

JULIJANA

RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE

Degustacijski meni

7-hodni meni

Zorjena teletina v hribovskem senu, kurkumina krema,
solatke, mandarina z meto, račja jetra in tunin preliv

.

Marinirano tropsko sadje, mlad kozji sir, avokadova krema z
medom lokalne pridelave, endivija, ocvrt žepok s sušenim
paradižnikom in drobnjakov dresing

.

Kremna juha pečene paprike s profiteroli

.

Jastogov raviol, limonovo olje, fregola sarda z zelenjavo,
velouté iz kokosa, koriandra in ingverja

.

Pečen file jadranskega kovača s kuskus espumo,
kokosova rižota z bučkami, grahova krema z meliso in
sotirana mlada špinača

.

Zorjena svinjska ribica v testu, svinjska lička z zvezdnim
janežem,
cmok z blejskim sirom in limono, ohrovt s slanino, krema in
omaka z gorčičnimi semeni

.

Jabolčna krema s tekočo sredico, čokoladni biskvit, cimetova
pena, jabolčni gel, sladoled iz kisle smetane, vaniljev krokant

109,90 €

3-hodni meni 55,90 €
Pozdrav iz kuhinje, hladna ali topla predjed, glavna jed in
sladica; izbor iz degustacijskega menija

5-hodni meni 77,90 €
Pozdrav iz kuhinje, hladna predjed, juha, topla predjed, glavna
jed in sladica; izbor iz degustacijskega menija

7-hodni meni 109,90 €

Pozdrav iz kuhinje 6,00 €

Hladne začetne jedi

Zorjena teletina v hribovskem senu,
kurkumina krema, solatke, mandarina z
meto, račja jetra in tunin preliv

17,90 €

A: 1, 4, 7, 6, 12

Terina jadranske kozice in mediteranske
zelenjave, motovilčev sorbet, mariniran
mango in rukola, olivna tapenada ter
wasabi hren

19,90 €

A: 1, 2, 7, 6

Gosja jetra v belem portovcu, domača
figova marmelada in topel brioš

24,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Marinirano tropsko sadje, mlad kozji
sir, avokadova krema z medom lokalne
pridelave, endivija, ocvrt žepok s sušenim
paradižnikom in drobnjakov dresing

15,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Juhe

Kremna juha pečene paprike s profiteroli 4,90 €

A: 1, 3, 7, 9

Gobova kapučino juha z jurčki in peno
ajdove kaše 5,90 €

A: 1, 7, 9

Ribji consommé z mlado zelenjavo in
poširanim filejem piranskega brancina 6,90 €

A: 1, 4, 7, 9

Tople začetne jedi

Jastogov raviol, limonovo olje, fregola sarda z zelenjavo, velouté iz kokosa, koriandra in ingverja

24,90 €

A: 1, 2, 3, 7, 6

Glazirana jabolka s pikolitom, zeliščni blini, račja jetra in omaka Béarnaise

24,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Pappardelle z jadranskimi kozicami, provansalsko zelenjavo in svežimi zelišči

19,90 €

A: 1, 2, 3, 7

Rižota s svežimi škampi, hobotnico in popečeno jakobinko

23,90 €

A: 1, 2, 3, 4, 7, 14

Ribe

V maslu poširan rombov file z glaziranimi oreščki, porov pire, šitake s sojo, korenje z ingverjem, bob in penasta grenivkina omaka

31,90 €

A: 1, 4, 7, 6, 8

Pečen file jadranskega kovača s kuskus espumo, kokosova rižota z bučkami, grahova krema z meliso in sotirana mlada špinača

30,90 €

A: 1, 4, 7, 6, 9

Ponudba dnevno svežih rib s prilogo po vaši želji

80,90 €/kg

A: 1, 4, 7

Glavne jedi

Chef priporoča Zorjena svinjska ribica v testu, svinjska lička z zvezdnim janežem, cmok z blejskim sirom in limono, ohrovt s slanino, krema in omaka z gorčičnimi semeni <small>A: 1, 3, 7, 6, 10, 9</small>	29,90 €
Srnin hrbet v ovoju slanine in omaka z mavrahi, krema belega fižola, fermentiran črni česen, njoki in mlada zelenjava <small>A: 1, 3, 7, 6, 9</small>	33,90 €
Zorjen telečji hrbet z zelišči, omaka portovca, krema dimljenega korenja, gomoljčna zelenjava in kipnik poključskih jurčkov <small>A: 1, 3, 7, 6, 9, 12</small>	33,90 €
Omaha New York Strip steak, pire s črnimi tartufi, sezonska zelenjava in Périgueux omaka <small>A: 1, 7, 6, 9</small>	38,90 €

Sladice

Borovničeva krema z jogurtom in sredico temne čokolade, lešnikov biskvit, tapioka z jogurtom, robidov sladoled, gel gozdne jagode, prah temne čokolade in jagodičje

10,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 8, 12

Jabolčna krema s tekočo sredico, čokoladni biskvit, cimetova pena, jabolčni gel, sladoled iz kisle smetane, vaniljev krokant

10,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 8, 12

Mlečna čokoladna zmrzlina, metin sladoled z jogurtom in belo čokolado, marcipanove kroglice, mangova omaka, malinov biskvit, arašidov krokant

10,90 €

A: 1, 3, 7, 5, 6, 8

Crème brûlée z lešnikovo čokolado, sladoled črne češnje, pena bele čokolade, metin gel in jagodičje

9,40 €

A: 1, 7, 6, 8

Čokoladni sufle, sladoled suhih marelic, pena kisle smetane, pomarančna krema, bučni krokant, karamelni gel

10,90 €

A: 1, 3, 7, 6, 12

Siri

Izbor mehkih in trdih sirov z domačim chutneyjem

30,00 €/150 g

A: 1, 3, 7, 12

A = Alergeni

- 1** Žita, ki vsebujejo gluten ali proizvodi iz njih (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njegove križane vrste)
- 2** Raki in proizvodi iz njih
- 3** Jajca in proizvodi iz njih
- 4** Ribe in proizvodi iz njih
- 5** Arašidi in proizvodi iz njih
- 6** Zrnje soje in proizvodi iz nje
- 7** Mleko in mlečni izdelki (vključno z laktozo)
- 8** Oreški in proizvodi iz njih (lešniki, orehi, mandeljni, indijski oreščki, ameriški oreh, brazilski oreščki, pistacija, makadamija in orehi Queensland)
- 9** Listna zelena in proizvodi iz nje
- 10** Gorčično seme in proizvodi iz njega
- 11** Sezamovo seme in proizvodi iz njega
- 12** Žveplov dioksid in sulfiti, če je koncentracija večja kot 10 mg/kg oz. 10 mg/L, izraženi kot SO₂
- 13** Volčji bob in proizvodi iz njega
- 14** Mehkužci in proizvodi iz njih



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ



Grand Hotel Toplice, Restavracija Julijana, Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled
+386 4 579 1000, ghtoplice@hotelibled.com, www.sava-hotels-resorts.si

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 1. 6. 2018. Pridružujemo si pravico do spremembe cen.