



MESEC PENIN 2025

REMISENS HOTEL METROPOL

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 €

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 €