

Edinstvena kulinarična izkušnja ob
najlepših razgledih na naravne lepote
Bleda nagrajena s prestižnima nagradama:
The Michelin Plate 2020 & 2021,
Recommended by Michelin Guide 2022, 2023 & 2024,
in 3 kape Gault&Millau 2021 & 2023.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE



Blejski lokalni izbor

Dežela Kranjska nima bolj okusnega kraja,
kot je z lokalnimi jedmi ta podoba raja!

Meni "Gorenjski izbor"

Začetek po gorenjsko.

Panna cotta iz koruznega zdroba in buče, tatar iz hladne dimljene postrvi,
čips iz blejskega sira, gel iz suhega paradižnika, okisan koren peteršilja
ter preliv iz pečene paprike



Tradicija v moderni preobleki.

Pečen file jesetra, domači zeliščni rezanci, pečeno lokalno zelje s kumino,
krema iz pora z meto in ribja omaka s pehtranom



Na Gorenjskem je fletno, a tudi okusno!

Zorjena lokalna goveja lička in bržola z zelišči, narastek iz mladega krompirja in
mavrahov, pečena rdeča čebula, mladi grah, krema iz fižola s slanino in čips korenja



Gorenjske sladkosti.

Ganache s sirupom smrekovih vršičkov, žele iz kondenziranega mleka,
jabolka z lokalnim medom, krokant iz bele čokolade z rdečo peso,
sladoled iz rdečega ribeza in pena sladke bazilike

4-hodni meni 80 €

4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci) 106 €

Degustacijski meni

Carpaccio jadranskih škampov, dimljena jegulja, avokadov sladoled, drobljenec iz wasabija, gel iz manga in pasijonke, kaviar, okisana redkvice in preliv z malinovim pirejem

•

Terina iz pegatke, zeleni šparglji, rumenjakov gel, timijanova majoneza, espuma foie gras, popečen brioš in preliv iz staranega balzamičnega kisa

•

Kremna juha iz mlade špinače, popečena jakobinka, pena iz mladega sira in drobnjakovo olje

•

File jadranske tune, domači ravioli s čemažem in mladim krompirjem, ocvrta mlada čebula v karijevi tempuri, sotiran bob ter kremna omaka iz koromača in misoja

•

Ocvrte prsi fazana s tartufi, pire iz sladkega krompirja, črni koren in omaka s fermentiranim česnom in zelišči

•

Pečen file zobatca, rižota s citrusi in baziliko, pečena kolerabica, lečin čips in maslena ribja omaka

•

Zorjena srnina krača in hrbet jelena, ocvrta bela polenta s tartufi, glaziran mladi grah, krema iz pečene cvetače ter omaka s črnim ribezom

•

Mousse gozdnih jagod, biskvit iz pistacije, drobljenec iz bele čokolade in bazilike, metin sladoled, pena iz vanilje in janeža ter krema čokolade s tonko ali

Chefov izbor sirov

4-hodni meni	80 €
4-hodni meni z vinsko spremljavo (4 kozarci)	106 €
5-hodni meni	95 €
5-hodni meni z vinsko spremljavo (5 kozarcev)	125 €
6-hodni meni	108 €
6-hodni meni z vinsko spremljavo (6 kozarcev)	147 €
8-hodni meni	124 €
8-hodni meni z vinsko spremljavo (8 kozarcev)	176 €

V kolikor imate alergije ali intolerance na hrano, se pred naročilom pogovorite s svojim natakarjem.



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com

Vse cene so v EUR in vključujejo DDV. Cenik velja od 14.04.2025. Pridružujemo si pravico do spremembe cen.