



Vinska spremljava Curated Wine Pairing

Bela penina Brut
Zlati grič, štajerska Slovenija
12.5 %

Renski Riesling
Frešer, štajerska Slovenija
2022, 13.5 %

Šipon
Verus, štajerska Slovenija
2024, 12 %

Rebula Journey
Medot, Goriška brda
2023, 12.5 %

Modri pinot Markus,
Frešer, štajerska Slovenija
2021, 13.5 %

Zaria
Batič, Vipavska dolina
2021, 14.5 %

Cabernet sau. amfora
Erzetič, Goriška brda
2018, 14 %

Rumeni muškat
Pra-vino, štajerska Slovenija
2024, 13 %, sladko

Vinska spremljava: 60 €
Curated Wine Pairing: 60 €



Fine dining meni Fine Dining Menu

Janez Bratovž & Tom Čopar

Pozdrav iz kuhinje
Amouse-bouche

Sirnek, jabolka, med
Sirnek, apple, honey
(3)

Postrv, rdeča pesa, por
Trout, beetroot, leek
(4)

Obrnenk, pinjenec, ocvirki
Obrnenk, buttermilk, pork cracklings
(1, 3)

Telečji jezik, čemažev brioš, luštrek
Veal tongue, wild garlic brioche, lovage
(1, 2, 3)

Raviol z mavrahi, staran sir, gobova juha
Ravioli with morels, aged cheese, mushroom soup
(1, 2)

Govedina, krompir, zelena, radič
Beef, potatoes, celery, radicchio
(3, 12)

Jagode, čokolada
Strawberries, chocolate
(1, 3)

SEZNAM ALERGENOV • LIST OF ALLERGENS

1. Gluten • Gluten / 2. Jajca • Eggs / 3. Laktoza • Milk / 4. Ribe • Fish / 5. Raki • Crustaceans / 6. Mehkužci • Molluscs / 7. Arašidi • Peanuts / 8. Oreščki • Nuts / 9. Sezamovo seme • Sesame seed / 10. Gorčično seme • Mustard seed / 11. Zrnje soje • Soybeans / 12. Zelena • Celery / 13. Volčji bob • Lupin / 14. Žveplov dioksid in sulfiti • Sulphur dioxide & sulphites