

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 & 2023
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.

Patè di selvaggina con gelatina di ciliegie, aspic di funghi porcini di Pokljuka, crema di nocciole e radice di prezzemolo, chutney di mele e mousse di barbabietola



Tradizione in forma moderna.

Risotto d'orzo con verdure tuberose di Jenko, crema di pere, rotolo di trota affumicata e pesce gatto con spinaci novelli, schiuma di mais e pizzo di cavolo rosso



Nella Gorenjska il gusto non manca!

Mosaico di carote con polvere di porro, žlikrof con ricotta affumicata di Prnikar ed erbe aromatiche, bisque di zucca butternut della Fattoria Jenko, carne suina di Krškopolje con salsa alla cannella e anice stellato e chips di cipolla



Dolcezza della Gorenjska

Panna cotta al cioccolato bianco e ribes di Andrejc, waffle con mirtili, spuma di yogurt di Prnikar con cioccolato bianco, crema di castagne con miele di produzione locale e gelato al grano saraceno

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

Panna cotta di aragosta, blinis alla menta, gelato al mango,
chutney di finocchi e salsa alle fragole

•

Aspic di faraona con gelatina di ciliegie, gelato alla senape, crumble, valerianella,
salsa al miele di acacia e crema di piselli novelli con salvia e pancetta

•

Vellutata di crescione, cracker di lenticchie rosse, uovo in camicia e crema al curry

•

Ciambella agli asparagi primaverili, chips di prosciutto, mousse di tuorlo d'uovo,
coda di bue confit e cipolline glassate

•

Tagliatelle fatte in casa al nero di seppia e verdure mediterranee, tentacoli di polpo,
gamberi dell'Adriatico e spuma di latte di tigre

•

Filetto di rombo al forno nel burro integrale, crema di sedano affumicato, couscous
alle erbe aromatiche, verza con pancetta e mousse di pesce allo zafferano

•

Lombo di cervo alla Wellington, pavé di carote e patate, biscuit di fiori di pisello,
schiuma di carote allo zenzero, cavolfiori arrosto e salsa di carne al tartufo nero

•

Pandispagna alle mandorle e al cocco, mousse al pistacchio, gelatina alla vaniglia,
mousse di cioccolato al whisky, crumble al cioccolato bianco con il cardamomo,
gelato allo yogurt con rose e marshmallow all'anguria

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 10. 5. 2024.