



Novoletni meni

SAVA HOTELI BLED
SAVA HOTELS & RESORTS

HOTEL PARK
SAVA HOTELI BLED
★★★★



Hladno-topli bife

Kraški pršut na stojalu s kisló zelenjavo
Poširan škotski losos s svežimi kumarami in hladno jabolčno omako
Tatarski biftek na zeliščnih blinih in gorčična emulzija
Ocvrte jadranske kozice z zelišči in čili omako
Zelenjavno-sirova terina z grozrdjem
Nabodalca mini bivolje mocarele s češnjevim
paradižnikom in kremo iz bazilike



Dvojno močna goveja juha z royalom s tartufi in zelenjavo
Kremna bučna juha z začinjenimi popečenimi
kruhovimi kockami in Kocbekovim bučnim oljem



Svinjska ribica v ovoju slanine v poprovi omaki
Nadevana piščančja bedra z jurčki in pinjolami s sirovo omako
Jelenov medaljon s porto omako in brusnicami
Ocvrt file škarpene orly z mandlji
Glazirana zelenjava na oljčnem olju
Tris domačih štrukljev
Zeliščna rižota z jabolki
Pečen mladi krompir s provansalskimi zelišči

Priprava pred gosti

Pečen file piranskega brancina z zelenjavo z žara in belo ribjo omako
Zarebrnica govedine black angus (cowboy steak) z zeliščno omako
Istrski fuži z omako z mavrahi



Rezano sadje z akacijevim medom
Sladoledi in sorbeti
Izbor tortic, krem in pit

Po polnoči

Novoletne mini sarmice
Golaževa juha
Izbor lokalnih in tujih sirov s suhim sadjem

