

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.

Panna cotta aus Maisgrieß und Kürbis, Tatar aus kalt geräucherter Forelle,
Bleder-Käse-Chips, Gel aus getrockneten Tomaten, eingelegte Petersilienwurzel
und Dressing aus gerösteter Paprika

Moderne Tradition.

Gebratenes Störfilet, hausgemachte Kräuternudeln, gebratener lokaler Kohl
mit Kümmel, Lauchcreme mit Minze und Fischesauce mit Estragon

In Oberkrain ist es nicht nur schön sondern auch köstlich!

Gereifte lokale Rinderbacken und Rinderbraten mit Kräutern, Auflauf aus
jungen Kartoffeln und Morcheln, geröstete rote Zwiebeln, junge Erbsen,
Bohnencreme mit Speck und Karotten-Chips

Gorenjska Süßigkeiten.

Ganache mit Fichtensprossen-Sirup, Kondensmilch-Gelee,
Äpfel mit lokalem Honig, Krokant aus weißer Schokolade mit Roter Bete,
Eis aus roten Johannisbeeren und süßer Basilikum-Schaum

4 – Gänge-Menü 80 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser) 106 €

Verkostungsmenü

Adria-Scampi-Carpaccio, geräucherter Aal, Avocado-Eis, Wasabi-Schrot, Mango-Passionsfrucht-Gel, Kaviar, eingelegte Radieschen und Himbeerpüree-Dressing

•

Perlhuhn-Terrine, grüne Spargel, Eigelb-Gel, Thymian-Mayonnaise, Espuma Foie Gras, geröstete Brioche und Dressing aus gereiftem Balsamico-Essig

•

Cremesuppe aus jungem Spinat, geröstete Jakobsmuschel, Schaum aus jungem Käse und Schnittlauchöl

•

Adria-Thunfischfilet, hausgemachte Ravioli mit Bärlauch und jungen Kartoffeln, frittierte junge Zwiebeln in Curry-Tempura, sautierte Ackerbohnen und cremige Fenchel-Miso-Sauce

•

Frittierte Fasanenbrust mit Trüffeln, Süßkartoffelpüree, Schwarzwurzel und Sauce mit fermentiertem Knoblauch und Kräutern

•

Gebratenes Zahnbrasse-Filet, Zitrus-Basilikum-Risotto, gebratener Kohlrabi, Linsen-Chips und Butterfischsauce

•

Gereifte Rehhachse und Hirschrücken, gebratene weiße Polenta mit Trüffeln, glasierte junge Erbsen, Creme aus geröstetem Blumenkohl und Sauce mit schwarzen Johannisbeeren

•

Walderdbeeren-Mousse, Pistazien-Biskuit, Schrot aus weißer Schokolade und Basilikum, Minze-Eis, Vanille-Anis-Schaum und Schokoladencreme mit Tonkabohnen
oder
Auswahl an Käsesorten

4 – Gänge-Menü 80 €

4 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (4 Gläser) 106 €

5 – Gänge-Menü 95 €

5 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (5 Gläser) 125 €

6 – Gänge-Menü 108 €

6 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (6 Gläser) 147 €

8 – Gänge-Menü 124 €

8 – Gänge-Menü mit Weinbegleitung (8 Gläser) 176 €



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 14.4.2025.