



VILA MUHR

BOHINJ SLOVENIJA

estd. 1902

A. Muhr

Pozdrav iz kuhinje

Korenje

Vloženo in pečeno korenje, korenčkova panakota, listi korenja, vinaigrette

Jezerska postrv

Zupanova jezerska postrv, cvetača, beurre blanc

Srna in lisičke

Srnin hrbet, vložene in pečene lisičke, pečeno zelje in demi-glaze omaka

Sezonsko jagodičevje na štiri načine

Divje jagode, koromač in bezeg

Mousse iz bezga in melise, gel divjih jagod, koromač mariniran v oljčnem olju, granita iz divjih jagod in sladoled iz koromača in melise



VILA MUHR

BOHINJ SLOVENIJA

estd. 1902

A. Muhr

Pozdrav iz kuhinje

Paradižnik, burrata in Alpencaviar

Polsušeni paradižnik, paradižnikova salsa, slovenska burrata, Alpencaviar in vinaigrette iz fermentiranega paradižnika

Korenje

Vloženo in pečeno korenje, korenčkova panakota, listi korenja, vinaigrette

Chefova solata in kvas

Vložena sezonska zelenjava, pečen kvas, fermentirane pinjole in pinjenec

Jezerska postrv

Zupanova jezerska postrv, cvetača, beurre blanc

Planinski ravioli

Ravioli z gorskim sirom, divjačinski consommé, rozine

Trdinka

Pena iz koromačeve polente in Trdinka

Srna in lisičke

Srnin hrbet, vložene in pečene lisičke, pečeno zelje in demi-glace omaka

Sezonsko jagodičevje na štiri načine

Divje jagode, koromač in bezeg

Mousse iz bezga in melise, gel divjih jagod, koromač mariniran v oljčnem olju, granita iz divjih jagod in sladoled iz koromača in melise