TASTE POINT

KULINARIČNA DOŽIVETJA ZA ZAKLJUČENE DRUŽBE

Vsako druženje si zasluži nekaj posebnega.

V restavraciji The Point smo za vas pripravili izbor skrbno sestavljenih menijev, ki povezujejo bogato kulinarično tradicijo naših krajev s sodobnimi okusi in ustvarjalnostjo naše kuhinje.

Za poslovno srečanje, družinsko praznovanje, obletnico ali prijetno druženje s prijatelji. Izberite svoj meni, mi pa bomo poskrbeli za vse ostalo.

IZBERITE SVOJ MENI

Cene na osebo, DDV vključen.

MENI 01

BASIC POINT

26 €

Domača pojedina · izbor lokalnih mesnin in sirov

Juha po izbiri · goveja ali gobova ali čebulna

Ocvrti piščančji ali svinjski zrezek · postrežen s pečenim krompirčkom

Mešana solata

MENI 02

THE POINT

34 €

Domača pojedina · izbor lokalnih mesnin in sirov

Juha po izbiri · goveja ali gobova ali čebulna

Pišek med koruznim poljem · Pečene piščančje prsi s pečeno polento, bukov ostrigar, krema koruze in demi glace omaka

Mešana solata

Limonin tart z bučnim oljem · Krhko testo sablée, limonina krema, krema bučnega olja in omaka z bučnim oljem

MENI 03

THE POINT +

40 €

Hišni Tartar · Krompirjeva focaccia, okisan Ptujski luk in majoneza bučnega olja

Juha po izbiri · goveja ali gobova ali čebulna

Kot na Dunaju · Dunajski zrezek iz telečjega hrbta, priloga po izbiri in brusnični džem

Mešana solata

Souffle · Čokoladni sufle, malinov sladoled, gozdni sadeži in timijanov drobljenec

IZBERITE SVOJ MENI

Cene na osebo, DDV vključen.

MENI 04

OKUSI TRADICIJE
49 €

Domača pojedina · izbor lokalnih mesnin in sirov

Juha po izbiri · goveja ali gobova ali čebulna

Govedina po receptu mame Marije · Počasi kuhano goveje podplečje, pražen krompir, vinski „zos“ po receptu naše mame in jabolčni hren

Pišek med koruznim poljem · Pečene piščančje prsi s pečeno polento, bukov ostrigar, krema koruze in demi glace omaka

Mešana solata

Pavlova z jagodičevjem · Beljakova meringa, vanilijeva krema, jagodičevje in sladoled

MENI 05

THE POINT SELECTION
67 €

Med pašnikom in gozdom · Telečji hrbet, rezine jurčkov in smrekovi vršički

Dve juhi · goveja in bučna juha z ingverjem in limonsko travo

Ričota · Ješprenj z okisano masleno bučo, mladim sirom in bučnimi semeni

Stejk · Pečen goveji file z zapečenim krompirjem, sezonsko zelenjavo in demi glace omako

The Point trilogija lignjev · lignji na tri načine

Mešana solata

Cheesecake z marelicami · Pečen cheesecake, macerirane marelice, krema bele čokolade in ajdov hrustek

Vključena penina The Point

MENI 06

THE POINT PRESTIGE
76 €

Hišni Tartar · Krompirjeva focaccia, okisan Ptujski luk in majoneza bučnega olja

Dve juhi · goveja in bučna juha z ingverjem in limonsko travo

Fuži in tartuf · Istrski fuži, smetanova omaka s tartufato, parmezan, maslo

V srcu gozda · Hrbet jelena, krema peteršiljeve korenine, sotiran ohrovt in borovnica

Školjke in škampi na buzaro · mediteranska buzara s paradižnikovo omako

Mešana solata

Višnjeva tortica · Brownie, čokoladni mousse, višnje in čokoladni sladoled

Vključena penina The Point

PO VAŠEM OKUSU

NADGRADITE MENIJE 01–04

Topla predjed · 9 € / osebo

Ješprenjeva ričota z okisano masleno bučo, mladim sirom in bučnimi semeni ali istrski fuži s tartufato, parmezanom in masleno-smetanovo omako.

Pri menijih 05 in 06 je topla predjed že vključena v ceno.

GRIŽLJAJI DOBRODOŠLICE

Za začetek druženja ob penini ali izbranem aperitivu.

Krema z bučnim oljem, črna redkev in postrvje ikre	**3,30 € / kos**
Ocvrta polenta, pire hokaido buče in krema brie sira Topel grižljaj, pripravljen tik pred postrežbo.	**3,50 € / kos**
Prleška oljova govedina	**3,50 € / kos**
Pašteta rdeče leče z jurčki	**3,50 € / kos**
Rdeča pesa, vanilija in kozji sir	**3,50 € / kos**
Marinirana postrv, majoneza mete in limete, pražena sončnična semena	**3,80 € / kos**
Tartar The Point	**4,00 € / kos**

PIJAČA DOBRODOŠLICE IN KAVA

Penina The Point · **2,50 € / osebo** | Aperitiv · **2,50 € / osebo**
Kava ob sladici · **1,50 € / osebo**

INFORMACIJE IN REZERVACIJE

Ob rezervaciji sporočite datum, želeno uro, izbrani meni in predvideno število gostov. Sporočite tudi morebitne prehranske posebnosti, da lahko jedi prilagodimo vašim potrebam.

Končno število gostov in morebitne prehranske posebnosti potrdite najpozneje tri dni pred dogodkom.

Cene menijev so na osebo in vključujejo DDV. Pijača ni vključena, razen kjer je posebej navedeno. Za posebne želje in prilagoditve ponudbe smo vam z veseljem na voljo.

REZERVACIJE IN POVPRAŠEVANJA

+386 31 444 010 · info@the-point.si