



Silvestrski

HLADNO TOPLI BIFE MENI

HLADNE JEDI

Marinirana zelenjava s svežimi zelišči in mlada marinirana rukola	Hrustljavi gamberi s pasijonkino majonezo
Popečeni dimljen tofu in karpачo bučk Terine jastoga, tune, divjačine in hrustljava divja solata	Pršut San Daniele, rezan pred gosti, olive in sveža melona
Lososov cheviche s hrenovo kremo Tatar dimljene soške postvri, concasse kumare in hrenova krema	Šunka v testu, rezana pred gosti, različni hreni
Tunin sashimi in marinirane wakama alge Garnele z limetinim sokom, čili in janeževa zvezda	Tatarski biftek Angleško pečeni hrbet black angus-a Pečena Iberiko šunka z okisano zelenjavo
	Sestavljene in presne solate več vrst

JUHE

Jastogova juha

Goveja juha

GLAVNE JEDI

Rižota s hobotnico in kapesantami Fuži s tartufi in panceto krškopoljskega prašiča Črna, zelena in rdeča leča s tofujem Temperirani sejtan, stebeljna zelena in mlada špinača Ličnice kovača in morski šparglji Pečeni gamberi s sezamom Hrustljavi raki in azijska zelenjava Pečen file jadranskega brancina	Sashimi pečene tune, črni sezam in krema graha Piščančji zavitek z mavrahi in piščančja velute omaka Pečen telečji file z jurčki Jagnječja zarebrnica z glaziranimi šalotkami Goveji file, porto omaka in črni orehi File divjega prašiča, kruhova skorjica in omaka prekajenih brusnic Pisanica domačih prilog / 8-10 vrst
---	--

SLADICE IN SADJE

Domača sladka presenečenja in sveže sadje

SIRI

Izbor slovenskih in tujih sirov

Cena: 120 eur



HOTEL SLON
LJUBLJANA