

Novogodišnja večera

HLADNA PREDJELA

Dimljena govedina, mlada salata, kruška i korjenasto povrće
Marinirana tuhinjska pastrva, mrvica maslaca, crvena rotkvica, bob
Pečeni mladi sir s Gabrškove farme s biljem
Pečene krakove hobotnice, grah, poriluk
Focaccia od kiselog tijesta, namaz lokalnog svježeg sira s bučnim uljem
Heljini blini, kremasti namaz, kavijar
Izbor sezonskih salata s raznim preljevima i posipima

JUHE

Dvostruko jaka goveđa juha, povrće za juhu, tradicionalni dodaci
Juha od dimljenog krumpira, vrganji, peršinovo ulje

TOPLA JELA

Domaći krumpirovi njoki, bukova gljiva, pečeni parmezan
Istarski fuži, šafran, jadranske dagnje, umak od Radgonske penine
Teleći file, domaći štrukli, izbor hladnih i toplih umaka (rezanje pred gostima)
Teleći file na rez, domaći štrukli, hladni & topli umaci – rezanje pri posluživanju pred gostima
Filet lososa s biljem, umak od Rebule (rezanje pri posluživanju pred gostima)
Roladica od kokoši, nadjev od pečenih lješnjaka, umak od bijelog tartufa
Prženi pileći trakovi

PRILOZI

Gratinirani krumpir sa sirom Trnič
Kipnik od vrganja i vlasca
Pečeni njoki od žute palente, umak od Gabrškog jogurta
Izbor kuhanog i pečenog povrća
Basmati riža, slatko-kiseli umak

DESERTI

Kneipp kolač s narančinim preljevom i brusnicama
Izbor pita – malina, svježi sir, jabuka
Izbor cupcakesa
Panettone s bijelom čokoladom i pistacijom
Izbor domaćih potica
Izbor svježeg voća

NOVOGODIŠNJA VEČERA



TERME SNOVIK - KAMNIK, d.o.o.

Provjerite alergene u restoranu kod osoblja koje poslužuje.

