

Alergeni

Allergens / Allergene / Alergeni

JULIJANA

RESTAVRACIJA • RESTAURANT
GRAND HOTEL TOPLICE

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

Panna cotta iz koruznega zdroba in buče, tatar iz hladne dimljene postrvi, čips iz blejskega sira, gel iz suhega paradižnika, okisan koren peteršilja ter preliv iz pečene paprike

A: 1, 5, 6, 7, 10, 12

Panna cotta of cornmeal and pumpkin, cold smoked trout tartare, Bled cheese chips, sun-dried tomato gel, pickled parsley root, and roasted pepper dressing

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

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

Pečen file jesetra, domači zeliščni rezanci, pečeno lokalno zelje s kumino, krema iz pora z meto in ribja omaka s pehtranom

A: 1, 4, 6, 7, 12

Roasted sturgeon fillet, homemade herb noodles, roasted local cabbage with cumin, leek cream with mint, and fish sauce with tarragon

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

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

Zorjena lokalna goveja lička in bržola z zelišči, narastek iz mladega krompirja in mavrahov, pečena rdeča čebula, mladi grah, krema iz fižola s slanino in čips korenja

A: 1, 3, 7, 9, 12

Matured local beef cheeks and ribeye with herbs, new potato and chard soufflé, roasted red onion, young peas, cream of beans with bacon, and carrot chips

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

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

Ganache s sirupom smrekovih vršičkov, žele iz kondenziranega mleka, jabolka z lokalnim medom, krokant iz bele čokolade z rdečo peso, sladoled iz rdečega ribeza in pena sladke bazilike

A: 1, 3, 7, 12

Ganache with syrup of spruce buds, condensed milk jelly, apples with local honey, white chocolate croquant with beetroot, redcurrant ice cream, and sweet basil foam

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

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

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

Carpaccio jadranskih škampov, dimljena jegulja, avokadov sladoled, drobljenec iz wasabija, gel iz manga in pasijonke, kaviar, okisana redkvica in preliv z malinovim pirejem

A: 1, 2, 3, 7, 12

Carpaccio of Adriatic prawns, smoked eel, avocado ice cream, wasabi crumble, mango and passion fruit gel, caviar, pickled radish, and raspberry puree dressing

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

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

Terina iz pegatke, zeleni šparglji, rumenjakov gel, timijanova majoneza, espuma foie gras, popečen brioš in preliv iz staranega balzamičnega kisa

A: 1, 3, 5, 6,
7, 12

Helmeted guineafowl terrine, green asparagus, egg yolk gel, thyme mayonnaise, espuma foie gras, roasted brioche, and aged balsamic vinegar dressing

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

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

Kremna juha iz mlade špinache, popečena jakobinka, pena iz mladega sira in drobnjakovo olje

A: 1, 3, 7, 12

Cream of baby spinach soup, roasted scallop, young cheese mousse, and chive oil

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

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

File jadranske tune, domači ravioli s čemažem in mladim krompirjem, ocvrta mlada čebula v karijevi tempuri, sotiran bob ter kremna omaka iz koromača in misoja

A: 1, 2, 3, 6,
12, 14

Adriatic tuna fillet, homemade ravioli with wild garlic and new potatoes, fried young spring onions in curry tempura, sautéed broad beans, and creamy fennel and miso sauce

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

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

Ocvrte prsi fazana s tartufi, pire iz sladkega krompirja, črni koren in omaka s fermentiranim česnom in zelišči

A: 1, 3, 7, 9, 12

Fried pheasant breast with truffles, sweet potato puree, black salsify, and a sauce of fermented garlic and herbs

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

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

Pečen file zobatca, rižota s citrusi in baziliko, pečena kolerabica, lečin čips in maslena ribja omaka

A: 1, 3, 6, 7,
12, 14

Roasted common dentex fillet, citrus and basil risotto, roasted kohlrabi, lentil chips, and buttery fish sauce

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

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

Zorjena srnina krača in hrbet jelena, ocvrta bela polenta s tartufi, glaziran mladi grah, krema iz pečene cvetače ter omaka s črnim ribezom

A: 1, 3, 6, 9, 12

Mature doe shank and stag loin, fried white polenta with truffles, glazed baby peas, cream of roasted cauliflower, and blackcurrant sauce

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

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

Mousse gozdnih jagod, biskvit iz pistacije, drobljenec iz bele čokolade in bazilike, metin sladoled, pena iz vanilje in janeža ter krema čokolade s tonko

A: 1, 3, 5, 7,
8, 12

Wild strawberry mousse, pistachio sponge cake, white chocolate and basil crumble, mint ice cream, vanilla and aniseed mousse, and chocolate and tonka bean cream

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

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

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)

14 Mehkužci in proizvodi iz njih

Molluscs and products made of them

Mollusken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Molluschi e prodotti a base di essi

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



GRAND HOTEL TOPLICE

SAVA HOTELI BLEĐ



Grand Hotel Toplice, Cesta svobode 12, 4260 Bled

www.sava-hotels-resorts.com