



Kempinski Palace  
Portorož

ISTRIA SLOVENIA

# MESEC PENIN 2023

Il mese degli spumanti | Sparkling wine month

Restaurant Sophia



## FOIE GRAS

**Creme brulee račjih jeter, pršut račjih prsi, "pijana hruška"**  
*Crème brûlée di fegato d'anatra, prosciutto di petto d'anatra, pera ubriaca*  
*Foie gras "crème brûlée" with duck breast prosciutto and drunken pear*  
*Vinakoper Capris Marine Blue*

## ENOLONČNICA Z JEČMENOM | MINISTRONE D'ORZO MINISTRONE WITH BARLEY

**Ješprenj, korenje, fižol, sušena svinjska ličnica, peteršilj, krompir**  
*Orzo, carote, borlotti, guanciale, prezzemolo, patate*  
*Barley, carrots, beans, guanciale, parsley, potatoes*  
*Villa Sandi Prosecco*

## PAPPARDELLE S FAZANOM | PAPPARDELLE AL FAGIANO PAPPARDELLE WITH PHEASANT

**Široki rezanci, fazanov ragu, espuma iz gosjih jeter**  
*Pappardelle, ragu di fagiano, espuma di fedato d'oca*  
*Pappardelle, pheasant ragout, foie gras espuma*  
*KlenArt Brut Rose*

## SVINJSKI VRAT | COPPA DI MAIALE | PORK NECK

**Pečena svinjska vratovina, polenta, pečena jabolka, slanina, vinska omaka, ocvirki**  
*Arrosto di coppa di maiale, polenta, mele arrostate, pancetta, salsa di vino, ciccioli*  
*Roasted pork neck, polenta, roasted apple, pancetta, red wine sauce, pork rind*  
*Movia Puro de Blanc*

## LEŠNIKI IN HRUŠKE | NOCCIOLE E PERE HAZELNUTS & PEARS

**Lešnikov mus, hrustljavi biskvit, hruškin sorbet, dehidrirana hruška**  
*Mousse di nocciole, biscuit crocante, sorbetto di pera, pera dehidrata*  
*Hazelnuts mousse, crispy sponge, pear sorbet, dehydrated pear*  
*Villa Sandi Prosecco Rose*



**CENA | PREZZO | PRICE**  
EUR 99

**REZERVACIJE | PRENOTAZIONE**  
RESERVATION

T: + 386 5 692 7000

E: [restaurant.portoroz@kempinski.com](mailto:restaurant.portoroz@kempinski.com)