



Slovensko

Ribji meni

Tunin carpaaccio s kremastim bakalarjem, mandljevimi hrustkom in pomarančnim želejem / *Penina Cuvée Capris 0,1 l*

Nežno dimljen file brancina s toplim kremnim namazom iz karameliziranega koromača / *Penina grand Cuvée Capris 0,1 l*

Topli jabolčni zavitek s cimetom in vanilijevo kremo / *Penina Capris Rosé 0,1 l*

Cena menija na osebo 50 €

Mesni meni

Piščančji mousse na popečenem kruhu z marinirano zelenjavo in marmelado iz vijolične čebule / *Penina Cuvée Capris 0,1 l*

Jagnječja krača z ješprenjem (orzom) in mlado čebulo / *Penina Grand Cuvée Capris 0,1 l*

Kreker z moussom iz čokolade in kave ter praženim mandljem in cimetom / *Penina Capris Rosé 0,1 l*

Cena menija na osebo 50 €

Rezervacije:

Telefon: +386 (0)5 690 1000

E-mail: reservations@remisens.com

Italiano

Menu di pesce

Carpaccio di tonno con baccalà mantecato, croccante di mandorle e gelatina all'arancia / *Spumante Cuvée Capris 0,1 l*

Filetto di branzino leggermente affumicato con crema calda di finocchio caramellato / *Spumante Grand Cuvée Capris 0,1 l*

Strudel di mele caldo con cannella e crema alla vaniglia / *Spumante Capris Rosé 0,1 l*

Prezzo per persona 50 €

Menu di carne

Mousse di pollo su pane tostato con verdure marinate e marmellata di cipolla viola / *Spumante Cuvée Capris 0,1 l*

Stinco d'agnello con orzo perlato e cipollotto fresco / *Spumante Grand Cuvée Capris 0,1 l*

Cracker con mousse al cioccolato e caffè, mandorla tostata e cannella / *Spumante Capris Rosé 0,1 l*

Prezzo per persona 50 €

Prenotazioni:

Telefono: +386 (0)5 690 1000

E-mail: reservations@remisens.com

MESEC PENIN 2025

REMISENS HOTEL METROPOL



English

Deutsch

MESEC PENIN 2025

REMISENS HOTEL METROPOL

Fish menu

Tuna carpaccio with creamy salted cod, almond crisp and orange jelly / Cuvée Capris sparkling wine 0.1 l
Lightly smoked sea bass fillet with warm caramelised fennel cream / Grand Cuvée Capris sparkling wine 0.1 l
Warm apple strudel with cinnamon and vanilla cream / Capris Rosé sparkling wine 0.1 l

Price per person €50

Meat menu

Chicken mousse on toasted bread with marinated vegetables and purple onion jam / Cuvée Capris sparkling wine 0.1 l
Lamb shank with barley (orzo) and spring onion / Grand Cuvée Capris sparkling wine 0.1 l
Cracker with chocolate and coffee mousse, roasted almond and cinnamon / Capris Rosé sparkling wine 0.1 l

Price per person €50

Reservations:

Phone: +386 (0)5 690 1000
E-mail: reservations@remisens.com

Fischmenü

Thunfisch-Carpaccio mit cremigem Stockfisch, Mandelcrunch und Orangen-Gelee / Cuvée Capris Sekt 0,1 l
Leicht geräuchertes Wolfsbarschfilet mit warmer Creme aus karamellisiertem Fenchel / Grand Cuvée Capris Sekt 0,1 l
Warmer Apfelstrudel mit Zimt und Vanillecreme / Capris Rosé Sekt 0,1 l

Preis pro Person 50 €

Fleischmenü

Hähnchenmousse auf geröstetem Brot mit mariniertem Gemüse und violetter Zwiebelmarmelade / Cuvée Capris Sekt 0,1 l
Lammstelze mit Graupen (Orzo) und Frühlingszwiebel / Grand Cuvée Capris Sekt 0,1 l
Cracker mit Schokoladen-Kaffee-Mousse, gerösteter Mandel und Zimt / Capris Rosé Sekt 0,1 l

Preis pro Person 50 €

Reservierungen:

Telefon: +386 (0)5 690 1000
E-Mail: reservations@remisens.com