

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.

Panna cotta di farina di mais e zucca, tartare di trota affumicata a freddo, scaglie di formaggio di Bled, gel di pomodori secchi, radice di prezzemolo sottaceto e salsa di peperoni arrostiti

•

### Tradizione in forma moderna.

Filetto di storione al forno, tagliatelle alle erbe fatte in casa, cavolo locale arrosto al cumino, crema di porri alla menta e salsa di pesce al dragoncello

•

### Nella Gorenjska il gusto non manca!

Guancia di manzo locale stagionata e costata di manzo alle erbe, sformato di patate novelle e spugnose, cipolla rossa arrostita, piselli, crema di fagioli con pancetta e chips di carote

•

### Dolcezza della Gorenjska.

Ganache con sciroppo di abete, gelatina di latte condensato, mele con miele locale, croccante al cioccolato bianco con barbabietola, gelato al ribes rosso e spuma dolce al basilico

Menù di 4 portate 80 €

Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 bicchieri) 106 €

# Menù degustazione

Carpaccio di gamberi dell'Adriatico, anguilla affumicata, gelato all'avocado, crumble al wasabi, gel al mango e frutto della passione, caviale, ravanello sottaceto e salsa di purea di lamponi

•

Terrina di faraona, asparagi verdi, gel di tuorlo d'uovo, maionese al timo, spuma di foie gras, brioche tostata e condimento all'aceto balsamico stagionato

•

Zuppa cremosa di spinaci novelli, capasanta arrosto, schiuma di formaggio giovane e olio all'erba cipollina

•

Filetto di tonno dell'Adriatico, ravioli fatti in casa con aglio orsino e patate novelle, cipollotti fritti in tempura al curry, sauté di fave e salsa cremosa al finocchio e miso

•

Petto di fagiano fritto con tartufo, purea di patate dolci, scorzonera e salsa con aglio fermentato ed erbe aromatiche

•

Filetto di merluzzo al forno, risotto agli agrumi e basilico, cavolo rapa al forno, chips di porri e salsa di pesce al burro

•

Schiena e stinco di cervo stagionato, polenta bianca frita al tartufo, piselli glassati, crema di cavolfiore arrostito e salsa al ribes nero

•

Mousse di fragoline di bosco, biscuit al pistacchio, crumble al basilico e cioccolato bianco, gelato alla menta, spuma alla vaniglia e anice e crema al cioccolato con fave di tonka

Oppure

Selezione di formaggi dello Chef

Menù di 4 portate 80 €

Menu di 4 portate con accompagnamento di vini (4 bicchieri) 106 €

Menù di 5 portate 95 €

Menu di 5 portate con accompagnamento di vini (5 bicchieri) 125 €

Menù di 6 portate 108 €

Menu di 6 portate con accompagnamento di vini (6 bicchieri) 147 €

Menù di 8 portate 124 €

Menu di 8 portate con accompagnamento di vini (8 bicchieri) 176 €

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](http://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 14.04.2025.