

maestoso

HOTEL LIPICA



GRATIA

RESTAURANT

Morje

Pozdrav iz kuhinje



Aligòt kraških sirov z zeliščnim snegom in koromačevim krekerjem



Pastinjakova kremna juha, štokalj (sušena hobotnica),
korenje in balzamični kis

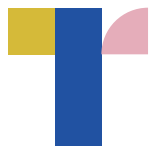


Opečen file morskega jezika, kruh z olivami, ragù štorovk in
pomladne zelenjave, maslena ribja omaka z morskimi algami



Poširana hruška z rožmarinom in medom, dimljeni oreščki,
sorbet gina, brinjev krokant

Cena na osebo
26 €/meni



teden
restavracij

maestoso

HOTEL LIPICA



GRATIA

RESTAURANT

Zemlja

Pozdrav iz kuhinje



Aligòt kraških sirov z zeliščnim snegom in koromačevim krekerjem



Pastinjakova kremna juha, gosje prsi, korenje in balzamični kis



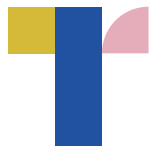
Glazirani telečji vrat v teranovem kislu, kolerabni kanelon z govejim jezikom, dušen brokoli, kolerabna sekanica s peno prekajenega rumenjaka, brokolijev pire.



Poširana hruška z rožmarinom in medom, dimljeni oreščki, sorbet gina, brinjev krokant

Cena na osebo

26 €/meni



teden
restavracij