

meni za večerjo z "umorom"
BEST WESTERN PREMIER **HOTEL SLON**

"LICENSED TO KILL"
MESNI MENI

Zvitek iz govejega rostbifa in marinirane zelenjave s sezamom na posteljici mlade solatke, gel rdeče pese, okisana šalotka, in medeno gorčična omaka. *(sezam, soja)*

Počasi zorjeni telečji hrbet v naravni omaki z zelišči, pire sladkega krompirja, korenčkov štrukelj in sezonska zelenjava, peteršiljevo olje. *(gluten, laktoza, jajca)*

Monoporcijska tortica iz bele čokolade in kokosove kreme z malinovo omako, malinovim sorbetom in domačo meringo. *(gluten, laktoza, jajca, citrusi, jagodičevje)*



"OCTOPUSY"
RIBJI MENI

Tatar iz dimljene tune na posteljici avokadove kreme in mlade solatke, limetin gel, okisana šalotka, prah iz olivnega olja. *(gluten, citrusi, ribe)*

File smuča pečen na žaru, fregola z grahovim pirejem in grahom, sezonska zelenjava, peteršiljevo olje. *(gluten, laktoza, jajca, riba)*

Monoporcijska tortica iz bele čokolade in kokosove kreme z malinovo omako, malinovim sorbetom in domačo meringo. *(gluten, laktoza, jajca, citrusi, jagodičevje)*



"NO TIME TO DIE"
VEGETARIANSKI MENI

Capresse solata z veganskim sirom in domačim pestom, pečen češnjev paradižnik. *(oreščki)*

Bučna rižota z bučnimi semeni in popečenim dimljenim tofujem, peteršiljevo olje. *(semena, oreščki)*

Monoporcijska tortica iz bele čokolade in kokosove kreme z malinovo omako, malinovim sorbetom in domačo meringo *ali* Vegansko sladko presenečenje iz slaščičarne Zvezda *ali* Izbor rezanega sadja. *(gluten, laktoza, jajca, citrusi, jagodičevje)*



0087