

Ponudba francoskih sirov

Brie de Meux (Ile de France)

Kravji sir, kremast, intenziven in kompleksen, staran, najbolje se prileže s šampanjcem ali brut perino

23,70 €/ kg

Tomme de Chevre (Cher)

Kozji poltrdi sir, pastereziran, sladkast, pikanten, ujema z vini sauvignon ali chenin blanc

25,80€/ kg

Tomme de Savoie (Savoja)

Kravji poltdri sir, kremen, pikanten z zemeljski aromami. Dobro se ujema z modro frankinjo ali modrim pinotom

22,10€/ kg

St. Nectaire Fermier Affine (Auvergne)

Kravji poltdri sir, kremast s poudarjenimi zemeljskimi aromami, kombinirati s shiraz ali cabernet franc vini

28,70€/ kg

Esquirrou (Pireneji)

Ovčji trd sir, pastereziran, oreškaste note, ujema se z vini srednjega telesa kot npr. rebula ali modra frankinja

31,80€/ kg

Mimolette Extra Vieille (Flandrija)

Francoska gavda, kravji trdi sir, rahlo slan in oreškast, kompakten, kombinirati z modrim pinotom

28,80€/ kg

Comte Cuiivre (Jura)

Kravji sir, 18 mesecev staran, rahlo pikanten, oreškast, saden, kompleksen, kombinirati s chardonnayem

33,50€/ kg

Valençay (Loara)

Ovčji sir piramidne oblike. Zunanji del je mehak in kremast, medtem ko je sredina čvrstejša. Po okusu je mlečen z notami lešnikami. Lepo se kombinira s svežim in aromatičnim sauvignonom.

10,10€/kos

Brillant Savarin (Burgundija)

Kravji mehki sir, kremast in pikanten, kombinirati s šampanjci ali peninami

5,60€/kos

Crottin Chavignol (Sancerre)

Kozji sir, pol suh, najbolje se ujema s sauvignoni

3,50€/kos

Vse cene so v EUR in vsebujejo DDV.

WINE BAR *Suklje*

Breg 10, 1000 Ljubljana



Wine bar Šuklje



Wine Bar Suklje



@winebarsuklje



www.winebar.suklje.com

MENU

Kulinarika v Wine baru Šuklje

Lepo je deliti!
Lepe trenutke, dobre občutke, še posebej pa hrano in vino!

Tudi naše jedi so pripravljene, da jih delite z vam dragimi osebami.

Lahko pa jih delite in množite z našimi vini.

Gurmanski sendvič za lažji začetek dneva? Francoski siri ob degustaciji vina? Narezek z domačimi mesninami ali pa različne paštete? Najde se marsikaj!

Vabljeni naprej v gurmanski svet Wine bara Šuklje

Delovni čas kuhinje:

ponedeljek - četrtek do 23:00

petek in sobota do 23:30

nedelja do 22:00

Vse cene so v EUR in vsebujejo davek

Za zjutraj

(do 16h)

Rogljček^{1,2,3,4}

2,00 EUR

Toast^{1,2,3,4,5}

3,50 €

Za čez dan

Kalamata olive

4,00 EUR

Narezek za dva^{1,2,3,5}

Domača salama, šunka, slanina in sirčki

21,00 EUR

Siri za dva^{1,2,3,5}

4 različni francoski siri s priboljški

21,00 EUR

Kvartet paštet^{1,2,3,6}

Krškopolec s konjakom, fazan s popečeno koruzo,

raca s suhimi slivami, piščanec, okisana čebula

14,50 EUR

Alergeni: gluten 1, mlečni izdelki 2, oreški ali sledi oreščkov 3, jajca 4, sezam 5, gorčica 6, luščinarji 7, mehkužci 8

Za čez dan

Buratta^{1,2,3}

Z indijskimi oreščki, pestom in pečenimi paradižniki

13,00 EUR

Melancanove rolice^{2,3}

Polnjene s skuto, orehi in zelišči, granatno jabolko

10,00 EUR

Pršut Serrano (100g)

15,00 EUR

Goveji carpaccio (100g)^{1,2}

Na sezonski solati s pomarančo

15,50 EUR

Moškata hobotnica^{1,3,8}

V panko drobtinah na sezonski solati

16,50 EUR

Tapas plošča za dva^{1,2,3,4,5,7}

Avokadov namaz, pečene tortilje, parmezanove kroglice, kozice v krompirjevem ovoju

20,00 EUR

Kaviar jeseter (20g)^{1,2}

38,00 EUR

Ostriga⁷

3,50 EUR

Sezonska sladica^{1,2,3,4}

5,50 EUR

Alergeni: gluten 1, mlečni izdelki 2, oreški ali sledi oreščkov 3, jajca 4, sezam 5, gorčica 6, luščinarji 7, mehkužci 8