



LA MAR

Food.Wine.Love & Sea



Slovensko

Mesni meni

Tatarski biftek, ovit v al dente testo, z montasio sirom in tapioka krekerjem

Goveji karpачо s tartufi na rukolovi posteljici

Ravioli, polnjenis sirom, z jurčki in jurckovo omako

Rahlo kuhana rdeča pesa z orehi, bivoljo mocarelo in prelivom iz granatnega jabolka ter medu

Florentinski rezek v pecici z omako iz rdečega vina

Sladica po izbiri

105 €



Ribji meni

Argentinske kozice, ovite v ocrti krompir, z domačo koktajl omako

Tunin tatar z avokadovimi kockami in mangovim "kaviarjem" ter tapioka krekerjem

Ravioli, polnjeni s sirom in file lososa, z jagodnim "kaviarjem" v peninini omaki

Rahlo kuhana rdeča pesa z orehi, bivolio mocarelo in prelivom iz granatnega jabolka ter medu

Riba v pečici z zelenjavo in krompirjem

Sladica po izbiri

95 €

Minimalno naročilo: za 2 osebi



Italiano

Menu di carne

Tartare di manzo, avvolta in pasta al dente, con formaggio montasio e cracker di tapioca

Carpaccio di manzo con tartufo su un letto di rucola

Ravioli ripieni di formaggio, serviti con porcini e salsa ai funghi porcini

Barbabetola rossa leggermente cotta, con noci, mozzarella di bufala e condimento di melograno e miele

Bistecca alla fiorentina, cotta al forno, con salsa al vino rosso

Dessert a scelta

105 €



Menu di pesce

Gamberi argentini, avvolti in patate croccanti, serviti con salsa cocktail fatta in casa

Tartare di tonno con cubetti di avocado, "caviale" di mango e cracker di tapioca

Ravioli ripieni di formaggio e filetto di salmone, con "caviale" di fragola in salsa di spumante

Barbabetola rossa leggermente cotta, con noci, mozzarella di bufala e condimento di melograno e miele

Pesce al forno con verdure e patate

Dessert a scelta

95 €

Ordine minimo: per 2 persone





LA MAR

Food.Wine.Love & Sea



English

Meat menu

Beef tartare, wrapped in al dente pastry, with montasio cheese and tapioca crackers

Beef carpaccio with truffles on a bed of arugula

Ravioli filled with cheese, served with porcini mushrooms and porcini sauce

Lightly cooked red beet with walnuts, buffalo mozzarella, and a pomegranate-honey dressing

Florentine steak, oven-baked, with a red wine sauce

Dessert of your choice

105 €



Seafood menu

Argentinian prawns wrapped in crispy potatoes, served with homemade cocktail sauce

Tuna tartare with avocado cubes, mango "caviar," and tapioca crackers

Ravioli filled with cheese and salmon fillet, topped with strawberry "caviar" in a sparkling wine sauce

Lightly cooked red beet with walnuts, buffalo mozzarella, and a pomegranate-honey dressing

Oven-baked fish with vegetables and potatoes

Dessert of your choice

95 €

Minimum order: for 2 people



Deutsch

Fleischmenü

Rindertatar, eingewickelt in al dente teig, mit Montasio-Käse und Tapiokacrackern

Rindercarpaccio mit Trüffeln auf einem rucolabett

Ravioli, gefüllt mit Käse, serviert mit Steinpilzen und Steinpilzsauce

Leicht gegarte rote Beete mit Walnüssen, Büffelmozzarella und einem Granatapfel-honig-dressing

Florentiner Steak, im ofen gebacken, mit einer Rotweinsauce

Dessert nach wahl

105 €



Fischmenü

Argentinische Garnelen, in knusprige Kartoffeln gewickelt, serviert mit hausgemachter Cocktailsauce

Thunfischtatar mit Avocadowürfeln, Mango-"kaviar" und Tapiokacrackern

Ravioli, gefüllt mit Käse und Lachsfilet, mit Erdbeer-"Kaviar" in einer Schaumweinsauce

Leicht gegarte Rote beete mit Walnüssen, Büffelmozzarella und einem Granatapfel-honig-dressing

Ofen-gebackener Fisch mit Gemüse und Kartoffeln

Dessert nach wahl

95 €

Mindestbestellung: für 2 Personen

