

# Meni

## Vegetarijanske jedi

Zelenjava na krompirjevi kremi, dimljena pred gosti <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten</small>	18,00 €
Hišni njoki z radičem in mladim vipavskim sirom <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten, jajce</small>	18,00 €
Vipavski travnik: grahova kremna juha z mladim vipavskim sirom <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten, jajce</small>	18,00 €
Njok, polnjen s sirom, na paradižnikovi omaki <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten, jajce</small>	18,00 €

## Ribe jedi

Sardele, marinirane v pomarančnem olju <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten, ribe</small>	20,00 €
“Riž ne riž”: Dimljena vipavska postrv in gomoljna zelena z zelenjavo v prahu <small>Ribe, zelena</small>	18,00 €
Kapesanta na kremi iz mladega sira <small>Laktoza in mlečne beljakovine, školjke</small>	20,00 €
Raviol, polnjen s postrvjo, bakala <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten, ribe</small>	25,00 €
Orada z vipavsko avtohtono koruzo “guštenco” <small>Laktoza in mlečne beljakovine, koruzni gluten, ribe</small>	35,00 €
Solni žar – brancin, kuhan na pari solnega žara <small>Ribe</small>	35,00 €

## Mesne jedi

Ideja o goveji juhi: surovo, vroče, hrustljivo <small>Pšenični gluten</small>	25,00 €
Svinjski vrat, maceriran v medu	25,00 €
Panceta “Mangulice” <small>Laktoza in mlečne beljakovine</small>	23,00 €
Razkoščičena divja račka z jabolkom in rdečim zeljem na 4 načine <small>Pšenični gluten</small>	35,00 €
Dvorni lovec se je res potrudil... medvedja ličnica z “guštenco” in s slanino lardo	35,00 €
Gosja jetra z jabolkom in s svežim sirom <small>Laktoza in mlečne beljakovine, pšenični gluten</small>	40,00 €

3 hodni degustacijski meni

55,00 €

4 hodni degustacijski meni

65,00 €

5 hodni degustacijski meni

75,00 €

6 hodni degustacijski meni

85,00 €

Otroški meni: 2 hoda po dogovoru

20,00 €