

RISTORANTE GREDIČ

IL MENU



PIATTI ISPIRATI ALLA NATURA DEL TERRITORIO

I frutti della natura incontaminata del Brda sono una fonte inesauribile d'ispirazione per la preparazione di nuove esperienze culinarie che risentono delle influenze della tradizione sia mediterranea che alpina.

Con il tocco inconfondibile dei nostri chef, i piatti del menu Gredič rispecchiano tutti i nostri valori, come l'amore per la cucina, il rispetto delle nostre radici e del territorio, le antiche tradizioni locali e l'eccellenza nella preparazione di piatti raffinati.

Potete scegliere tra uno dei nostri menu di cinque portate di pesce e di carne, oppure decidere per un menu estivo proposto dallo Chef. Sarà lieto di ascoltare tutti i vostri desideri e le vostre esigenze particolari per proporvi un menù personalizzato all'interno della nostra offerta. I nostri camerieri esperti vi proporranno la giusta combinazione tra i cibi e il vino, grazie all'ampia scelta di bottiglie di alta qualità sia nazionali che estere, disponibili nella nostra cantina.

Vi auguriamo un buon proseguimento

Segreti gourmet sotto la superficie dell'acqua

(Menu di 5 portate)

Il saluto dello chef

»«

Tartare di trota marinata su carpaccio di cetriolo, con caviale di trota, gelatina d'arancia e polpa d'arancia

»«

Carpaccio di tonno pinna gialla, germogli misti, wasabi e ananas

»«

Linguine fatte in casa al nero di seppia con cappelunghe, olio al prezzemolo e scorza di lime

»«

Polipo con polenta bianca arrostita, carota caramellata e porro abbrustolito.

»«

Il dolcetto di stagione

50 EURO a persona

20 EURO accompagnamento vini (5 degustazioni)

Acquerello di sapori nel regno dei vigneti

(Menu di 5 portate)

Il saluto dello chef

»«

Carpaccio di vitello marinato con germogli misti e cubetti di pane, scalogno cotto nel caramello e nella barbabietola rossa, brunoise di pomodori, formaggio di montagna affumicato e salsa di vitello

»«

Paté di funghi porcini in granella di prezzemolo, verdure alla julienne in vinaigrette di mele, briciole di parmigiano e crema all'aglio

»«

Linguine fatte in casa con tartufo nero

»«

Lombo di agnello in crosta, purea di piselli, salsa di mirtilli rossi e marmellata di cipolle

»«

Il dolcetto di stagione

50 EURO a persona

20 EURO accompagnamento vini (5 degustazioni)

Per esigenze di diete particolari, faremo il possibile per soddisfare le vostre richieste all'interno delle proposte del nostro menu.

Coperto - 3,00 euro a persona

In caso di allergie, contattate il nostro personale di servizio che vi fornirà l'elenco degli allergeni contenuti nelle singole pietanze.

Restavracija Gredič – The Plate MICHELIN 2020


MICHELIN
2020

