



САЛАТИ SALADS

МИКС САЛАТКИ С ТИКВА И ЕЛЕНСКИ БУТ

Микс от салати с маринована тиква, еленски бут, филиран бадем и дресинг от дренки.

24 BGN

12.28 €

8 300 гр./гр.

MIXED GREENS WITH PUMPKIN AND VENISON HAM

Mixed salad with marinated pumpkin, venison ham, sliced almonds and cornelian cherry dressing.

САЛАТА ОТ ПЕЧЕНО ЦВЕКЛО И ОВЧЕ СИРЕНЕ

Печено цвекло, прясно овче сирене, рукола, филинца от портокал, орехи и меден дресинг с розов пипер.

22 BGN

11.25 €

7,8 300 гр./гр.

ROASTED BEETROOT SALAD WITH SHEEP CHEESE

Roasted beetroot, fresh sheep cheese, arugula, orange fillets, walnuts and honey-pink pepper dressing.

ПАНЦАНЕЛА С БУРАТА

Сирене бурата, чери домати, ленти от краставица, червен лук, маслини Таджаска и босилек.

25 BGN

12.78 €

1,7 300 гр./гр.

PANZANELLA WITH BURRATA

Burrata cheese, cherry tomatoes, cucumber ribbons, red onion, Taggiasca olives and basil.

СУПИ SOUPS

ФРЕНСКА ЛУЧЕНА СУПА

Сервирана със запечен хляб „Брьош“ и сирене „Грюер“.

18 BGN

9.20 €

1,7 300 гр./гр.

FRENCH ONION SOUP

Served with toasted brioche bread and Gruyère cheese.

БИСК ОТ ЧЕРУПЧЕСТИ

Домашен биск от черупчести, завършен със шафранов зехтин.

22 BGN

11.25 €

1,7,9 300 гр./гр.

SHELLFISH BISQUE

Homemade shellfish bisque finished with saffron oil.

ПРЕДЯСТИЯ STARTERS

ТАРТАР ОТ ЕЛЕН

Тартар от елен с лактоферментирала диня, гел от жълтък, пушена сол и френски хляб с квас.

38 BGN

19.43 €

VENISON TARTARE

Venison tartare with lacto-fermented watermelon, egg yolk gel, smoked salt and French sourdough bread.

1,3

150 sp./gr.

МАРИНОВАН ЧЕРНОКОП

Маринован чернокоп със семена от копър, компресирана краставица, маринован червен лук и синап с копър и гел от лимон.

25 BGN

12.78 €

MARINATED HORSE MACKEREL

Marinated horse mackerel with dill seeds, compressed cucumber, pickled red onion, mustard with dill and lemon gel.

4,10

160 sp./gr.

ГЪШИ ДРОБ СЪС СМОКИНИ

Гъши дроб с домашно сладко от зелени смокини, ароматен френски хляб и карамелизирани лешници.

38 BGN

19.43 €

FOIE GRAS WITH FIGS

Foie gras with homemade green fig jam, aromatic French bread and caramelized hazelnuts.

1,7,8 160 sp./gr.

КРАЛСКА СКАРИДА С ЧОРИЗО

Кралска тигрова скарида, пълнена с бешамел и чоризо, маслен сос и олио от чоризо.

42 BGN

21.48 €

KING PRAWN WITH CHORIZO

King tiger prawn stuffed with béchamel and chorizo, served with butter sauce and chorizo oil.

1,2,7

160 sp./gr.



ПРЯСНА ПАСТА И РИЗОТО *FRESH PASTA & RISOTTO*

ТАЛИАТЕЛЕ БОЛОНЕЗЕ С ТЕЛЕШКИ ОПАШКИ И МАНАТАРКА

Домашна паста талиателе с бавно готвен сос Болонезе от телешки опашки и манатарки.

32 BGN

16.36 €

TAGLIATELLE BOLOGNESE WITH OXTAIL AND PORCINI

Homemade tagliatelle pasta with slow-cooked Bolognese sauce made from oxtail and porcini mushrooms.

1,3,7,9 200 гр./гр.

ПАСТА ФРУТИ ДИ МАРЕ

Домашна паста с доматиен сос, микс от морски дарове и пресен магданоз.

28 BGN

14.32 €

PASTA FRUTTI DI MARE

Homemade pasta with tomato sauce, mixed seafood and fresh parsley.

1,2,4,14 220 гр./гр.

ЛУНЕТИ С МАНАТАРКИ И ЧЕРЕН ТРЮФЕЛ

Прясна паста, пълнена с манатарки, черен зимен трюфел и маскарпоне, сервирана със сос Марсала.

30 BGN

15.33 €

LUNETTE WITH PORCINI AND BLACK TRUFFLE

Fresh pasta stuffed with porcini mushrooms, black truffle and mascarpone, served with Marsala sauce.

1,3,7 220 гр./гр.

РИЗОТО С ТИКВА И ГОРГОНЗОЛА

Ориз Карнароли с тиква Хокайдо, крем от горгонзола, филиран бадем и балсамико от боровинки.

26 BGN

13.29 €

PUMPKIN AND GORGONZOLA RISOTTO

Carnaroli rice with Hokkaido pumpkin, gorgonzola cream, sliced almonds and blueberry balsamic reduction.

7,8 220 гр./гр.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ MAIN COURSES

ГРИЛОВАН СТЕК ОТ ЦЕЛИНА

Стек от целина, пюре от сладък картоф, сотиран зелен боб и вегетариански деми-глас.

28 BGN

GRILLED CELERY STEAK

14.32 €

Celery steak with sweet potato purée, sautéed green beans and vegetarian demi-glace.

9 300 зр./gr.

ЛЕФЕР НА ПЛОЧА

Филе от лефер с рагу от зеленчуци, сос Норманд и билково олио.

55 BGN

GRILLED BLUEFISH FILLET

28.12 €

Bluefish fillet with vegetable ragout, Normande sauce and herb oil.

4,7,9 350 зр./gr.

ЦАРЕВИЧНО ПИЛЕ

Пилешко филе с пълнеж от горски гъби и сирене Комте, пюре от царевица с ванилия, киноа с тиквичка и домати конкасе, сос пилешко грейви.

38 BGN

CORN-FED CHICKEN

19.43 €

Corn-fed chicken fillet stuffed with wild mushrooms and Comté cheese, vanilla corn purée, quinoa with zucchini and tomato concassé, served with chicken gravy.

7,9 300 зр./gr.

ПАТЕШКИ КРОКЕТИ

Крокети от патешко бутче конфи, пюре от кестени, чътни от дюли и круши и сос от смокини.

44 BGN

DUCK CROQUETTES

22.51 €

Confit duck croquettes with chestnut purée, quince and pear chutney, and fig sauce.

1,3,7 300 зр./gr.

ТЕЛЕШКИ БУЗИ

Глазирани телешки бузи с пюре от карфиол и пекорино, кореноплодни и сос с кафе и портвайн

52 BGN

BRAISED BEEF CHEEKS

26.60 €

Glazed beef cheeks with cauliflower and pecorino purée, root vegetables and coffee-port wine sauce.

7,9,12 300 зр./gr.

ЕЛЕНСКО БОН ФИЛЕ

Зеленчукови сърми от зеле с ферментирани гъби, пюре от гулия, туршия от арпаджик и сос деми-глас с черен чесън.

62 BGN

VENISON TENDERLOIN

31.71 €

Venison tenderloin with cabbage rolls filled with fermented mushrooms, Jerusalem artichoke purée, pickled shallots and black garlic demi-glace.

9,12 300 зр./gr.



ДЕСЕРТИ DESSERTS

„ЛА ТИКВАЧ“

Мус от тиква Хокайдо, пате сукре, спондж кейк с тиква и орехи, сладолед от цейлонска канела.

“LA TIKVACH”

Hokkaido pumpkin mousse, pâte sucrée base, pumpkin-walnut sponge cake and Ceylon cinnamon ice cream.

18 BGN

9.20 €

130 гр./gr.

1,3,7,8

РУМ БАБА

Класически френски десерт с ром и крем Шантили.

RUM BABA

Classic French rum-soaked cake with Chantilly cream.

15 BGN

7.67 €

1,3,7 130 гр./gr.

ВАНИЛОВО СУФЛЕ СЪС СЛАДОЛЕД FIOR DI LATTE

Топло ванилово суфле, поднесено с домашен сладолед Fior di Latte.

VANILLA SOUFFLÉ WITH FIOR DI LATTE ICE CREAM

Warm vanilla soufflé served with homemade Fior di Latte ice cream.

16 BGN

8.18 €

1,3,7 130 гр./gr.

СЕЛЕКЦИЯ ОТ ДОМАШНИ СЛАДОЛЕДИ И СОРБЕТА

Избор от домашно приготвени сладоледи и сорбета – 1 топка.

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Choice of house-made ice creams and sorbets – per scoop.

5 BGN

2.56 €

130 гр./gr.



ПРЕМИУМ ПРОДУКТИ PREMIUM PRODUCTS

КРАКА ОТ КРАЛСКИ РАК СНАТКА ПОДНЕСЕНИ С ПРЕЧИСТЕНО МАСЛО И ПУШЕНА СОЛ МАЛДОН

*KING CRAB LEGS "SNATKA" SERVED WITH CLARIFIED BUTTER AND MALDON
SMOKED SALT*

130 BGN

66,47 €

2 100 гр./gr.

ХАЙВЕР СЕТ- ЧЕРЕН ХАЙВЕР ОТ ЕСЕТРА, ДИВ ЛУК, ШАЛОТ, КРЕМА СИРЕНЕ, МИНИ ПАЛАЧИНКИ

*CAVIAR SET - STURGEON BLACK CAVIAR, WILD GARLIC, SHALLOTS, CREAM
CHEESE, MINI PANCAKES*

180 BGN

92,04 €

1,3,4,7 25 гр./gr.

ТЕЛЕШКИ РИБАЙ СТЕК BLACK ANGUS

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK

30 BGN

15,33 €

100 гр./gr.

ТЕЛЕШКИ РИБАЙ СТЕК WAGYU A5 (ЯПОНИЯ), ПРЕМИУМ КЛАС WAGYU A5 RIBEYE STEAK (JAPAN), PREMIUM CUT

200 BGN

102,30 €

200 гр./gr.

Алергени / Allergens:

- (1) Зърнени култури, съдържащи глутен / Cereals containing Gluten
- (2) Ракообразни / Crustaceans
- (3) Яйца и продукти от тях / Eggs
- (4) Риба и рибни продукти / Fish
- (5) Фъстъци и продукти от тях / Peanuts
- (6) Соя и соеви продукти / Soybeans
- (7) Мляко и млечни продукти / Milk

- (8) Ядки и продукти от тях / Nuts
- (9) Целина и продукти от нея / Celery
- (10) Синап и продукти от него / Mustard
- (11) Сусамово семе и продукти от него / Sesame seeds
- (12) Лушина и продукти от нея / Lupin
- (13) Серен диоксид и сулфити / Sulphur dioxide and sulphites
- (14) Мекотели и продукти от тях / Mollusks

Моля, обърнете се към управителя на ресторанта за съдействие, в случай че имате алергия или непоносимост към определени хранителни продукти! / please contact our Restaurant manager in case you have any allergies or food intolerance!