

DEGUSTACIJSKI MENI / DEGUSTATION MENU

Marinirana postrv, krema citrusov in meda, peteršiljev spongi, jabolčni gel, vložena koleraba

Marinated Trout, citrus and honey cream, parsley sponge, apple jelly, pickled kohlrabi

(riba, jajca / fish, eggs)

Plateis, Sauvignon, 2021, Štajerska Slovenija, 4,50€

Salomon % Andrew, Sauvignon Blanc, 2018, Nova Zelandija 5,50€

Žrebičkov tatar, čemaževi popki, krema rdečega zelja in pese, bučna majoneza, hruškov čatni

Foal tartare, wild garlic buds, cream of red cabbage and beets, pumpkin mayonnaise, pear chutney

(jajca, gorčično seme, gluten / eggs, mustard seed, gluten)

Familija, Sivi pinot, 2023, Štajerska Slovenija, 4,50€

Jerman, Pinot Grigio, 2022, Italija 5,50€

Zgornjesavinjski želodec v telečji omaki, kremna krompirjeva juha, »firovž«

Zgornjesavinjski želodec” in a veal sauce, creamy potato soup, “firovž”

(gluten, mlečni izdelki / gluten, dairy products)

Puklavec Family Wines, Welschriesling, 2022, Štajerska Slovenija 4,50€

Ćilić, Onyx Belo, 2015, Srbija, 5,50€

ali/or

Oves, zeliščna krema, pinjenec

Oats, herbal cream, buttermilk

(gluten, jajca, mlečni izdelki / gluten, eggs, dairy products)

Štokelj, bela planta, 2019, Vipava, Slovenija 6,50€

Jean Bouchard, Mercurey, 2011, Francija 7,50€

Ravioli s potočnimi raki in skuto, omaka z limonsko verbena in koriandrom

Ravioli with crayfish and cottage cheese, sauce with lemon verbena and coriander

(jajca, gluten, mlečni izdelki, raki / gluten, eggs, dairy products, crabs)

Šumenjak, Alter, 2021, Štajerska Slovenija, 5,50€

Minuty, Rose Prestige, 2022, Francija 6,50€

ali/or

Zgornjesavinjski žlinkrofi s prekajenim mesom, jabolčna omaka s hrenom, ocvirki

Ravioli »žlinkrofi« filled with smoked meat, apple and horseradish sauce, cracklings

(gluten, jajca, mlečni izdelki)

Klet Goriška Brda, De Bager beli, 2019, Goriška Brda, Slovenija, 5,50€

Jermann, Ribolla Gialla, 2017, Italija, 8,50€

File polenovke, maslena omaka, janež

Cod fillet, butter sauce, anise

(riba, gluten, mlečni izdelki / gluten, fish, dairy products)

Oskar, Chardonnay Premium, 2019, Štajerska Slovenija, 6,50€

Vila Gemma, Abruzzo Bianco, 2022, Italija, 8,50€

Hrbet jelena, demi glace omaka, jurčkov kipnik, peteršiljena krema z marinirano redkvico

Deer loin, demi glace sauce, porcini mushroom, parsley cream with marinated radish

(gluten, jajca, mlečni izdelki / gluten, eggs, dairy products)

Sutor, Red, 2021, Vipava, Slovenija 7,50€

Popoov, Grand Cuvee Reserve, 2017, Severna Makedonija, 9,50€

Beli čokoladni mousse s cimetom, žele rdečega vina, kozji sladoled z lešniki, mandljev drobljenec

White chocolate mousse with cinnamon, red wine jelly, goat ice cream with hazelnuts, crushed almonds

(gluten, jajca, mlečni izdelki, oreščki / gluten, eggs, dairy products, nuts)

Gordia, Damigiana, 2015, Slovenska istra, 5,50€

Chateau de Rayne Vigneau, Sauternes, 1992, Francija, 8,50€

4 hodi/courses € 59,00

5 hodov/courses € 72,00

6 hodov/courses € 85,00

7 hodov/courses € 98,00

Restavracija Planinka,

Chef Helena Bizjak Žerovnik

Helena Bizjak Žerovnik

Dobavitelji / Suppliers

kmetija Rihter, kmetija Tonkec, kmetija Matk, ribogojnica Špegelj, čebelarska družina Gornji Grad,
Unatova kmetija, mesarstvo Krušič, Nimrod, Gozdič, oljarna Kocbek, oljarna Lisjak, Brinečev kmečki mlin