

Mesec penin

IL MESE DEGLI SPUMANTI
SPARKLING WINE MONTH

2022



Surova jakobova pokrovača

Gel kapucinke, kaviar grenivke, vložena koleraba, jesenske začimbe, granatno jabolko

Raw scallop

Monk Cress gel, grapefruit caviar, pickled kohlrabi, autumn herbs, pomegranate

Capesanta cruda

Gel di nasturzio, caviale di pompelmo, erbe d'autunno, cavolo rapa sottaceto, melograno

Penina/Sparkling wine/Spumante: Villa Sandi

Sezonska ribja juha

Frittati s sipinim črnilom, kroketi z jastogom in lososom, gel iz alg

Zuppa di pesce stagionale

"Frittati" creppes con nero di sepia, croquette d'astice, salmone, gel d'alghe

Fish soup of the season

"Frittati" pancakes with squid ink, lobster and salmon croquettes, green algae gel

Penina/Sparkling wine/Spumante: Klen'art brut

"Fettuccine z bolognese" hobotnice

Krema bakalarja in sipinega črnica, svež koriander, pire pinjenca

Fettuccine con "Bolognese" di polpo

Crema di baccala e nero di sepia, coriander fresco, pure di burro di latte

Fettuccine with octopus "bolognese"

Cod pate with cuttlefish ink, coriander, buttermilk pure

Penina/Sparkling wine/Spumante: Medot brut

Mesec penin

IL MESE DEGLI SPUMANTI
SPARKLING WINE MONTH

2022



Sous vide file ciplja z ohrovtom

Limonina polenta, nožičarke "na buzaro", pire limonine lupine, "brandade" pate s ciplji

Filetto di muggine in sous vide

Polenta al limone, capelunge alla busara, pure di scorza di limone, "brandade" pate con muggine

Mullet filet in sous vide

Razor clams a la busara, lemon peel puree, "brandade" pate with mullet

Penina/Sparkling wine/Spumante: Taittinger brut

Sladki njoki

Doma narejeni kostanjevi njoki, omaka pečenega jabolka, hrustljavi orehi, orehov sladoled

Gnocchi dolci

Gnocchi di castagne fatti in casa, salsa di mele cucinate, noci crocanti, gelato di noci

Sweet gnocchi

Home made little gnocchi with chestnut, baked apple sauce, crunchy walnuts, walnut ice cream

Penina/Sparkling wine/Spumante: Vina Koper, Capris Marine Blu

* Cena/Prezzo/Price: 99 €.

REZERVACIJE

T: [+ 386 5 692 7000](tel:+38656927000)

E: restaurant.portoroz@kempinski.com