



MESEC PENIN 2025

RESTAVRACIJA *SOL PRIVÉE*

Slovensko

Karpačo dimljene mečarice na solati z granatnim jabolkom in balzamično polivko /
Puklavec Brut

Kostanjevi njoki z omako kremnega sira in gobami, kotlet ombrine na bučnem rižu s
popèčenimi mandljevimi listièi / *Zlata radgonska penina selection rose sans dosage*
Panacota s kakijevo kremo in posipom kokosa / *Klet Brda peneèi muškati selection*

Cena menuja 85 € s peninami / 65 € brez penin

Italiano

Carpaccio di pesce spada affumicato su insalata con melograno e riduzione al balsamico
/ *Puklavec Brut*

Gnocchi di castagne con salsa al formaggio cremoso e funghi, braciola di ombrina su riso
alla zucca con mandorle tostate / *Zlata Radgonska Penina Selection Rosé Sans Dosage*
Panna cotta con crema di cachi e cocco grattugiato / *Klet Brda Spumante Moscato
Selection*

Prezzo del menu 85 € con spumanti / 65 € senza spumanti

English

Smoked swordfish carpaccio on salad with pomegranate and balsamic dressing /
Puklavec Brut

Chestnut gnocchi with creamy cheese and mushroom sauce, umbrine cutlet on pumpkin
rice with toasted almond flakes / *Zlata Radgonska Penina Selection Rosé Sans Dosage*
Panna cotta with persimmon cream and coconut sprinkle / *Klet Brda Sparkling Muscat
Selection*

Menu price € 85 with sparkling wines / € 65 without sparkling wines

Deutsch

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch auf Salat mit Granatapfel und Balsamico-
Dressing / *Puklavec Brut*

Kastaniengnocchi mit cremiger Käse-Pilzsauce, Ombrinen-Kotelett auf Kürbisreis mit
gerösteten Mandelblättchen / *Zlata Radgonska Penina Selection Rosé Sans Dosage*
Panna Cotta mit Kakicreme und Kokosstreuseln / *Klet Brda Perlender Muskat Selection*

Menüpreis 85 € mit Schaumweinen / 65 € ohne Schaumweine