

Novoletni meni

Dobrodošlica ob penini

★ ★ ★

Tartar mariniranega ciplja na riževem blinu s peteršiljem, hladno dimljena iglica, topla hmeljeva espuma, konopljin pesek, kaviar belega jesetra

★ ★ ★

Ribji consommé z jastogom in bronouise zelenjavo, parmezanova pena, koprovo olje, sipine testenine

★ ★ ★

Pesin raviol nadevan z jagnječjim jezikom, steak priželjca, mangova omaka, artičokin frikase s šampinjoni, oreščki in špinačo

★ ★ ★

Novoletni duet sorbetov

★ ★ ★

File jadranske orade, njoki sveže bazilike, koromač z grand marnierom, dimljena hobotnica, peteršiljev gel in koriandrova pena

★ ★ ★

Zorjena lička wagyu govedine, konfit gosi s črno trobento in trebuh mlečnega odojka, raviol krompirja z melancani kaviarjem, ocvrta krompirjeva kocka, naravna goveja omaka, pack choi krema, izbrana zelenjava, sotiran ohrovt s čebulo in luštrekom, shimeji gobice, prah kislega manga

★ ★ ★

Grand marnier puding z 90 % čokolado, zlata kroglica, nadevana s pasijonko in mlečno čokolado, mareličin crumble, vanilijeva krema v kozarcu s peno gozdne jagode na kokosovem biskvitu, zemlja zelene čokolade, žele bonboni iz citrusov

★ ★ ★

PO POLNOČI

Izbrani slovenski in francoski siri
Suho sadje in grozdje z oreščki
Novoletne sarmice
Domači poprovi njoki s tartufi



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ

★ ★ ★ ★ ★

Novoletni meni

Jelenov carpaccio na solatkah z zbrincem, shitake kremo,
brusnični gel, agrumov preliv

★ ★ ★

Paradižnikov consommé z bronouise zelenjavo,
prepeličje jajce in koprovo olje

★ ★ ★

Poširan file halibuta na žafranovi rižoti z drobnjakom in
omako vodne kreše, pomarančni koromač

★ ★ ★

Silvestrski sorbet

★ ★ ★

Telečji file v slanini z zelišči in belimi tartufi, hrbet argentinske govedine
s porto omako, krema rdeče pese z ingverjem, cmok s staranim jamarskim sirom,
novoletna zelenjava (brstični ohrovt, cvetača)

★ ★ ★

Mus bele čokolade z meto, mandarinin kuli, borovničeva espuma,
krispi krokant, polnjen čokoladni oreh, kokosov žličnik



RIKLI BALANCE HOTEL
SAVA HOTELI BLED

Novoletni bife

Kraški pršut, blejski sir in kislja zelenjava

Mariniran goveji karpačo na rukoli,
balzamični kis in staran sir

Lososov tris (terina, tartar, dimljeni)

Izbor vegetarijanskih jedi (nabodala,
terine, kreme)

Hobotnica v solati

Bučna juha z bučnim oljem Kocbek
in praženimi bučnimi semeni

Piščancja čista juha z zelenjavo in
mesnimi cmočki

Jenov hrbet v brusnični omaki,
kruhov kipnik

Pečen brancin Fonda

Argentinska govedina v poprovi omaki,
blejski ocvrtki

Njoki z grobim poprom in poključko
gobovo omako

Izbor različnih domačih štrukljev

Rižota z morskimi sadeži

Ocvrti piščančji medaljončki orly

Fuži z zeliščno omako in provansalsko
zelenjavo

Svinjska ribica z omako iz črnih tartufov

Zelenjava na več načinov

Bogat izbor solatnega bifeja

Bogat izbor sladici in sadja



PO POLNOČI:

Silvestrske sarmice,
maslen krompir in drobnjak



PANORAMA

RESTAVRACIJA • RESTAURANT

Novoletni bife

Pršut Grča

Izbor slovenskih sirov s suhim sadjem
Izbor lokalnih suhomesnatih narezkov
Marinirana dimljena postrv
Popečena zelenjava s sirom Bobek
Jadranski lignji in škampi v solati



Zelenjavna kremna juha

Domača goveja juha z jušnim vložkom



Zorjen telečji hrbet z zeliščnim maslom

Ješprenjeva rižota s poključskimi jurčki

Poširan lososov file s popečeno papriko ter z
žafanovo omako

Zeliščni kremni krompir

Svinjski medaljončki v slivovi omaki

Fuži alla carbonara

Ocvrti piščančji filejčki s pomfrijem

Zorjena piščančja prsa z gorčično omako

Njoki z mediteransko zelenjavo in s sušenimi
paradižniki

Pečena in kuhana zelenjava



Bogat izbor solatnega bifeja

Bogat izbor sladic in sadja

PO POLNOČI:

Telečja kremna juha z vlivanci

