

Un'esperienza gastronomica unica,
accompagnata dalle splendide viste sulle
bellezze naturali di Bled e impreziosita da
prestigiosi riconoscimenti: il premio
“The Michelin Plate 2020 & 2021”,
Recommended by Michelin Guide 2022
e 3 cappelli secondo la classificazione
Gault&Millau 2021 & 2023.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE



Selezione locale di Bled

Nella regione di Kranj c'è un luogo che strappa il sorriso, dove i cibi locali sono l'immagine del Paradiso!

Menù "Selezione della Gorenjska"

Inizio alla gorenjska.

Trota affumicata a freddo dell'allevamento ittico Zupan, sbriciolato di rafano, gelato allo yogurt della fattoria Prnikar con limone, scaglie di barbabietole e mele, spuma di erba cipollina e gelatina di ribes di Andrejc

•

Tradizione in forma moderna.

Consommé di funghi porcini con ravioli di grano saraceno ripieni di formaggio di Bled, confettura di cipolle fatta in casa e spuma di foglie di prezzemolo

•

Nella Gorenjska il gusto non manca!

Agnello locale (schiena e stinco di agnello in confettura con crostino alle erbe), soufflé alle carote di Jenko con timo, olio al rosmarino, patatine di patate dolci all'aglio e fondant di cavolo rapa ripieno di purea di fagioli affumicati

•

Dolcezza della Gorenjska

Crème brûlée alla nocciola, gel di composta di pesche fatta in casa, espuma mohanta alla vaniglia, sponge al cioccolato, favo di miele e gelato alle ciliegie sottaceto nel liquore di Terrano

Praline di un produttore locale ripiene di noci, dragoncello o frutta secca della casa

Menù di 4 portate 76 €

Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 x 0,1L) 102 €

Menù degustazione

Capesante marinate, gelatina di cocco e ravanello rosso, cavolfiori sottaceto alla vaniglia, gel al frutto della passione, filetti di agrumi e salsa al basilico

•

Tartare di manzo stagionato, emulsione al tartufo, caviale Osietra, blinis alle erbe, chips di pancetta e scalogno marinato

•

“Doppia zuppa”: zuppa di carote arrostate con zenzero e zuppa di piselli con menta e granchio fritto e coriandolo

•

Ravioli fatti in casa con code di gamberi di fiume, limone, timo e coriandolo, carciofi arrostiti, salsa schiumosa di granchio e cachi disidratati

•

Risotto con funghi porcini nostrani ce fettine di petto d’oca affumicato, fegato d’anatra arrosto, spuma di barbabietola e carciofi

•

Filetto di pesce San Pietro dell’Adriatico, fondant di patate, crema di mele cotogne, zucca al forno e salsa spumeggiante di levistico

•

Filetto di vitello al latte e guancia matura alla cannella e anice stellato, porri ripieni di patate dolci, prugne flambé al liquore al caffè e salsa alla salvia

•

Millefoglie di pera in gel allo zafferano, zenzero e mandarino, ganache al cioccolato con frutto della passione, gelato al caramello, spuma di mango e salsa di arachidi

oppure

Selezione di formaggi dello Chef

Menù di 4 portate 76 €

Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 x 0,1L) 102 €

Menù di 5 portate 90 €

Menu di 5 portate con accompagnamento di vini (5 x 0,1L) 120 €

Menù di 6 portate 99 €

Menu di 6 portate con accompagnamento di vini (6 x 0,1L) 141 €

Menù di 8 portate 116 €

Menu di 8 portate con accompagnamento di vini (8 x 0,1L) 168 €



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com

Tutti i prezzi sono in EUR e comprensivi di IVA. Ci riserviamo il diritto di modificare i prezzi. Prezzi validi dal 14. 9. 2023.