



KRANJSKA DOLGA MIZA

Meni

Pozdrav iz kuhinje

Uvodne takte v kulinarični večer je pripravil chef Aleš Kristan s Kmetije odprtih vrat Pr' Končovc (Javornik nad Kranjem)

V BARVAH JESENI POSTREŽENE IZBRANE HIŠNE PAŠTETE, DOMAČA ŠUNKA IN OSTALI IZBRANI LOKALNI OKUSI

Lokalne sestavine: Kmetija odprtih vrat Pr' Končovc, Kmetija Krakovc, Mlekarstvo Podjed, Poličarjeva kmetija

Hladna predjed

Navdih za to jed, pripravljeno iz lokalnih sestavin, je v bližnjevzhodni kuhinjariki poiskal chef Jorg Zupan, ki vodi Bistro Breg in Obedovalnico Aftr (Ljubljana)

JAGNJEČJI TATAR PO LIBANONSKO (KYBBEH NAYEH), MEŠANICA ZAČIMB BAHARAT, STEPENI KAJMAK

Lokalne sestavine: Ekološka kmetija pr' Šuštarju (Primož Krišelj), Poličarjeva kmetija

Topla predjed

To kombinacijo bo na dogodku predstavil chef Igor Jagodic iz Restavracije Strelec - ena Michelinova zvezdica (Ljubljanski grad)

SKUTNI CMOK, GOBOVA KREMA, GOBOV ŽELE, VLOŽENE GOBE, ZELIŠČA, OMAKA IZ PIVA IN SIROTKE

Lokalne sestavine: Kmetija Krč, Ekološka kmetija Šlibar

Glavna jed

Zanjo bo poskrbel chef Uroš Gorjanc iz Gostilne Kristof (Predoslje)

FILE KUNCA V HRUSTLJAVIH DROBTINAH Z GORENJSKO SLANINO, GORČIČNI VINAIGRETTE Z JABOLKI, BUČNI PIRE, JABOLČNA TERINA Z BUČO, JABOLČNA MASLENA OMAKA

Lokalne sestavine: Kmetija Štim, Kmetija Matijovc, Mlekarstvo Podjed, Mesarstvo Čadež, Androžarna

Sladica

Pripravil jo bo chef Tomaž Polenec, ki z ženo Barbaro vodi Kavarno in restavracijo Brioni (Kranj)

POLETNA VIŠNJA (porcijska tortica s kislo smetano, poleg pa še flambirane višnje z lokalnim žganjem in višnjevsorbet)

Lokalne sestavine: Mlekarstvo Podjed, Kmetija Jerala

O alergeni se pozanimajte pri vašem natakarju.



KRANJSKA DOLGA MIZA

VEGANSKI JEDILNIK

Pozdrav iz kuhinje

Uvodne takte v kulinarični večer si je zamislil chef
Aleš Kristan s Kmetije odprtih vrat Pr' Končovc
(Javornik nad Kranjem)

JESENSKA POEZIJA GORENJSKE ZELENJAVE

Lokalne sestavine: Kmetija odprtih vrat Pr' Končovc,
Kmetija Krakovc

Hladna predjed

Iz lokalnih sestavin jo bo pripravil chef Jorg Zupan, ki
vodi Bistro Breg in Obedovalnico Aftr (Ljubljana)

ZELENJAVNI TATARC Z GOBOVO OMAKO XO

Lokalne sestavine: Ekološka kmetija pr' Šuštarju
(Primož Krišelj)

Topla predjed

To kombinacijo bo na dogodku predstavil chef Igor
Jagodic iz Restavracije Strelec - ena Michelinova
zvezdica
(Ljubljanski grad)

POLENTA, GOBE, ZELIŠČA IN PIVO

Lokalne sestavine: Ekološka kmetija pr' Šuštarju
(Primož Krišelj), Ekološka kmetija Šlibar

Glavna jed

Zanjo bo poskrbel chef Uroš Gorjanc iz Gostilne
Krištof (Predoslje)

VEGANSKO »MESO« IZ GRAHOVIH VLAKNIN SLOVENSKE PROIZVODNJE S TAKOSOM IZ OHROVTA, BUČNIM PIREJEM IN VEGANSKO DVOJNO MOČNO OMAKO

Lokalne sestavine: Kmetija Štirn, Kmetija Matijovc,
Androžarna

Sladica

Pripravil jo bo chef Tomaž Polenec, ki z ženo Barbaro
vodi Kavarno in restavracijo Brioni (Kranj)

POLETNA VIŠNJA V VEGANSKI PREOBLEKI

Lokalne sestavine: Kmetija Jerala

O alergenih se pozanimajte pri vašem natakarju.