

POMLADNI MENI

Pozdrav iz kuhinje

Slani kornet z mesnim patejem in cvičkovim kaviarjem
(Alergeni: jajca,gluten)

PENINA LIONESS
brut-zelo suho

Topla predjed

Barvni ravioli z nadevom lososa
v družbi regrada in okusne kremne pene
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

CVIČEK PTP, suho, 2018
MODRI PINOT ROSE ANTIK suho, 2017

Juha

Kremna juha iz zelene, špinače in kislih jabolk
s testenim hrustkom
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

Glavna jed

Svinjska ribica v slanini
z omako modre frankinje
in suflejem rumenega korenčka ter čemaža,
obložen z mlado zelenjavo
(Alergeni: jajca,gluten)

MODRA FRANKINJA DIVINE
suho, 2016
MODRI PINOT DIVINE
suho, 2016

Sladica

Sladki pozdrav pomladi
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

LAŠKI RIZLING, jagodni izbor,
sladko, 2009

VEGI MENI

Pozdrav iz kuhinje

Slani kornet z zeliščno skuto in cvičkovim kaviarjem
Alergeni: (jajca,gluten,laktoza)

PENINA LIONESS
brut-zelo suho

Topla predjed

Barvni ravioli z nadevom lososa
v družbi regrada in okusne kremne pene
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

CVIČEK PTP, suho, 2018
MODRI PINOT ROSE ANTIK suho, 2017

Juha

Kremna juha iz zelene, špinače in kislih jabolk
s testenim hrustkom
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

Glavna jed

File postarvi s suflejem rumenega korenčka in čemaža,
obložen z mlado zelenjavo
(Alergeni: jajca,gluten)

MODRA FRANKINJA DIVINE
suho, 2016
MODRI PINOT DIVINE
suho, 2016

Sladica

Sladki pozdrav pomladi
(Alergeni: jajca,gluten,laktoza)

LAŠKI RIZLING, jagodni izbor,
sladko, 2009



Vabimo Vas na
**VINSKO KULINARIČNI
POMLADNI VEČER**
V ČETRTEK, 21.03.2019
OB 18:00 URI





Z veseljem Vas vabimo na Vinsko
kulinarični večer v Hišo kulinarike
in turizma, ki se bo odvijal
v četrtek, 21. 03. 2019
s pričetkom ob 18. uri.

Predstavljena bodo
izbrana dolenska vina

Vinske kleti Jarkovič
iz Broda v Podbočju

ob pomladni kulinariki izpod rok
študentov programa gostinstvo
in turizem ter njihovih mentorjev,
Višje strokovne šole Grm Novo mesto -
centra biotehnike
in turizma.

Cena na osebo je
22 evrov.



VINSKA KLET JARKOVIČ

Zgodba o vinu se začne spomladi in
nadaljuje poleti v vinogradu ter doseže
svoj vrhunec jeseni v vinski kleti. Čisto na
koncu vino svojo s soncem obsijano
pripoved prišepne pivcu, ki lahko v požirku
vina okusi trud in ljubezen vinogradnika in
vinarja. Vsako vino je avtorsko delo vinarja
in dobra vina si zaslužijo izbrano
občinstvo.

V družini Jarkovič smo predani promociji
vinske kulture naših krajev in že več
generacij skrbno pišemo, zbiramo in
negujemo svoje zgodbe o vinih.

Vse od leta 1868



Prosimo, da Vašo udeležbo potrdite
najkasneje
do 20.03.2019,
z izbranim menijem. Goste, ki bi želeli
imeti vegetarijanski meni prosimo,
da to ob rezervaciji sporočite
na naš elektronski naslov
vinski.vecer@gmail.com,
ali na telefonsko številko
040/361-622,
kamor sporočite ime in priimek osebe
oz. oseb,
ki se bodo dogodka udeležile.

Veselimo se srečanja z Vami!

Gostišče na Trgu,
Hiša kulinarike in turizma
Glavni trg 30
8000 Novo mesto
E-mail: vinski.vecer@gmail.com