



Valentinov menu 2026

Amuse-bouche:

Sveža jagoda s črnim poprom in balzamično redukcijo na posteljici rikote
Penina Sisi



Goveji tatar s tartufnim oljem na opečenem briošu



Kremna bučna juha z ingverjem in praženimi semeni



Rižota s šampanjcem, gamberi in žafranom
ali

Telečji hrbet v zeliščni skorjici z orehi in gratiniranim krompirjem s smetano



Valentinovo srce

Cena: 45€