

Reinkarnacija

Po vsakem dežju posije sonce (A. Roš, Hiša Franko, 2021)

Cvetača, kremasto jajce, mlečna skorja, črn tartuf in prah pinjenca

Pastrami govejega jezika, jalapeño, ostriga, kristal alge in divja vodna kreša

Črn krompir, inčuni, kostni mozeg, pinjola

Kebab mladega korenja, cvetovi divje magnolije, Panch Phoron

Prispodoba domačega narezka

Koruzni krof, fermentirana skuta, prekajene postrvje ikre in divji drobnjak

Laneni kruh z drožmi, kislo maslo z luštrekom

Solata iz gorske kmetije, laktofermentirana paradižnikova voda

Testenina polnjena z marelico, prašičkova juha odišavljena s koščicami marelic, voda vrtnice in močvirski oslad

Jezerska postrv zorjena v figovih listih, voda vcepljenega ječmena, kumara in bezeg; pralina postrvje potrebušnice in figovih listov

Tortilja, alpski mole, drežniško jagnje, olje jerebike in fermentirana rdeča pesa

Medvedja šapa v kostanjevem raviolu, gozdna krepka juha

Kje je meso?/ Injeira iz pražene ješprenove moke, ČEBULA, no waste fond iz različnih vrst mesa, grizljaj lipovega lista in češnje

Fondu tolminskega sira in čebeljega voska, koprivni njoki

Sorbet japonskega dresnika, različne teksture breskve

Moči sira Zemljanka, hruškovo maslo, popkorn žitaric

Krema rjavega fižola in reducirane sirotke, sladoled cvetnega prahu, sliva, karamelizirana kožica fižola in fermentiran med

Sladki zaključek:

Choux in krema timurskega popra; Maslo belega ješprenja in sena v čokoladi; Jerebikin gumi bonbon; Tempeth kozjega mleka in kakavovih zrn

Na dan obiska si bo lahko vsako omizje izbralo med spremljavo Funky in/ ali lokalno-slovenskih vin. Ker se domači sokovi dnevno proizvajajo v hiši, vse zainteresirane prosimo, da si tovrstno spremljavo predhodno rezervirajo, najkasneje 24 ur pred obiskom, da se izognemo zavrženju pijač. Skupine, ki vključujejo 6 ali več oseb, prav tako prosimo, da predhodno sporočijo, ali želijo eno od navedenih

spremljav. V primeru, da te informacije ne bomo prejeli, ne moremo zagotoviti, da bomo imeli zanje pripravljene sokove, koktajle in/ali vina.

CENA JE NA OSEBO:

Meni 225 €

Meni s spremljavo lokalno-slovenskih vin 325 €

Meni s funky spremljavo 345 €

Meni s spremljavo domačih sokov 295 €

