

PREPUSTITE SE OKUSOM ...

Z DEGUSTIRANJEM NAŠIH SEZONSKIH KREACIJ :

priprava možna samo za celotno omizje

*Trije vhodi
25 eur*

*Štirje vhodi
35 eur*

*Pet vhodov
45 eur*

*Sedem vhodov
55 eur*

IZ TRADICIONALNE SLOVENSKE MEŠČANSKE KUHINJE, S PRIDIHOM RECEPTUR NAŠIH BABIC

Divjačinska pašteta z dvema džemi našega sadovnjaka

Gobova mineštra z ajdovo kašo

Stegno divjega prašička, marinirano z zelišči, poširano jabolko

Kostanjeva torta

30 eur

HLADNE PREDJEDI

*»Pokova« pašteta z džemom rdeče čebule
mala 6 eur / velika 9 eur*

*Naše salame, panceta, vratovina z »brezovškimi« štorovkami
mala 6 eur/ velika 9 eur*

*Goveji tatar, ročno sekljan, s svežimi zelišči, oljčnim oljem za 2 osebi
16 eur*

*Prekajena račja prsa, marinirana s sirupom granatnega jabolka
mala 8 eur / velika 12 eur*

*Tatar doma dimljenega lososa z jabolkom »carjevič«
mala 8 eur/ velika 12 eur*

*Tunin ali brancinov tatar s solnim cvetom in istrskim deviškim oljčnim
oljem
mala 8 eur / velika 12 eur*

*Tatar ali karpačo brancina, tune, pripravljen pri mizi
Za najmanj 2 osebi 30 eur*

*Rezine hobotnice in rdeče pese - karpačo
mala 8 eur / velika 12 eur*

TOPLE PREDJEDI

*Pečeni mladi sir s slivo, ovit z domačo panceto in grozdno kremo
mala 6 eur / velika 9 eur*

*Jelenov gratiniran karpačo z jurčki in jabolkom
mala 8 eur / velika 12 eur*

*Jurčki zapečeni na grobi timijanovi soli, kostanjev pire in kakijeva krema
mala 7 eur / velika 10 eur*

*Medaljon divjega prašiča z bučnimi svaljki
mala 7 eur / velika 10 eur*

*Telečji priželjc zapečen v mrežici, reducirana omaka govejega repa
10 eur*

*Gosja jetra prekmurske goske s poširanim jabolkom in grozdnim
opečencem
mala 9 eur / velika 15 eur*

*Ročno valjani svaljki z ragujem petelina
mala 7 eur/ velika 10 eur*

Jajčna krema s svežimi tartufi

mala 12 eur/ velika 20 eur

Morska trilogija, sestavljena iz dnevno svežih morskih sadežev

mala 9 eur / velika 15 eur

Šampanjska rižota s škampovimi repki

12 eur

Kapesanta s pesino polento in kremo agrumov

1 kos 7 eur / 2 kosa 12 eur

Sipini trakovi s paradižnikovo omako in črno pašto

mala 7 eur/ velika 12 eur

Tuna zapečena v sezamu, marinirana z zeliščnim pestom, črni riž

mala 9 eur / velika 12 eur

JUHE

Bučna juha s praženimi bučnimi semeni

4 eur

Gobova mineštra

4 eur

Ribja juha

5 eur

GLAVNE JEDI

Telečji osobuko – telečja krača že razrezana, odišavljena z žajbljem in kuhana s paradižnikovim sokom

17 eur

Divjačina s Krima, šest ur dušena v kraški teranovi penini

24 eur

Jelenov file z grozdno omako »isabela«, rožnato zapečen

24 eur

Ragu petelina s pašto, po receptu naše stare mame
16 eur

Stegno divjega pujsa v omaki, marinirano z zelišči, jabolki, hruškami
20 eur

Goveja zarebrnica ali T-bon, zapečen na zeliščni žerjavici
4 eur / 10 dag

Telečja mlada jetrca, nežno zapečena , s karameliziranimi jabolčnimi lističi
in čežano
mala 10 / velika 18 eur

Račji file z omako pomaranče
20 eur

Goveji pljučni file, dobro zorjen, pečen na grobi zeliščni soli, mariniran z oljčnim oljem
20 eur / dvojni 35 eur

Divja riba, prvovrstne kvalitete, ki jo pripeljejo ribiči –pečena na žaru, pečici
10 dag / 7,5 eur

Riba , drugovrstne kvalitete – pečena na žaru, pečici
10 dag / 5,5 eur

Škampi, prvovrstne kvalitete
10 dag / 7,5 eur

Škampi , drugovrstne kvalitete
10 dag / 5,5 eur

Jadranski ligenj, ko je sezonski ulov
18 eur

SLADICE

Jabolčna zmrzlina pečenih jabolk, jabolčno-ingverjeva čežana
6 eur

Kostanjeva torta » Toni Maroni »
6 eur

Kakijeva torta s hrustljivo beljakovo peno
6 eur

Kakijev sladoled s kostanjevo kremo
6 eur

Vaniljev burbon sladoled s karamelnimi figami
6 eur

Bučna oranžna pita s krokantom
6 eur

Čokoladna kubanska torta
6 eur

Pokova sladka paleta
mala 6 eur / velika 9 eur

DOMAČI IN TUJI SIRI

mala 9 / velika 12 eur

Pogrinjek in pozdrav iz kuhinje ob prihodu
3 eur

Cene vključujejo 8,5 % ddv.

Cenika velja od 01.11.2011

Robert Trobec s.p.

Gostišče Pri Poku