

MENI

Meni se bere kot strastna ljubezenska zgodba, narejena za deljenje in (za)ljubljenje.

PRVA SPOZNAVANJA

Majhni bajti in dotiki golih rok

Izbor kruha iz Pekarne Ana, planinsko maslo, solni cvet Piranskih solin **(O, G, L) V**
5 eur

Fokača s kozjim sirom iz Pekarne Ana **(L, G) V**
5 eur

Oranžna melona v meloninem soku in tekili, bazilika in habanero **V**
10 eur

Brusketa z ostrigino majonezo, inčuni, paradižnikom in baziliko **(G, J, M)**
10 eur

Ostrige in jabolčni verjus, leche de tigre-kolumbijska različica!!!,
solata iz hrušk in kumar, borovo olje **(M)**
16 eur za 4 ostrige

ZAJEMI ME

Spogledljive skledice

Ceviche iz sveže ribe v pikantni lakto fermentirani paradižnikovi vodi,
leche de tigre, melona, koriandrovo olje, solata iz aromatičnih zelišč **(R2)**
18 eur

Špagetki v omaki iz jagod, zelišč in koncentrata paradižnika,
pesto **(G, O, L) V** *možna tudi veganska verzija
18 eur

Hommage Istri / sladke fige marinirane v akacijevem medu,
paradižniki, tomatillos in lampijončki iz kmetije,
emulzija zemljanke in rjavega masla, pinjole **(O) V**
22 eur



Ana in Slon
x POP UP x

SPREJMI ME

Pokaži mi kdo si

Solata maslenega stročjega fižola, kvasova krema, sir,
pražene breskve **(G, L, O, S) V *****

18 eur

Anina najljubša pozno poletna waldorfska solata / poletna jabolka, zelena, olje
zelene in luštreka, pol sušena rdeča pesa, orehi, polivka orehovega mleka, shisovi
listi iz kmetije **(L, O)**

22 eur

Divja različica Frankovega starega recepta –
hladen rostbif/ siljenec radič, dimljena jajčna omaka, pražena sončnična semena s
paradižnikovim prahom, sveža zelišča **(S, O, G, J, L)**

25 eur

PODŽGI ME

Zadovolji me

Wanna be a Parmigiana. Jajčevец v različnih teksturah, omaka iz leto starega
tolminskega sira, črni česen Jeanne&Matteo, paradižnikov koncentrat, arašidovo
maslo, bazilikino olje **(Z, A, O, G, L) V**

26 eur

Dnevni ulov iz tržnice, holandska omaka s pehtranom, krema iz blitve in krompirja,
solata iz blitve **(R, J, M, O)**

28 eur

Kimchi in 3 mesece zorjen topljeni sir iz Matajurja, rezina sočnega svinjskega vratu
na žaru, vse v topli fokači Ana; poletna solata na strain. **(G, L, GS)*****

28 eur

Hrbet srne in pire zelene s črnimi tartufi,
koruzna omaka,
pražen korenček **(M, Z)**

30 eur

*** Na voljo samo v času večerij,
hvala za razumevanje ♥



Ana in Slon
x POP UP x

SLADKOSTI

Več kot sladke besede, je to ♥?

Sorbet breskve z amaretovo karamelo (L)

8 eur

Marelični tarte tatin (G, L)

12 eur

Teksture čokolade, lešnikova pralina & hrustljavi lešniki, fige kompresirane v Abuelo rumu z medom, svež mlečni sladoled z olivnim oljem (L, O, J)

14 eur

„Po tem, ima vse smisel. Ni kar pričakuješ, a še vedno sem to jaz”

- Ana Roš

SIGNATURE KOKTEJLI

NEGRO LO MANDINGO | 13€

gin | Campari in infuzija jerebike
hišni vermouthe

KINKI SOUR | 13€

beli rum | meta & tonka | sok limete

PALOMITA | 13€

Mezcal | klarificiran sok grenivke | mehurčki

GRINGO PUNCH | 13€

gin z 'belico' | habaneros
hladna infuzija zelenega čaja

LA HOSTIA | 13€

gin & grenčica Fusetti
peneči rosé, rabarbara



Hiša Franko d.o.o., Staro selo 1, 5222 Kobarid, Slovenia
ID za DDV: SI71034625

Ana in Slon
x POP UP x