

Edinstvena kulinarična izkušnja ob
najlepših razgledih na naravne lepote
Bleda nagrajena s prestižnima nagradama:
The Michelin Plate 2020 & 2021,
Recommended by Michelin Guide 2022, 2023, 2024 & 2025,
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.

Panna cotta iz koruznega zdroba in buče, tatar iz hladne dimljene postrvi,
čips iz blejskega sira, gel iz suhega paradižnika, okisan koren peteršilja
ter preliv iz pečene paprike



Tradicija v moderni preobleki.

Pečen file jesetra, domači zeliščni rezanci, pečeno lokalno zelje s kumino,
krema iz pora z meto in ribja omaka s pehtranom



Na Gorenjskem je fletno, a tudi okusno!

Zorjena lokalna goveja lička in bržola z zelišči, narastek iz mladega krompirja in
mavrahov, pečena rdeča čebula, mladi grah, krema iz fižola s slanino in čips korenja



Gorenjske sladkosti.

Ganache s sirupom smrekovih vršičkov, žele iz kondenziranega mleka,
jabolka z lokalnim medom, krokant iz bele čokolade z rdečo peso,
sladoled iz rdečega ribeza in pena sladke bazilike

4-hodni meni 80 €

4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci) 106 €

Degustacijski meni

Solata snežne rakovice s koren timer zelene, marinirana rdeča pesa, gel iz zelenega jabolka, drobljenec iz oliv kalamata in limetin sorbet

•

Pisana telečja terina z gomoljasto zelenjavo in zeliščnimi palačinkami, drobnjakov preliv, marinirano sladko koren timer, vložene lisičke, pastinakova krema ter olje z rdečo papriko in paradižnikom

•

Paradižnikov consommé, raviol z dimljeno bučo, mlado zelenjavo in baziliko

•

Poširan file skuše, krema iz pečene cvetače, daši omaka s šitakami, čips z drobnjakom, mangov biskvit in zelišča

•

File kunca v slanini, domači njoki z žajbljem, grahova krema z meto, glazirana hruška v gorčici, čips iz tapioke z borovnicami, demi glace z žajbljem in medom

•

File črne polenovke, krompirjeva rižota s kokosom, divji brokoli, popečen vitlof s pomarančo in curry – bananina omaka

•

Pečen jagnječji hrbet v tramezzinu z meto in konfit jagnječje krače, pave sladkega krompirja in korena zelene, kaviar iz melancana, krema iz mladega česna ter zeliščna omaka porto

•

Mandljeva krema s kompotom fige, sladoled s sivko, karamelna omaka s pomarančo, pena iz amaretta in jurkin gel ali

Chefov izbor sirov

4-hodni meni 80 €

4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci) 106 €

5-hodni meni 95 €

5-hodni meni z vinsko spremljavo (5 kozarcev) 125 €

6-hodni meni 108 €

6-hodni meni z vinsko spremljavo (6 kozarcev) 147 €

8-hodni meni 124 €

8-hodni meni z vinsko spremljavo (8 kozarcev) 176 €

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

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 01.08.2025. Pridružujemo si pravico do spremembe cen.