

Edinstvena kulinarična izkušnja  
ob najlepših razgledih na naravne  
lepote Bleda nagrajena s prestižnima  
nagradama: "The Michelin Plate 2020 & 2021",  
Recommended by Michelin Guide 2022  
in 3 kape Gault&Millau 2021 & 2023.

**JULIJANA**

RESTAVRACIJA • RESTAURANT  
GRAND HOTEL TOPLICE



## Blejski lokalni izbor

Dežela Kranjska nima bolj okusnega kraja,  
kot je z lokalnimi jedmi ta podoba raja!

# Meni "Gorenjski izbor"

### Začetek po gorenjsko.

Hladno dimljena Zupanova postrv, drobljenec hrena, sladoled Prnikarjevega jogurta z limono, čips pese in jabolka, espuma drobnjaka in žele Andrejčevega ribeza

•

### Tradicija v moderni preobleki.

Jurčkov consommé z ajdovim raviolom, nadevanim z blejskim sirom, domača čebulna marmelada in pena peteršiljevih listov

•

### Na Gorenjskem je fletno, a tudi okusno!

Lokalna jagnjetina (konfitirana krača in hrbet z zeliščno skorjico), narastek Jenkovega korenja s timijanom, olje rožmarina, čips sladkega krompirja s česnom, fondant kolerabe, nadevan s pirejem dimljenega fižola

•

### Gorenjske sladkosti

Lešnikov crème brûlée, gel iz domačega breskovega kompota, espuma mohanta z vaniljo, čokoladni sponge, medeno satovje in sladoled vloženi češenj v teranovem likerju

Praline lokalnega izdelovalca z nadevi domačega suhega sadja, pehtrana ali oreščkov

4-hodni meni 76 €

4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 x 0,1L) 102 €

# Degustacijski meni

Marinirane jakobinke, žele iz kokosa in rdeče redkvice, vložena cvetača z vaniljo, gel iz pasijonke, fileji citrusov in bazilikin preliv

•

Tatar iz zorjene govedine, emulzija iz tartufov, osetra kaviar, zeliščni blin, čips iz pancete in marinirana šalotka

•

»Dvojna juha« – juha iz pečenega korenja z ingverjem in grahova juha z meto, ocvrtek z rakovico in koriandrom

•

Domači raviol z repi potočnih rakov, limono, timijanom in koriandrom, popečene artičoke, penasta rakova omaka in dehidriran kaki

•

Rižota z lokalnimi jurčki in rezinami prekajenih gosjih prsi, popečena račja jetra, pena iz rdeče pese ter topinambur

•

File jadranskega kovača, krompirjev fondant, krema iz kutine, pečena buča in penasta luštrekova omaka

•

File mlečne teletine in zorjena lička s cimetom in janeževo zvezdo, nadevan por s sladkim krompirjem, flambirane slive s kavnim likerjem in omaka z žajbljem

•

Mille-feuille hruške v žafranu, gel iz ingverja in mandarine, čokoladni ganaš s pasijonko, toffifee sladoled, mangova pena in arašidova omaka

ali

Chefov izbor sirov

4-hodni meni 76 €

4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 x 0,1L) 102 €

5-hodni meni 90 €

5-hodni meni z vinsko spremljavo (5 x 0,1L) 120 €

6-hodni meni 99 €

6-hodni meni z vinsko spremljavo (6 x 0,1L) 141 €

8-hodni meni 116 €

8-hodni meni z vinsko spremljavo (8 x 0,1L) 168 €

V kolikor imate alergije ali intolerance na hrano, se pred naročilom pogovorite s svojim natakarjem.



# GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

[www.sava-hotels-resorts.com](http://www.sava-hotels-resorts.com)

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 14. 9. 2023. Pridružujemo si pravico do spremembe cen.