

**Simon Bertoncely**  
Chef Grand Hotel Toplice

Chef Simon Bertoncely je predstavnik mlajše generacije slovenskih kuharskih mojstrov.

Nenehno stremi k perfekciji in harmoniji jedi in okusov. Je viden član sekcije kuharjev pri Turistično-gostinski zbornici Slovenije.

Med številnimi mednarodnimi dosežki se lahko pohvali z dvema drugima mestoma na Svetovnih kulinarčnih prvenstvih: v Dubaju leta 2012 in v Luxemburgu leta 2014. Svoja znanja večkrat izpopolnjuje v restavracijah najvišjega ranga, tako je imel priložnost spoznati način dela in sodelovati z mojstri svetovnega ranga: z Gordonom Ramsey-em v Angliji, Marcom Meurinom v Franciji in z Bobbyem Brauerjem v Nemčiji.

**Restavracija Julijana, Grand Hotel Toplice, ki jo vodi Simon Bertoncely, je po klasifikaciji Gault&Millau prejemnik 3 kap.**

**Ste za nekaj novega in drugačnega?**

Rezervirajte si mizo v hotelski kuhinji in si privoščite 7-hodni degustacijski meni, pripravljen pred vašimi očmi.



SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD



# Restavracija Julijana

in Simon Bertoncely predstavljata ...



**GRAND HOTEL TOPLICE**

SAVA HOTELI BLEĐ



# Ribji meni

Amuse bouche

•

Mariniran file jesetra z zelišči, topla peteršiljeva pena, solatka Frisée, sladoled iz belega balzamičnega kisa in koprova krema

•

Rahlo dimljena hobotnica z žara, dimljen krompir s hrenom in francosko kisló smetano («crème fraîche»), pena sladke paprike, bazilika, čips hobotnice

•

Pečen file morskega lista s skorjico agrumov in slanine, drobljenec dveh leč s suhim paradižnikom, pekinško zelje («pak choi») s kurkumo in oreščki, naravna omaka z vinom Babaroga (chardonnay)

## Sladica

(doplačilo: 7 €)

Pistacijina krema s temno čokoladno sredico na kokosovem biskvitu, gin tonik sladoled, limonina omaka, gel rdeče pomaranče, čokoladni kamni iz Ruby čokolade, marinirane pomaranče, krokant pistacije in kozarec penine Astoria Corderiere (0,1l)

## Vinska spremljava po priporočilu chefa

(doplačilo: 13,50 €)

Sauvignonasse, Marjan Simčič, Goriška Brda (0,1l)  
Rumena Rebula, Medot, Goriška Brda (0,1l)  
Nostra, Tilia, Vipavska dolina (0,1l)

# Mesni meni

Amuse bouche

•

Marinirane korenine regrata, limonin smuti s čilijem, jabolčna krema, žele korenja, pena gosjih jeter, drobljen lešnik, solatke

•

Ocvrt raviol, mandarinina pena, slanina, krema krebujlice in brokoliija

•

Duet kopuna

Marinirana prsa s pomarančo, nadevano bedro z mavrahi in suhim sadjem, kostanjeva mlečna krema, dehidrirano rdeče sladko zelje, bučni krokant, kopun v temni krepki omaki («demi-glace») z vinom Duet Lex

## Sladica

(doplačilo: 7 €)

Pistacijina krema s temno čokoladno sredico na kokosovem biskvitu, gin tonik sladoled, limonina omaka, gel rdeče pomaranče, čokoladni kamni iz Ruby čokolade, marinirane pomaranče, krokant pistacije in kozarec penine Astoria Corderiere (0,1l)

## Vinska spremljava po priporočilu chefa

(doplačilo: 13,50 €)

Sauvignonasse, Marjan Simčič, Goriška Brda (0,1l)  
Rumena Rebula, Medot, Goriška Brda (0,1l)  
Rubido, Tilia, Vipavska dolina (0,1l)