

# Valentinova večerja

z vini Burja

**Grand Hotel Toplice**

**Sobota, 15. 2. 2025 ob 19.30h**

Romantični Bled je popoln kraj za nepozabne trenutke v dvoje. Zato vas vabimo, da se nam pridružite na posebni **Valentinovi večerji**, kjer bomo postregli s **5-hodnim menijem** in vinsko spremljavo **vinarstva Burja**. Za vrhunsko kulinariko bo poskrbel **chef Simon Bertoncelj**, čigar kulinarične mojstrovine so bile nagrajene s prestižnim priznanjem »Recommended by Michelin«, medtem ko mu je vodnik Gault & Millau podelil tri kape. Ob gastronomskih presežkih chefa Bertoncija vam bomo postregli z izbranimi vini vinarstva Burja. Vinsko spremljavo bo predstavil **g. Lavrenčič** osebno. Njihove žlahtne kapljice nastajajo v skladu z vipavsko vinogradniško tradicijo, v prepletu z biološko-dinamično pridelavo.

## Meni

*Penina dobrodošlice*

*Panna cotta s kokosom in limeto, marinirani kvarnerski škampi, motovilec, žafranov čips, cvetačni sladoled, drobljenec iz wasabija in preliv iz sveže bazilike*

*Terina teletine, račjih jeter in pistacije, čatni iz rdeče čebule s figami, žele iz marelice, preliv iz malinovega kisa, topinamburjev čips in popečen brioš*

*Pečen file jadranske orade, drobnjakova rižota z dimljenim korenjem, luštrekova pena, sipin čips in glaziran koromač*

*Narastek iz pastinaka s črnimi tartufi, black angus ribeye steak z zeliščno skorjico, glazirana zelenjava, demi glace z brusnicami in bučni sponge*

*Mousse iz karamele, pomarančna omaka, pena iz črne čokolade, gel iz amaretta, arašidov sladoled in kokosov drobljenec*

Cena 5 hodnega menija skupaj  
z vinsko spremljavo je **110 €** na osebo

Rezervacije in informacije: 04 579 1700 | [julijana@hotelibled.com](mailto:julijana@hotelibled.com)

Število mest je omejeno. Rezervacije vnaprej so obvezne.



**GRAND HOTEL TOPLICE**

SAVA HOTELI BLEĐ

