



MESEC PENIN 2025

RESTAVRACIJA *RIZI BIZI*

Slovensko

Cremant de Limoux, Gerard Bertrand

Marinirana orada z agrumi / *Castra, Guerila*

Pesina majoneza, jadranska hobotnica, kakijeva emulzija, strunjanski kaki, majoneza črnega česna, kostanjeva pena / *Turno rose, Klet Krško*

Gamberi na bučni kremi s tartufi / *Zarova*

Špagetki z brokolijem in inčuni / *Prestige cuvee, Istenič*

File piranskega brancina z zelišči in porovim pirejem / *Pallidia, Sanabor*

Kakijev mousse, hrustljavček sladkega korena, limetin marshmellow, strunjanski kaki in kava / *JRE penina*

Cena menuja s kozarcem penine ob vsakem krožniku je 140 € na osebo.

Italiano

Cremant de Limoux, Gerard Bertrand

Orata marinata agli agrumi / *Castra, Guerila*

Maionese di barbabietola, polpo dell'Adriatico, emulsione di cachi, cachi di Strugnano, maionese all'aglio nero, spuma di castagne / *Turno rosé, Klet Krško*

Gamberi su crema di zucca al tartufo / *Zarova*

Spaghettoni con broccoli e acciughe / *Prestige cuvée, Istenič*

Filetto di branzino di Pirano alle erbe con purea di porri / *Pallidia, Sanabor*

Mousse di cachi, crumble di liquirizia dolce, marshmallow al lime, cachi di Strugnano e caffè / *JRE penina*

Prezzo del menu con un calice di spumante ad ogni portata: 140 € a persona.

English

Cremant de Limoux, Gerard Bertrand

Marinated sea bream with citrus / *Castra, Guerila*

Beetroot mayonnaise, Adriatic octopus, persimmon emulsion, Strunjan persimmon, black garlic mayo, chestnut foam / *Turno rosé, Klet Krško*

Prawns on pumpkin cream with truffles / *Zarova*

Spaghettoni with broccoli and anchovies / *Prestige cuvée, Istenič*

Piran sea bass fillet with herbs and leek purée / *Pallidia, Sanabor*

Persimmon mousse, sweet licorice crumble, lime marshmallow, Strunjan persimmon and coffee / *JRE sparkling wine*

Price of the menu with a glass of sparkling wine with each course: €140 per person.

Deutsch

Crémant de Limoux, Gerard Bertrand

Marinierte Goldbrasse mit Zitrusfrüchten / *Castra, Guerila*

Rote-Bete-Mayonnaise, adriatischer Oktopus, Kaki-Emulsion, Strunjan-Kaki, schwarze Knoblauchmayonnaise, Kastanienschaum / *Turno Rosé, Klet Krško*

Garnelen auf Kürbiscrème mit Trüffeln / *Zarova*

Spaghettoni mit Brokkoli und Sardellen / *Prestige Cuvée, Istenič*

Filet vom Piraner Wolfsbarsch mit Kräutern und Lauchpüree / *Pallidia, Sanabor*

Kaki-Mousse, Süßholz-Crunch, Limetten-Marshmallow, Strunjan-Kaki und Kaffee / *JRE Sekt*

Preis des Menüs mit einem Glas Schaumwein zu jedem Gang: 140 € pro Person.