

Alergeni

Allergens / Allergene / Allergeni

JULIJANA

RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE

Meni Gorenjski Izbor / Menu Gorenjski izbor / Das Oberkrainer Menü / Menù "Selezione della Gorenjska"

Hladno dimljena Zupanova postrv, drobljenec hrena, sladoled Prnikarjevega jogurta z limono, čips pese in jabolka, espuma drobnjaka in žele Andrejčevega ribeza

A: 1, 3, 4, 7, 8, 12

Cold-smoked Zupan trout, horseradish crumble, Prnikar yoghurt ice cream with lemon, beet and apple chips, chive espuma and Andrejč currant jelly

Kalt geräucherte Zupan-Forelle, Meerrettichschrot, Prnikar-Joghurt-Eis mit Zitrone, Rüben- und Apfelchips, Schnittlauch-Espuma und Andrejčev-Johannisbeeren-Gelee

Trota affumicata a freddo dell'allevamento ittico Zupan, sbriciolato di rafano, gelato allo yogurt della fattoria Prnikar con limone, scaglie di barbabietole e mele, spuma di erba cipollina e gelatina di ribes di Andrejč

Jurčkov consommé z ajdovim raviolom, nadevanim z blejskim sirom, domača čebulna marmelada in pena peteršiljevih listov

A: 1, 3, 7, 8, 12

Porcini consommé with a buckwheat raviolo stuffed with Bled cheese, homemade onion jam and parsley leaf foam

Steinpilz-Consommé mit Buchweizen-Ravioli, gefüllt mit Bleder Käse, hausgemachte Zwiebel-Marmelade und Petersilien-Blätter-Schaum

Consommé di funghi porcini con ravioli di grano saraceno ripieni di formaggio di Bled, confettura di cipolle fatta in casa e spuma di foglie di prezzemolo

Lokalna jagnjetina (konfitirana krača in hrbet z zeliščno skorjico), narastek Jenkovega korenja s timijanom, olje rožmarina, čips sladkega krompirja s česnom, fondant kolerabe, nadevan s pirejem dimljenega fižola

A: 1, 3, 7, 9, 12

Local lamb (leg confit and saddle with a herb crust), Jenko carrot soufflé with thyme, rosemary oil, sweet potato chips with garlic, and kohlrabi fondant with a smoked bean purée filling

Lokales Lammfleisch (Hachse-Confit und Rücken mit Kräuterkruste), Auflauf mit Jenko-Karotten und Thymian, Rosmarin-Öl, Süßkartoffel-Chips mit Knoblauch, Kohlrabi-Fondant, gefüllt mit geräuchertem Bohnen-Püree

Agnello locale (schiena e stinco di agnello in confettura con crostino alle erbe), soufflé alle carote di Jenko con timo, olio al rosmarino, patatine di patate dolci all'aglio e fondant di cavolo rapa ripieno di purea di fagioli affumicati

Lešnikov crème brûlée, gel iz domačega breskovega kompota, espuma mohanta z vaniljo, čokoladni sponge, medeno satovje in sladoled vloženih češenj v teranovem likerju

A: 1, 3, 7, 8, 12

Hazelnut crème brûlée, homemade peach compote gel, mohant cheese espuma with vanilla, chocolate sponge, honeycomb and ice cream of cherries steeped in Teran liqueur

Crème brûlée mit Haselnüssen, Gel aus hausgemachtem Pfirsich-Kompott, Mohant-Käse-Espuma mit Vanille, Schokoladen-Biskuitmasse, Bienenwabe und Eis mit eingelegten Kirschen in Terrano-Wein-Likör

Crème brûlée alla nocciola, gel di composta di pesche fatta in casa, espuma mohanta alla vaniglia, sponge al cioccolato, favo di miele e gelato alle ciliegie sottaceto nel liquore di Terrano

Praline lokalnega izdelovalca z nadevi domačega suhega sadja, pehtrana ali oreščkov

A: 1, 6, 7, 8, 12

Pralines from a local provider with homemade dried fruit, tarragon or nut filling

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

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

Degustacijski meni / Tasting Menu / Verkostungsmenü / Menù degustazione

Marinirane jakobinke, žele iz kokosa in rdeče redkvice, vložena cvetača z vaniljo, gel iz pasijonke, fileji citrusov in bazilikin preliv

A: 2, 10, 12, 14

Marinated scallops, coconut and red radish jelly, pickled cauliflower with vanilla, passion fruit gel, citrus fillets, and basil dressing

Marinierte Jakobsmuscheln, Kokos- und Rettich-Gelee, eingelegter Blumenkohl mit Vanille, Passionsfrucht-Gel, Zitrusfilets und Basilikum-Dressing

Capesante marinate, gelatina di cocco e ravanello rosso, cavolfiori sottaceto alla vaniglia, gel al frutto della passione, filetti di agrumi e salsa al basilico

Tatar iz zorjene govedine, emulzija iz tartufov, osetra kaviar, zeliščni blin, čips iz pancete in marinirana šalotka A: 1, 6, 7, 10, 12

Aged beef tartare, truffle emulsion, Ossetra caviar, herbal blini, pancetta crisps, and marinated shallots

Tatar vom gereiften Rindfleisch, Trüffel-Emulsion, Ossetra-Kaviar, Kräuter-Bliny, Pancetta-Chips und marinierte Schalotten

Tartare di manzo stagionato, emulsione al tartufo, caviale Ossetra, blinis alle erbe, chips di pancetta e scalogno marinato

»Dvojna juha« – juha iz pečenega korenja z ingverjem in grahova juha z meto, ocvrtek z rakovico in koriandrom A: 1, 2, 3, 7

“Double soup” – roasted carrot and ginger soup, and pea soup with mint and crab, and coriander fritter

„Doppelsuppe“ – geröstete Karottensuppe mit Ingwer und Erbsensuppe mit Minze und Krokette mit Krabbe und Koriander

“Doppia zuppa”: zuppa di carote arrostate con zenzero e zuppa di piselli con menta e granchio fritto e coriandolo

Domači ravioli z repi potočnih rakov, limono, timijanom in koriandrom, popečene artičoke, penasta rakova omaka in dehidriran kaki A: 1, 2, 3, 7, 12, 14

Home-made ravioli with crayfish tails, lemon, thyme and coriander, roasted artichokes, sauce américaine, and dehydrated persimmon

Hausgemachte Ravioli mit Flusskrebsschwänzen, Zitrone, Thymian und Koriander, gerösteten Artischocken, schaumiger Krabbensauce und getrockneten Kakis

Ravioli fatti in casa con code di gamberi di fiume, limone, timo e coriandolo, carciofi arrostiti, salsa schiumosa di granchio (sauce américaine) e cachi disidratati

Rižota z lokalnimi jurčki in rezinami prekajenih gosjih prsi, popečena račja jetra, pena iz rdeče pese ter topinambur A: 1, 6, 7, 12

Risotto with local porcini mushrooms and slices of smoked goose breast, roasted duck liver, beetroot foam, and Jerusalem artichokes

Risotto mit lokalen Steinpilzen und Scheiben geräucherter Gänsebrust, gebratener Entenleber, Rote-Bete-Schaum und Topinambur

Risotto con funghi porcini nostrani ce fettine di petto d’oca affumicato, fegato d’anatra arrosto, spuma di barbabietola e carciofi

File jadranskega kovača, krompirjev fondant, krema iz kutine, pečena buča in penasta luštrekova omaka A: 1, 7, 12

Fillet of Adriatic John Dory, potato fondant, quince cream, roasted pumpkin, and frothy lovage sauce

Adria-Petersfisch-Filet, Kartoffel-Fondant, Quittencreme, gebackener Kürbis und schaumige Liebstockel-Sauce

Filetto di pesce San Pietro dell’Adriatico, fondant di patate, crema di mele cotogne, zucca al forno e salsa spumeggiante di levistico

File mlečne teletine in zorjena lička s cimetom in janeževu zvezdo, nadevan por s sladkim krompirjem, flambirane slive s kavnim likerjem in omaka z žajbljem A: 1, 6, 7, 9, 12

Milk-fed veal fillet and aged cheeks with cinnamon and star anise, stuffed leek with sweet potatoes, flambéed plums with coffee liqueur and sage sauce

Kalbsfleisch-Filet und gereifte Backen mit Zimt und Sternanis, gefüllter Lauch mit Süßkartoffeln, flambierte Pflaumen mit Kaffeelikör und Salbei-Sauce

Filetto di vitello al latte e guancia matura alla cannella e anice stellato, porri ripieni di patate dolci, prugne flambé al liquore al caffè e salsa alla salvia

Mille-feuille hruške v žafranu, gel iz ingverja in mandarine, čokoladni ganaš s pasijonko, tofffee sladoled, mangova pena in arašidova omaka A: 1, 5, 7, 8, 12

Pear mille-feuille in saffron, ginger, and mandarin gel, chocolate ganache with passion fruit, Tofffee ice cream, mango foam, and peanut sauce

Mille-feuille mit Birnen in Safran, Ingwer- und Mandarinengel, Schokoladen-Ganache mit Passionsfrucht, Tofffee-Eis, Mango-Schaum und Erdnussauce

Millefoglie di pera in gel allo zafferano, zenzero e mandarino, ganache al cioccolato con frutto della passione, gelato al caramello, spuma di mango e salsa di arachidi

Chefov izbor sirov A: 1, 3, 7

A Chef selection of cheeses

Auswahl an Käsesorten

Selezione di formaggi dello Chef

A = ALERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGENI

1 **Žita, ki vsebujejo gluten ali proizvodi iz njih (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut in njegove križane vrste)**

Cereals which contain gluten, or products made from them (wheat, rye, oats, spelt, kamut and his hybridized strains)

Getreide, das Gluten enthält oder daraus gewonnene Erzeugnisse (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und seine Hybridstämme)

Cereali che contengono glutine o prodotti a base di essi (frumento, segale, avena, farro, kamut ed i suoi ibridi)

Nuts and products made from them (hazelnuts, walnuts, almonds, cashew, American walnut, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts)

Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Cashewnüsse, Amerikanische Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse)

Noci e prodotti a base di esse (nocciole, noci, mandorle, anacardi, noci Junglans nigra, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o del Queensland)

2 **Raki in proizvodi iz njih**

Shellfish and products made from them

Meeresfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse

Crostacei e prodotti a base di essi

9 **Listna zelena in proizvodi iz nje**

Leaf celery and products made from it

Blattsellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sedano e prodotti a base di esso

3 **Jajca in proizvodi iz njih**

Eggs and products made from them

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Uova e prodotti a base di esse

10 **Gorčično seme in proizvodi iz njega**

Mustard seed and products made from it

Senfsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Semi di senape e prodotti a base di essi

4 **Ribe in proizvodi iz njih**

Fish and products made from them

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Pesci e prodotti a base di essi

11 **Sezamovo seme in proizvodi iz njega**

Sesame seed and products made from it

Sesamsamen daraus gewonnene Erzeugnisse

Semi di sesamo e prodotti a base di essi

5 **Arašidi in proizvodi iz njih**

Peanuts and products made from them

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Arachidi e prodotti a base di essi

12 **Žveplov dioksid in sulfiti, če je koncentracija večja kot 10 mg/kg oz. 10 mg/L, izraženi kot SO₂**

Sulphur dioxide and sulphites when the concentration is greater than 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO₂

Schwefeldioxid und Sulfite, wenn die Konzentration größer als 10 mg/kg oder 10 mg/L ist, ausgedrückt als SO₂

Anidride solforosa e solfiti espressi come SO₂ se la concentrazione è maggiore di 10 mg/kg ovvero 10 mg/l

6 **Zrnje soje in proizvodi iz nje**

Soybean and products made from it

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soia e prodotti a base di essa

13 **Volčji bob in proizvodi iz njega**

Lupines and products made from them

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupini e prodotti a base di essi

7 **Mleko in mlečni izdelki (vključno z laktozo)**

Milk and milk products (including lactose)

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

Latte e latticini (lattosio incluso)

8 **Oreški in proizvodi iz njih (lešniki, orehi, mandeljni, indijski oreščki, ameriški oreh, brazilski oreščki, pistacija, makadamija in orehi Queensland)**

14 **Mehkužci in proizvodi iz njih**

Molluscs and products made of them

Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Molluschi e prodotti a base di essi



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com