

Un'esperienza gastronomica unica,
accompagnata dalle splendide viste
sulle bellezze naturali di Bled e impregiosita
da prestigiosi riconoscimenti:
il premio The Michelin Plate 2020 & 2021,
Recommended by Michelin Guide 2022, 2023 & 2024,
e 3 cappelli secondo la classificazione
Gault & Millau 2021 & 2023.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE



Selezione locale di Bled

Nella regione di Kranj c'è un luogo che strappa il sorriso, dove i cibi locali sono l'immagine del Paradiso!

Menù "Selezione della Gorenjska"

Inizio alla Gorenjska.

Patè di selvaggina con gelatina di ciliegie, aspic di funghi porcini di Pokljuka, crema di nocciole e radice di prezzemolo, chutney di mele e mousse di barbabietola



Tradizione in forma moderna.

Risotto d'orzo con verdure tuberose di Jenko, crema di pere, rotolo di trota affumicata e pesce gatto con spinaci novelli, schiuma di mais e pizzo di cavolo rosso



Nella Gorenjska il gusto non manca!

Mosaico di carote con polvere di porro, žlikrof con ricotta affumicata di Prnikar ed erbe aromatiche, bisque di zucca butternut della Fattoria Jenko, carne suina di Krškopolje con salsa alla cannella e anice stellato e chips di cipolla



Dolcezza della Gorenjska.

Panna cotta al cioccolato bianco e ribes di Andrejc, waffle con mirtili, spuma di yogurt di Prnikar con cioccolato bianco, crema di castagne con miele di produzione locale e gelato al grano saraceno

Praline di un produttore locale ripiene di noci, dragoncello o frutta secca della casa

Menù di 4 portate 76 €
Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 bicchieri) 102 €

Menù degustazione

Ceviche di branzino di Pirano, chips di aglio nero, salsa al frutto della passione, bisque di granchio, caviale di aceto balsamico, cetrioli e ravanelli

•

Lombo di vitello stagionato, vitello tonnato Espuma, fegato d'oca, tubero di sedano disidratato, canterelle sottaceto, rucola e salsa di carote

•

Zuppa di topinambur arrostiti, fagottini con pera secca, spuma di Parmigiano Reggiano e patatine

•

Trancio di seppia allo zafferano, gnocchi fatti in casa all'arancia, pak-choi, crema di olive nere e schiuma di melagrana

•

Crème brûlée di mais al latte e fegato d'anatra, crema di peperoni arrostiti e carciofi glassati

•

Filetto di lucioperca affogato con spuma di foglie di prezzemolo, patate novelle con granchio reale, rafano ed erba cipollina e finocchi caramellati

•

Petto d'anatra arrosto e coscia d'anatra confit, flan di zucchine, crema di nocciole, pastinaca glassata, chips di vino rosso e salsa alle erbe aromatiche con miele

•

Crumble di brownie, marmellata di fichi, gelato all'uva nera, mousse di Kumquat, crema di mandorle e gelatina di albicocche

Oppure

Selezione di formaggi dello Chef

Menù di 4 portate 76 €

Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 bicchieri) 102 €

Menù di 5 portate 90 €

Menu di 5 portate con accompagnamento di vini (5 bicchieri) 120 €

Menù di 6 portate 99 €

Menu di 6 portate con accompagnamento di vini (6 bicchieri) 141 €

Menù di 8 portate 116 €

Menu di 8 portate con accompagnamento di vini (8 bicchieri) 168 €

Se soffre di allergie o di intolleranze alimentari, lo faccia sapere ad un membro dello staff.



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com

Tutti i prezzi sono in EUR e comprensivi di IVA. Ci riserviamo il diritto di modificare i prezzi. Prezzi validi dal 1.8.2024.