Božična večerja

Pozdrav iz kuhinje - 3 elementi

Pečen kostanj na kremi iz topinamburja s kapljico tartufovega olja

Tatarski tune s sezamom in aioli omako

Mini krostata, divjačinski pate, čebulna marmelada

***

Hladna predjed

Mesna
Carpaccio govejega jezika, sneg hrena
rdeče zelje s pomarančo, dijon vinagrette, peteršiljeve drobtine

Vegetarijanska
Tatarski zimske zelenjave, hišno vložena šalotka,
figov balzamični kis, začinjeni orehi, boreč (microgreens)

ali

Ribja
Gravlax lososa z božičnimi začimbami, konfit češnjevca s citrusi,
pena drobnjaka, rženi hrustek, olje kopra

***

Glavna jed

Ribja
File Kraške postrvi, pita z morskimi šparglji
žametna peteršiljeva omaka, črna leča, ikre postrvi

Mesna
Glazirana svinjska potrebuševina, hrustljavo ocvrta krača,
bučna krema z janeževo zvezdo, sotiran bob v zeliščnem maslu,
hišno vložena čebulica v jabolčnem kisu.

Vegetarijanska
Cvetačni zrezek, omaka iz oreščkov z zelenim poprom,
fregola z rjavim maslom in žajbljem, ocvrt sladki krompir, emulzija porovega pepela.

***

Sladica

Namelaka bele čokolade, pistacijev sponge biskvit,
borovničeva pena z baziliko, ekspandiran riž, gel rdeče pomaranče