

Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis
mit der schönsten Aussicht auf die
Naturschönheiten von Bled, ausgezeichnet
mit prestigeträchtigen Preisen:
The Michelin Plate 2020 & 2021,
Recommended by Michelin Guide 2022, 2023 & 2024,
und 3 Gault-Millau-Kochmützen 2021 & 2023.

JULIJANA
RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE



Bled Lokale Auswahl

Das Oberkrain hat kein geschmackvollerer Ort,
als das Geschmack von lokalen Gerichten!

Das Oberkrainer Menu

Anfang nach Gorenjska-Art.

Wildfleisch-Pastete mit Kirschen-Gelee, Pokljuka-Steinpilze-Aspik,
Creme aus Haselnüssen und Petersilienwurzel,
Apfel-Chutney und Rote-Beete-Mousse

Moderne Tradition.

Risotto mit Jenko-Knollengemüse, Winterbirnen-Creme,
Rolle mit geräucherter Forelle und Wels mit jungem Spinat,
Milch-Mais-Schaum und Rotkohl-Spitze

In Oberkrain ist es nicht nur schön sondern auch köstlich!

Mosaik aus Karotten mit Lauchpulver, Žlikrof (gefüllte Teigtasche)
mit geräuchertem Prnikar-Quark und Kräutern, Butternusskürbis-Biskuit
vom Jenko-Bauernhof, Krškopolje-Schweinefleisch mit Zimt-Sternanis-Sauce, Zwiebel-Chips

Gorenjska Süßigkeiten.

Grütze mit weißer Schokolade und Johannisbeeren,
Waffel mit Blaubeeren, Prnikar-Joghurt-Schaum mit weißer Schokolade,
Kastanien-Creme mit lokalem Honig und Buchweizen-Eis

Pralinen eines lokalen Herstellers mit Füllung aus
hausgemachten Trockenfrüchten, Estragon oder Nüssen

4 – Gänge-Menü 76 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser) 102 €

Verkostungsmenü

Piraner Wolfsbarsch-Ceviche, schwarze Knoblauch-Chips, Passionsfrucht-Dressing,
Krabben-Biskuit, Balsamico-Essig-Kaviar, Gurke und Radieschen

•

Gereifter Kalbsrücken, Vitello Tonnato-Espuma, Gänseleber, getrocknete
Sellerieknolle, eingelegte Pfifferlinge, Rucola-Karotten-Dressing

•

Suppe aus gebratenem Topinambur, Fagottini mit
getrockneter Birne, Parmesan-Schaum und Chips

•

Tintenfisch-Scheibe mit Safran, hausgemachte Gnocchi mit Orange,
Pak Choi, schwarze Olivencreme und Granatapfel-Schaum

•

Crème brûlée aus Milchmais und Entenleber,
Creme aus gebratener Paprika und glasierten Artischocken

•

Pochiertes Zander-Filet mit Petersilienblatt-Schaum, junge Kartoffeln
mit Königskrabbe, Meerrettich und Schnittlauch, karamelisierter Fenchel

•

Gebratene Entenbrust und konfitierte Entenkeule, Zucchini-Flan,
Haselnusscreme, glasierter Pastinak, Rotwein-Chips und Kräutersauce mit Honig

•

Brownie-Crumble, Feigenmarmelade, Eis aus schwarzen Trauben,
Kumquat-Schaum, Mandel-Creme und Aprikosen-Gelee

oder

Auswahl an Käsesorten

4 – Gänge-Menü 76 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser) 102 €

5 – Gänge-Menü 90 €

5 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (5 Gläser) 120 €

6 – Gänge-Menü 99 €

6 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (6 Gläser) 141 €

8 – Gänge-Menü 116 €

8 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (8 Gläser) 168 €



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLED



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com

Alle Preise sind im EUR und inklusive MwSt. Wir behalten uns das Recht vor, Preise zu ändern. Preisliste ist gültig ab 1.8.2024.