

Jedilni list | Menu | Menii

ASTORIA RESTAURANT

Hotel Astoria Bled



V hotelu Astoria Bled smo se zavezali k zelenem poslovanju. Letno recikliramo več kot polovico ustvarjenih odpadkov, iz leta v leto zmanjšujemo porabo energentov in vode, vlagamo v razvoj lokalnega okolja in pri izbiri dobaviteljev dajemo prednost domačim ponudnikom. V skladu s tem razvijamo tudi naše produkte.

Ponosni smo na pridobitev certifikata Evropske unije za okolju prijazne turistične nastanitvene obrate - EKO MARJETICA.

Hotel Astoria is committed to green operations. More than a half of all generated waste is recycled, the consumption of water and energy is being decreased every year, we invest in the development of local environment, and select local suppliers. Our products are developed in compliance with that.

We are very proud of the EU Certificate for environmentally friendly tourist accommodation facilities - ECOLABEL.

Im Hotel Astoria haben wir uns dazu verpflichtet grüne Hoteltätigkeit umzusetzen. Jährlich recyceln wir mehr als die Hälfte der entstandenen Abfälle. Von Jahr zu Jahr senken wir den Energie- und Wasserverbrauch, investieren in die Entwicklung der lokalen Umgebung und geben, bei der Wahl des Lieferanten, einheimischen Anbietern Vorrang. Demzufolge entwickeln wir auch unsere Produkte.

Wir sind stolze Träger des Europäischen Umweltzeichens Euroblume, das ein Gütesiegel zur Kennzeichnung von umweltfreundlichen touristischen Beherbergungsbetrieben darstellt.

Nell'albergo Astoria Bled siamo attivamente impegnati con la gestione ecologica. Annualmente ricicliamo più della metà dei rifiuti prodotti, di anno in anno riusciamo a ridurre il consumo di energia e acqua, investiamo nello sviluppo dell'ambiente locale e, nella scelta dei fornitori, diamo la priorità ai fornitori locali. Sviluppiamo anche i nostri prodotti in linea con ciò.

Siamo orgogliosi di aver ottenuto la certificazione ambientale dell'Unione europea per i servizi di ricettività turistica a basso impatto ambientale: la margherita ECOLABEL.

Being here, feeling well.

HLADNA ZAKUSKA

Zupanova hladno dimljena postrv hrenov sladoled drobnjakove drobtine	10,50
Mariniran jelen kruhov čips staran sir Tolminc gozdne jagode	9,00
Luštov paradižnik bivolja mozzarella bazilikin sladoled	8,50

ZAJEMI Z ŽLICO

Goveja juha fina jušna zelenjava raviol z govejim lički prepeličje jajce	5,00
Paprična kremna juha potočni raki riževi rezanci	5,50

NEKAJ Z VRTA, PLANIN IN MORJA

Solatni krožnik ocvrte piščančje rezine v lešnikovi skorji	11,00
Solatni krožnik rakovi repki	11,00

CESARJEVE JEDI

Goveji file sirov štrukelj dimljena polenta ocvrta zelena grah	21,00
Jagnječje krone v skorjici bučnih semen rumeno korenje čemaževi cmočki krompirjev čips	22,00
Piranski brancin »Fonda« zeliščna rižota korenjeva slama pinjole	18,50
File Zupančeve zlatovčice zelje s krompirjem »govnač« postrvina čipka ocvirki	17,50
Istrski fuži mavrahi poširano jajce prah lokavskega pršuta	12,00

ZA SLADKOSNEDE

Tortica »Astoria« malinov sorbet zlati prah	5,00
Blejska grmada makov sladoled	4,50
Kremna rezina »Astoria«	4,50
Sadno - sladoledni krožnik	7,00
Hišni sladoled	5,80

SIRI

Izbor slovenskih sirov	9,00
------------------------	------

DEGUSTACIJSKI JEDILNIK PO IZBORU CHEFA

3 hodi	29,00
4 hodi	35,00
5 hodov	41,00

COLD STARTERS

Zupan's cold smoked trout horseradish ice cream chives crumbs	10,50
Marinated deer bread chips aged cheese "Tolminc" forest strawberries	9,00
"Lušt" tomato buffalo mozzarella basil ice cream	8,50

SOUPS

Beef soup fine vegetables ravioli with beef cheeks quail egg	5,00
Pepper cream soup crab rice noodles	5,50

GARDEN, MOUNTAINS AND SEA

Salad fried chicken slices in hazelnut crust	11,00
Salad scampi tails	11,00

MAIN DISHES

Beefsteak cheese "štrukelj" smoked polenta fried celery peas	21,00
Lamb chops in pumpkin seed crust yellow carrots wild garlic dumplings potato chips	22,00
"Piran" sea bass "Fonda herb risotto carrot straw pine nuts	18,50
Zupan's trout char fillet cabbage with potato "govnač" trout skin cracklings	17,50
Istrian pasta "fuži" morels poached egg prosciutto powder	12,00

SWEETS

»Astoria« cake raspberry sorbet gold dust	5,00
"Blejska grmada" poppy seed ice cream	4,50
Cream slice "Astoria"	4,50
Fruit & ice cream	7,00
Home-made ice cream	5,80

CHEESE

Selection of Slovenian cheeses	9,00
--------------------------------	------

CHEF'S TASTING MENU

Three-course tasting menu	29,00
Four-course tasting menu	35,00
Five-course tasting menu	41,00

KALTE VORSPEISEN

Kalt geräucherte Forelle aus dem Fischzuchtbetrieb Zupan Meerretticheis Schnittlauchbrösel	10,50
Marinierte Hirschscheiben Brotchips "Tolminc" Käse Walderdbeeren	9,00
"Lušt" Tomate Büffelmozzarella Basilikumeis	8,50

SUPPEN

Rindersuppe feines Suppengemüse Ravioli mit Rinderbäckchen Wachtelei	5,00
Paprikacremesuppe Flusskrebse Reismudeln	5,50

GARTEN, BERGE UND MEER

Salatteller Hähnchenscheiben frittiert in Haselnusskruste	11,00
Salatteller Scampischwänzen	11,00

HAUPTGERICHTE

Beefsteak Käse "Štrukelj" geräucherte Polenta frittierter Sellerie Erbsen	21,00
Lammkoteletts in Kürbiskernkruste Gelbe Karotten Bärlauchknödel Kartoffelchips	22,00
Seebarsch "Fonda" aus Piran Kräuterrisotto Karottenstroh Pinienkerne	18,50
Bachsaiblingsfilet aus dem Fischzuchtbetrieb Zupan Kohl mit Kartoffeln "Govnač" Forellenhaut Grieben	17,50
Istrien Fuži-Nudeln Morcheln pochirtes Ei Schinkenpulver	12,00

SÜSSSPEISEN

Törtchen »Astoria« Himbeersorbet Goldstaub	5,00
"Grmada Bled" Mohnis	4,50
Kremschnitte "Astoria"	4,50
Obst- und Eisteller	7,00
Selbstgemachtes Eis	5,80

KÄSE

Auswahl von slowenischen Käsesorten	9,00
-------------------------------------	------

CHEF'S TASTING MENU

Drei-Gänge-Menü	29,00
Vier-Gänge-Menü	35,00
Fünf-Gänge-Menü	41,00

ANTIPASTI FREDDI

Trota affumicata Zupan gelato al cren briciole di erba cipollina	10,50
Cervo marinato chips di pane formaggio stagionato "Tolminc" fragole di bosco	9,00
Pomodoro "Lušt" mozzarella di bufala gelato al basilico	8,50

BRODI E ZUPPE

Brodo di manzo verdure raviolo ripieno di guancia di manzo uovo di quaglia	5,00
Crema ai peperoni gamberi di ruscello spaghetti di riso	5,50

INSALATE - GIARDINO, MONTAGNE E MARE

Insalata mista fette di pollo fritto in crosta di nocciole	11,00
Insalata mista code di scampi	11,00

SECONDI PIATTI

Bistecca ali filetto di manzo "štruklji" alla ricotta polenta affumicata sedano fritto piselli	21,00
Costolette di agnello in crosta di semi di zucca carote gnocchetti all' aglio selvatico patatine fritte	22,00
Branzino "Fonda" risotto alle erbe carote pinoli	18,50
Filetto di salmerino Zupan cavolo e patate "govnač" pelle di trota frita ciccioli	17,50
Pasta istriana 'fusi" morchelle uovo in camicia polvere di prosciutto	12,00

DOLCI

Torte "Astoria" sorbetto ai lamponi polvere d'oro	5,00
"Grmada Bled" gelato ai semi di papavero	4,50
Dolce con pasta sfoglia alla crema "Astoria"	4,50
Piatto di frutta e gelato	7,00
Gelato della casa	5,80

FORMAGGI

Formaggi sloveni assortiti	9,00
----------------------------	------

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

Menù degustazione di tre portate	29,00
Menù degustazione di quattro portate	35,00
Menù degustazione di cinque portate	41,00