



Gurmanski Večer

z vini iz vinske kleti Kabaj



Restavracija Julijana,
Grand Hotel Toplice

Sobota
26. april 2025
ob 19.30

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE

Ob pogledu na blejsko jezero, kjer se naravna eleganca prepleta z umirjenim razkošjem, se odpira prostor za izjemne kulinarične užitke. Vabimo vas na večer, kjer bo kombinacija prefinjene kuhinje in vrhunskih vin ustvarila harmonijo okusov in doživetij.

Chef Simon Bertoncelj, prejemnik priznanja „Recommended by Michelin“ in treh kap vodnika Gault & Millau, je za to priložnost pripravil izjemen 5-hodni meni, ki ga bo spremljala skrbno izbrana kolekcija vin priznane vinske kleti Kabaj iz Goriških Brd. Skozi njihovo nadvse zanimivo zgodbo in filozofijo vas bo popeljal vinar Jean Michel Morel.



Meni

Penina dobrodošlice

Panna cotta s kokosom in limeto, marinirani kvarnerski škampi, motovilec, žafranov čips, cvetačni sladoled, drobljenec iz wasabija in preliv iz sveže bazilike

Terina teletine, račjih jeter in pistacije, čatni iz rdeče čebule s figami, žele iz marelice, preliv iz malinovega kisa, topinamburjev čips in popečen brioš

Pečen file jadranske orade, drobnjakova rižota z dimljenim korenjem, luštrekova pena, sipin čips in glaziran koromač

Narastek iz pastinaka s črnimi tartufi, black angus ribeye steak z zeliščno skorjico, glazirana zelenjava, demi glace z brusnicami in bučni sponge

Mousse iz karamele, pomarančna omaka, pena iz črne čokolade, gel iz amaretta, arašidov sladoled in kokosov drobljenec

Cena 5 hodnega menija skupaj
z vinsko spremljavo je **110 € na osebo**



Rezervacije: 04 579 17 00, julijana@hotelibled.com

Število mest je omejeno. Rezervacije vnaprej so obvezne.