



rizibizi
restaurant
JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Slovensko

Prosecco Le monde



Tunin tatarec z wasabijem in
grozdno kremo

Rosé Zarova



Hobotnica s kakijem in kostanji

Blanc & noir Prelac



Cvetačna juha s hobotnico



Gamberi z bučo in tartufi

Vialina Martinšek



Bučni njoki z dimljenim brancinom
in kostanji

Pallidia Sanabor



File piranskega brancina po
mediteransko

Rare Istenič



Kostanjevi štruklji

140 €

Cena menuja s kozarcem penine ob vsakem
krožniku je 140 € na osebo. Vinsko spremljavo
bomo tedensko menjali oziroma osvežili.



Italiano

Prosecco Le monde



Tartar di tonno con crema d`uva e
wasabi

Rosé Zarova



Polpo con castagne e cachi

Blanc & noir Prelac



Zuppa di cavolfiore e polpo



Gamberi con zucca e tartufo

Vialina Martinšek



Gnocchi alla zucca con branziono
affumicato e castagne

Pallidia Sanabor



Filetto di branzino di Pirano alla
mediterranea

Rare Istenič



Štruklji alle castagne

Štrigon pet nat Steras

140 €





rizibizi
restaurant
JRE
JEUNES RESTAURATEURS



English

Prosecco Le monde



Tuna tartar with grapes cream and wasabi

Rosé Zarova



Octopus with chestnut and persimon

Blanc & noir Prelac



Cauliflower soup with octopus



Prawns with pumpkin and truffles

Vialina Martinšek



Pumpkin gnocchi with smoked seabass and chestnut

Pallidia Sanabor



Mediterranean style Piran seabass fillet

Rare Istenič



Štruklji with chestnut

Štrigon pet nat Steras

140 €

Deutsch

Prosecco Le monde



Thunfischtartar mit Traubencreme und Wasabi

Rosé Zarova



Krake mit Kastanie und Kaki

Blanc & noir Prelac



Blumenkohlsuppe mit Krake



Garnele mit Kürbis und Trüffeln

Vialina Martinšek



Kürbisgnocchi mit geräucherte Wilfsbarsch und Kastanie

Pallidia Sanabor



Piran Wolfsbarschfilet auf mediterraner Stil

Rare Istenič



Štruklji mit Kastanie

Štrigon pet nat Steras

140 €

