

Silvestrovanje

MENU HLADNO TOPLI BIFE

HLADNE JEDI

Kraški pršut z olivami in olivnim prahom
Popečeni dimljeni tofu in karpačo bučk
Srnina tečina, hrustljava divja solata z domačim
čebulnim čatnijem
Angleško pečeni hrbet black angus-a
Terina dimljenega lososa
Počasi zorjena račja prsa, popečeni
taroko pomarančni krlji
Tatar dimljene soške postrvi s konkasejem
kumare in hrenova krema

Marinirana tuna sashimi, črni sezam
in gvakama marinirane alge
Carpaccio mečarice z domačim mangovim čatnijem
Marinirana zelenjava s svežimi zelišči
Norveški losos s citrusi in svežimi dišavnicami
Kavijar zlate postrvi
Garnele z limetinim sokom in svežim čilijem
marinadi
Hrustljavi gamberi in domača pasijonkina majoneza
Sestavljene in presne solate več vrst

JUHE

Jastogova juha in domača prikuha

Goveja juha

GLAVNE JEDI

Rižota s hobotnico in zorjenimi paradižniki
Fuži s tartufi
Črna, zelena in rdeča leča s tofujem
in mladim porom
Piščančji zvitek z mavrahi in piščančji velute
Zarebrnice nizozemskega jagenjčka
z glaziranimi šalotkami
Goveji file v omaki črnega oreha
File divjega prašička s hrustljava kruhovo
skorjico in brusnično omako s portom

Počasi zorjen file teletine z jurčki
Popečeni gamberi v sezam marinadi
Hrustljavi raki in azijska zelenjava
Sveži popečen file divjega brancina
in veloute jastogove omake
Divji file kovača na žaru s slastnim
pirejem črnih tartufov
Kraljevi raki pečeni na žaru s hladnimi omakami
Pisanica domačih prilog / 8-10 vrst

SLADICE IN SADJE

Creme brulee
Čokoladne tortice
Mango tortice
Pistacijeva zloženska

Jagodna torta
Presna borovničeva torta
Presna Pasjonkina torta

SIRI

Izbrani mladi in starani Slovenski in tuji siri z oreščki



HOTEL SLON

[115 EUR]