

GASTSPIEL SLOWENISCHER TOP-
GASTRONOMEN IM RESTAURANT
MARTINJAK

DAYS OF SLOVENIAN CULINARY
PLEASURE IN RESTAURANT MARTINJAK

MARTINJAK | Am
Ring

14. – 20.03.2011

I FEEL
SLOVENIA

PORTOROŽ PORTOROSE
PIRAN PIRANO
www.portoroz.si

Weine 1/8l	3,30 EUR
Couvert	2,30 EUR
Lunch	7,80 EUR
Dinner	35,00 EUR

(mit weinbegleitung - with corresponding wines – vključuje vina)

Alle Gerichte sind mit Piraner Meersalz gewürzt.
All teh dishes are salted with Piran salt.
Vse jedi so soljene s Piransko soljo.

14.03.2011

RESTAURANT GOSTILNA PRI DANILU
Chef VESNA ČARMAN

AND

RESTAURANT GOSTILNA PRI LOJZETU
DVOREC ZEMONO
Chef TOMAŽ KAVČIČ

COUVERT

Mariniertes Sauerkraut
mit Griebenbrot und Krenaufstrich

Couvert Marinated sauerkraut
with Crackling bread and horseradish spread

Marinirano kislo zelje
z ocvirkovo bombetko in hrenov namaz

Puro 2003 - Movia

DINNER

Tatar mit Gedanken aus Laibach
Tatar with thoughts of Ljubljana
Tatarski z mislimi na Ljubljanski

Rebula 2009 – Marjan Simčič

Grüne creme und Fishragout mit Frühlingsgefühlen
Green cream and fish ragout – in expectations of spring
Zelenjavna krema in ribji ragu – v pričakovanju pomladi



Hafer risotto mit Kranjskawurst,
Saffran und Herbsttrompeten

Oat risotto with Kranjska sausage,
saffron and black trumpet mushroom

Ovseni rižek s kranjsko klobaso,
žafanom in črno trobento

Pinot Noir 2008 - Marjan Simčič



Gin auf dem Löffel
Gin on the spoon
Gin tonik na žlico



Süßer Slowenischer Strudel
mit Trockenfrüchten und Orangencreme

Sweet »štrukelj« filled
with dried fruits and orange cream

Sladki štrukelj s suhim sadjem in pomarančno kremo

Leonardo 2005 - Marjan Simčič

15.03.2011

RESTAURANT JB
Chef JANEZ BRATOVŽ

COUVERT

Polenta mit Bakalamousse und Olivenöl
Polenta with bakalamousse and olive oil
Polenta z bakalarjem in olivnim oljem

LUNCH

Carpaccio von Schweineohren und Pilzen
mit Kocbek Sonnenblumen- und Kürbiskernöl

Carpaccio of pork ears and mushroom
with sunflower and pumpkin oil Kocbek

Carpaccio iz svinjskih ušes na gobah
s sončničnim in bučnim oljem



Kalbsbries mit Estragonsauce und kandierten Äpfeln
Veal sweetbread with tarragon sauce and candied apple
Telečji priželj s pehtranovo omako in kandiranim
jabolkom



Korrespondierende Weine / Corresponding wine:
Renski rizling 2009 - Dveri pax
Sauvignon Vajgen 2007 - Dveri pax