

Hladne predjedi		Glavne jedi	
PARADIŽNIK	17 €	JAJČEVEC	32 €
Tartar mariniranih in delno sušenih češnjevih paradižnikov, krema mladega sira, paradižnikov consomme, sveže jagode, meta, bazilika, Lisjakovo olivno olje ter mikro zelenje		Mariniran pečen melancan, babaganuš, česnova krema, sezamova majoneza, hrustljava čičerika, jogurt, macedoine zelenjava in sveža zelišča	
HUMUS	17 €	ORADA	34 €
Zeliščni humus, zažgan med, sezamova majoneza, okisana šalotka, hrustljava čičerika, kapre in Lisjakovo olivno olje s svežimi dišavnicami		File jadranske orade, česnov pire, Normandijska omaka, sotirane dagnje in mlada blitva, konfitiran češnjev paradižnik, marinirane bučke ter sveža zelišča	
POSTRV	18 €	JELEN	38 €
Zupanova hladno dimljena postrv, mandljeva redukcija, praženi mandlji, ikre Zupanove postrvi, Lisjakovo olivno olje, ohrovt in sveža zelišča		Jelenov hrbtni file, pire mladega krompirja s karameliziranim maslom, zlato opečene rezine bukovega ostrigarja, kodrolistni ohrovt ter naravna demi-vinska redukcija	
JELENOV TARTAR	20 €	LIČKA	36 €
Jelenov tartar, krema jajčnega rumenjaka, okisana zelenjava, soljeni jajčni rumenjaki, zeliščno olje in sveža zelišča		Lička krško-poljskega prašiča, krema gomoljne zelene, mariniran zažgan por, hrustljava šalotka, motovilec in naravna mesna redukcija	
Tople predjedi		Sladice	
KROKET	18 €	SOUFFLÉ	10 €
Domači kroket polnjen s Podjedovo skuto, špinačo in rjavim maslom, grahov pire, omaka staranega tolminskega sira, limonina majoneza, Lisjakovo olivno olje in sveža zelišča		Čokoladni Souffle, sladoled slane karamele, coulis gozdnih sadežev, čokoladni drobljenec in sveže jagodičevje	
TUNA	20 €	MARELICA-BEZEG	9 €
Tunin tataki, grahova krema s Podjedovo kislo smetano, čips peteršiljeve korenine, soja redukcija, citrusna majoneza ter sveža zelišča		Marelični chutney, angleška krema, zažgana meringa, mascarpone, bezgov sladoled, kandirano bezgovo cvetje	
HOBOTNICA	20 €	LIMONA-BOROVNICA-ŽAFRAN	9 €
Lovka počasi kuhane hobotnice z opečeno mediteransko zelenjavo, masleno škampovo omako ter svežimi zelišči		Borovničeva zmrzlina, žafranova espuma, drobljenec ter citrusni sladoled	
RACA	18 €	Za zaključek	
Račji tortelin, omaka staranega tolminskega sira, karamelizirana koleraba, ajdove kokice, sveža zelišča ter Lisjakovo olivno olje		IZBRANI SLOVENSKI EKOLOŠKI SIRI	18 €