raviol rdeče pese, polnjen z zeliščno rikoto, s fermentirano zelenjavo.

REZANO PRED GOSTI

Počasi pečena dimljena šunka, glazirana z medom

PRAZNIČNE JUHE

Dvojno močna juha iz govejega repa (consommé) z zdrobovimi žličniki
Kremna juha iz pečene cvetače s praženimi lešniki

PRIPRAVA PRED GOSTI – SHOW COOKING

Rižota Carnaroli s kraljevimi kozicami, šampanjcem in svežim parmezanom
**Po želji dopolnjena s svežimi črnimi tartufi ali sipinim črnilom*

GLAVNE JEDI

Gratiniran srnin ragu z nežno aromo tonke
Račje krače v hrustljavi skorjici parmezana s timijanom in pirejem sladkega krompirja
Počasi pečen goveji hrbet z omako črnih orehov
Svinjski hrbet, polnjen s krvavico in ovit v svinjsko mrežico, s chutneyjem buče in jabolk
Hrustljavo ocvrte piščančje krače z bučnimi semeni
File brancina v nežni šampanjski omaki z mlado zelenjavo

PRAZNIČNE PRILOGE

Gratinirani skutni štruklji s smetano, brusnicami in rdečim ribezom
Krompirjev fondant z ragujem iz jurčkov, tartufov in svežih rjavih šampinjonov
Ocvrti rogljički z orehi
Kostanjev pire s karameliziranimi orehi in kostanji
Pečena gomoljna zelenjava z javorjevim sirupom in timijanom

BOŽIČNA SLADKA RAZVAJANJA