

T teden restavracij

Settimana dei ristoranti

21 – 30 marzo 2025

VINI DI ACCOMPAGNAMENTO CONSIGLIATI

(tre calici):

Malvazija Bregar
2021, secco,
Andrej Srebernič, Dolnje Cerovo, d. v. Goriška brda

Zelen Sveti Martin
2023, secco,
Peter Stegovec, Brje, d. v. Vipavska dolina

Carsus Štoka
2016, secco,
Primož in Tadej Štoka, Krajna vas, d. v. Kras

Prezzo: **14,90 €**

Markiz Dessert Klet Brda
2019, dolce,
Klet Brda z.o.o., Dobrovo, d. v. Goriška brda

Prezzo: **6,50 €**

Menù

Saluto dalla cucina



Polpetta frita di temolo in pasta kataifi,
pera compressa, favo d'api spumoso,
kefir con olio al cetriolo, ravanello



Gnocchi fatti in casa all'aglio orsino con finferli,
leggera zuppa all'aglio, chips di aglio,
sfera di panna acida ed erba cipollina



»Cruck eye steak« con salsa di fragole e porto,
sformato di patate con formaggio stagionato,
cerfoglio e pastinaca, grano saraceno croccante

Prezzo: **25 €**

PIATTO AGGIUNTIVO:

Cioccolato
& agrumi
& mango

Prezzo: **6 €**