



Hiša  
FINK  
Novo mesto

## Decembra v naši Hiši

### jedilnik Damjan

škampi in šipek

----- €3 -----

jelen in gobice

----- €3 -----

ravioli in kostanj

----- €3 -----

tuna in žafran

ALI

mangulica in radič

----- €3 -----

sladkarije



postrv in med

----- €3 -----

polži in majoneza

----- €3 -----

pašta z račko

----- €3 -----

orada in wasabi

ALI

zajec in pastinak

----- €3 -----

sladkarije

### jedilnik Tanja

cena degustacijskega jedilnika *na osebo* = 58 eur z vključenim ddv-jem



Hiša  
FINK  
Novo mesto

*dobrodoslica v naši Hiši na Dolenjskem — sprejem v vinski soki*

----- €3 -----

*pijača*

penina Puro ~ odpiranje v vodi v Hiši ob vodi

*jedača*

krema indijskega oreščka s tartufi

polž v odojkovi skorjici ~ *delikatesa svetovnega kova v dolenjski preobleki*

še topla ocvirkovca by mama Fink

dimljen špeh

----- €3 -----

*dobrodoslica na osebo* = 8 eur z vključenim ddv-jem

### jedilnik Okusi naše Hiše v decembru

----- €3 -----

*predjed*

*... kruha ne naredi moka, ampak roka...*

okusi naše Hiše

tuna in jabolko ~ *tuna tatar, zeleno jabolko, limetina majoneza, hren*

postrv in med ~ *file postrvi mariniran v lovorju, beli fižol, hrustljivo rdeče zelje, emulzija medu in soje*

jelen in gobice ~ *slastne rezine jelena, rdeča pesa, gobice, koruza*

polži in majoneza ~ *v odojkovi skorjici in drobnjakova majoneza*

ajda in paradižnik ~ *ajdova kaša, zelena, sok pečenega paradižnika, oliva in bazilika*

topla ocvirkovca by mama Fink

salama, rezana na nož by ata Fink

----- €3 -----

*glavna jed*

*... pri kosti je mesa radosti...*

odimljen file mignon ~ *radič, topinambur, štrukelj s porom*

ALI

orada in wasabi ~ *file, maslena omaka, špinača, pire z wasabijem, ohrovt*

----- €3 -----

*sladica*

*... vse je šlo za med...*

sladkarije

----- €3 -----

cena jedilnika s 3 kozarci vina *na osebo* = 40 eur z vključenim ddv-jem



Hiša  
FINK  
Novo mesto

### zaključek — lounge v Posekni sobi

#### jeden

čokolatini s kandirano pomarančo  
mandljevi amareti  
brioš z gosjimi jetri in marelico  
gorgonzola na žličko

#### pijača

kolekcija rumov ~ *Plantation x.O., Zacapa x.o., Diplomatico*  
Ruby Porto  
Ch. doisy daene 2016  
coctail - ~ *beli porto, malina, rabarbara*

zaključek na osebo = 15 eur z vključenim ddv-jem

Vsa pijača se plača po dejanski porabi.



Hiša  
FINK  
Novo mesto

*Gurmansko doživetje nikoli ni samo stvar okusa, je preplet vseh čutil, vonjev, pogledov, dotikov, zvokov. In več, je še vtis, ki ga pusti v nas, in ga besede težko opišejo. Vtis, prepojen tudi z odnosom, pristopom, toplino, ki jo čutimo v prostoru, pa ne zaradi prostora samega. Seveda pa osnova vsega ostaja okus, brez tega je vse ostalo nično. Vse te elemente že vrsto let spretno prepletata v zgodbo o uspehu Tanja in Damjan Fink, partnerja v zasebnem in poslovnem odnosu. /// Vesna Šteblaj ///*

### Dediščina

Z globokim spoštovanjem do dediščine in iskreno ljubeznijo do kuhanja ter vsega lepega, kar kuhanje prinaša, sledi Hiša Fink jasni viziji in dolgi tradiciji. Smo gostilna ugodja, udobja in neizmernih okusnih užitek.

### Poklon

V Hiši Fink je kuhinja globok poklon vsem koreninam, družinskim, nadzemjskim in podzemjskim. Jedilnik je povezan s kraji, z lepimi spomini in nama ljubimi ljudi.

### Prisega

Ves čas prisegamo na:

Pristno - kaj je bolj pristno od prvega poljuba Damjana in Tanje, temeljnega kamna hiše Fink?

Lokalno - kaj je bolj lokalnega od peteršilja iz vrta mame Fink?

Aktualno - kaj je bolj aktualno od kuharja, ki sanjsko kuha in kuha tudi kadar sanja?

Hvaležno - kaj je bolj vredno od zveste ekipe, ki verjame, močno verjame, s katero je trud tudi užitek?

Tradicionalno - kaj je bolj tradicionalnega od receptov mame Kos?

### Navdih

Navdih za jedilnik črpamo predvsem iz narave ... ker so prebujanja (jutranja doma in letnega časa v naravi) najnežnejša in najvznemirljivejša.

V jedilniku vodimo po taščinem vrtu, bližnjemu gozdu in sosedovem travniku ... zelišča so nabrana na lastnem vrtu, dišavnice in trobentice na brežini reke Krke, siri so lokalnih siračev, jajca is sosedove kmetije proste reje, štrukelj je globoko zapisan v slovenski gastronomiji, med so čebele nabirale v bližnjem gostu ... in kruh ... ja, kruh je spekla kuharjeva mati v krušni peči.

### Rezervacije

m: 00 386 (0)41 601 540

e: info@hisafink.si

w<sup>3</sup> hisafink.si



» Kruha ne naredi moka ampak roka. «  
slovenski pregovor