

TEDENSKA PONUDBA

med 11. in 16. uro

Uvod

Cvetačna juha s tartufi | craquelin z albuminsko skuto in drobnjakom . . . 4,80 €

Solata 3,50 €

Glavne

IZ VODA

File orade | domači sirovi štruklji | krema gomoljne zelene | ožgana mlada čebula

| beurre blanc omaka z limeto | karamelizirani češnjevi paradižniki 18,00 €

Sommelierjev izbor: Ščurek Malvazija, Medana, suho, 2020 . 0,1 l / 4,9 € . . 0,75 l / 35 € . . 0,75 l / 84 €

SOLATA

Caesar solata s piščancem | krutoni | parmezan 13,00 €

Mešane listnate solate | rezine dimljenih račjih prsi | pomaranča | čemažev čips |

gorčični medeni dressing 15,00 €

Sommelierjev izbor: Eos Estate Sauvignon blanc, Paso Robles-California, 2020 0,1 l / 4 € . . 0,75 l / 24 €

MESO

Rumpsteak Štajerska Simental govedina (180 g) | domač pomfri | poprova

omaka 15,00 €

Piščančja prsa | maslena piščančja omaka | pire krompir | pečeni

šparglji 15,00 €

Sommelierjev izbor: DeBauer Chardonnay-Sauvignon Blanc, Dobrovo, suho, 2019 . . 0,1 l / 5,5 € . . 0,75 l / 32 €

BURGER

»Crispy chicken burger« | brioche bombetka | ocvrta piščančja kračka v panku |

kisla kumara | paradižnik | hišna limetina majoneza | salsa rosa | solata . 15,00 €

Sommelierjev izbor: Puklavec Family Wines Cuvee 34, suho, 0,1 l / 6,1 € . . 0,75 l / 44 €

VEGI

Veganski curry | bučke | cvetača | brokoli | mlada čebula | češnjev paradižnik |

hišna curry pasta | rabarbara | basmati riž 15,00 €

Sommelierjev izbor: Marof Sauvignon Goričko, Jeruzalem - Svetinje, suho, 2021 . 0,1 l / 4,8 € . . 0,75 l / 36 €

POSLADEK

Dnevna sladica 3,00 €

