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 & 2026,
in 3 kape Gault&Millau 2021, 2023 & 2026.

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.

Creme brulee iz blejskega sira, čatni iz suhih tepk, pena iz rdeče pese,
vloženo grozdje, kreker z rožmarinom in orehov drobljenec

•

Tradicija v moderni preobleki.

V maslu poširan file Zupanovega smuča, donut iz mlade špinače in čemaževega
pesta, dimljena rumena koleraba in omaka iz korena zelene ter jabolk

•

Na Gorenjskem je fletno, a tudi okusno!

Zorjena jelenova lička in pečene fazanje prsi, dimljeni njoki
s suho salamo, pečeno glazirano korenje, pastinakova krema,
mariniran ohrovt, čips iz rdečega zelja in omaka s črnim ribezom

•

Gorenjske sladkosti.

Mousse iz buče z bezgovimi jagodami, kostanjev sladoled s temno čokolado,
meringa z gozdnimi borovnicami, ajdov krokant, lešnikova pena in melisin kaviar

4-hodni meni 80 €
4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci) 116 €

Degustacijski meni

Terina iz jastoga in smuča s sezonsko zelenjavo, mangova salsa, avokadova krema s pomarančo, koriandrov drobljenec in sladoled iz kumare in kopra

•

Zloženka iz dimljenega jezika in račjih jeter, okisane lisičke, glazirana hruška, vrtna solata in preliv iz pečene paprike

•

Čista jurčkova juha z zeliščnim žličnikom, nadevanimi mavrahi in glaziranim mladim korenčkom

•

Zvitek piranskega brancina s kapesanto in baziliko, sipini rezanci z jastogovim bisqueom in poletno zelenjavo, pečen por ter omaka iz kokosa in koriandra

•

Račja prsa Barbarie, rižota z mlado koruzo in bučkami, pak choi, krema iz pečene cvetače in omaka iz granatnega jabolka

•

Pečen file jadranskega kovača, peteršiljev narastek, omaka beurre blanc s kaviarjem, koromač v curryjevi tempuri, gel iz paradižnika in parmezana

•

Ribeye steak z zeliščno skorjico, popečen telečji priželjc, omaka périgourdine, krema iz pečene gomoljne zelene, dauphinoise iz vijoličnega krompirja, romanesco in glaziran stročji fižol

•

Mousse iz skute z gozdnimi sadeži, sorbet iz papaje in manga, cimetov drobljenec, pain d'épices, bananina pena in topla karamelna omaka

ali

Chefov izbor sirov

4-hodni meni 80 €
4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci) 116 €

5-hodni meni 95 €
5-hodni meni z vinsko spremljavo (5 kozarcev) 135 €

6-hodni meni 108 €
6-hodni meni z vinsko spremljavo (6 kozarcev) 156 €

8-hodni meni 124 €
8-hodni meni z vinsko spremljavo (8 kozarcev) 184 €

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 20. 7. 2026. Pridružujemo si pravico do spremembe cen.