



САЛАТИ SALADS

САЛАТА ЦЕЗАР

12,00 €

Салата Романа, хрупкава панчета, сирене Пармиджано Реджано, филенца от аншоа, крутони и класически цезар дресинг.

300 гр./гр.

1, 3, 4, 7, 10, 13

Добавка: Пилешко филе на плоча 150 гр.

Добавка: Скариди соте 150 гр. (2, 7)

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, crispy pancetta, Parmigiano Reggiano, anchovy fillets, garlic croutons, and classic Caesar dressing.

Add-on: Grilled chicken fillet 150 g

Add-on: Sautéed prawns 150 g (2, 7)

САЛАТА ПЕЧЕНО ЦВЕКЛО И ТИКВА С ОВЧЕ СИРЕНЕ

10,00 €

300 гр./гр.

7, 13

Мариновано печено цвекло и тиква, зряло овче сирене, дресинг от червен портокал, филенца от портокал и микс свежи салатки.

ROASTED BEETROOT & PUMPKIN SALAD WITH AGED SHEEP'S CHEESE

Marinated roasted beetroot and pumpkin, aged sheep's milk cheese, blood orange dressing, fresh orange segments, and mixed baby greens.

САЛАТА АВОКАДО С КРАСТАВИЦА

10,00 €

300 гр./гр.

13

Авокадо, хрупкави краставици, чери домати, пресен лайм и маслини Таджаска.

AVOCADO AND CUCUMBER SALAD

Fresh avocado, crisp cucumbers, cherry tomatoes, lime, and Taggiasca olives.



СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ

COLD STARTERS

ПЛАТО СЪС ЗИМНИ РАЗЯДКИ

Домашна лютеница, традиционна снежанка с хрупкави кисели краставички и гръцко мелидзано.

WINTER DIPS PLATTER

Homemade lyutenitsa, traditional Snezhanka strained yogurt with pickles, and smoky melitzano dip.

9,00 €

300 гр./гр.

7, 8, 13

ТЕЛЕШКИ ТАРТАР

Тартар от телешко филе със сладолед от горчица, текстури на жълтък и майонеза с черен чесън, поднесен с ароматна билкова фокача.

BEEF TENDERLOIN TARTARE

Beef tenderloin tartare with mustard ice cream, egg yolk textures, and black garlic mayonnaise, served with fragrant herb focaccia.

14,00 €

200 гр./гр.

1, 3, 7, 10, 13

ПЛАТО С МАРИНОВАНИ РИБИ

Мариновани сезонни риби с компресиран корнишони, маринован синап, гел от лимон и сорбе от краставица и лайм.

CURED SEASONAL FISH PLATTER

Cured seasonal fish with compressed gherkins, pickled mustard seeds, lemon gel, and cucumber-lime sorbet.

10,00 €

250 гр./гр.

4, 7, 10, 13



ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ И СУПИ

WARM STARTERS & SOUPS

МИШ МАШ С ПЕЧЕН ПИПЕР

10,00 €

Фин мус от български сирена, гел от печен домати, маринован перлен лук и хрупкав малцов крекер.

200 гр./gr.

1, 3, 7, 13

MISH-MASH WITH ROASTED PEPPERS

Artisanal Bulgarian cheese mousse, roasted tomato gel, pickled pearl onions, and crispy malt cracker.

ГЪШИ ДРОБ С АРОМАТЕН ХЛЯБ ПАН Д'ЕПИС

18,00 €

Ескалопи от гъши дроб, гел от карамелизиран портокал, деликатно желе от портокал и ванилия и наситен шоколадов сос.

200 гр./gr.

1, 3, 7, 13

FOIE GRAS WITH SPICED PAIN D'ÉPICES

Seared foie gras escalopes, caramelized orange gel, delicate orange-vanilla jelly, and rich dark chocolate reduction.

ФРЕНСКА ЛУЧЕНА СУПА

9,00 €

Традиционна френска лучена супа с домашен бриош и запечено сирене Грюер.

300 мл./ml.

1, 3, 7, 9, 13

CLASSIC FRENCH ONION SOUP

Traditional French caramelized onion soup with homemade butter brioche and melted Gruyère cheese.

КРЕМ ОТ ТИКВА

9,00 €

Каdifена крем супа от печена тиква с хрупкаво гуанчале, лешникови трохи и пушено олио.

300 мл./ml.

7, 8, 9

ROASTED PUMPKIN VELOUTÉ

Silky roasted pumpkin velouté with crispy artisanal guanciale, toasted hazelnut crumble, and smoked oil.



ДОМАШНО ПРЯСНА ПАСТА

HOMEMADE FRESH PASTA

ТАЛИАТЕЛЕ БОЛОНЕЗЕ С ТЕЛЕШКИ ОПАШКИ И МАНАТАРКА

Домашна прясна паста с бавно задушени телешки опашки, ароматна дива манатарка и Пармиджано Реджано.

TAGLIATELLE BOLOGNESE WITH BRAISED OXTAIL & PORCINI

Fresh handmade tagliatelle with slow-braised oxtail ragù, wild porcini mushrooms, and Parmigiano Reggiano.

16,00 €

300 гр./гр.

1, 3, 7, 9, 13

НЬОКИ С ТИКВА, САЛВИЯ, ОРЕХИ И ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Ръчно приготвени ньоки с тиква, сотирани в ароматно масло със салвия, препечени орехи и Пармиджано Реджано.

PUMPKIN GNOCCHI WITH SAGE, WALNUTS & PARMIGIANO REGGIANO

Handmade pumpkin gnocchi tossed in fragrant sage-infused butter, toasted walnuts, and aged Parmigiano Reggiano.

14,00 €

300 гр./гр.

1, 3, 7, 8

ТОРТЕЛИНИ ТРИО ДИ МАРЕ С БИСК ОТ ЧЕРУПЧЕСТИ

Лангостина, карибски омар и октопод с лимонов бешамел, шафранов зехтин.

TRIO DI MARE TORTELLINI WITH SHELLFISH BISQUE

Handcrafted tortellini filled with langoustine, Caribbean lobster, and octopus, finished with lemon béchamel and saffron olive oil.

23,00 €

300 гр./гр.

1, 2, 3, 4, 7, 9, 14



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

MAIN COURSES

КАЧАМАК С ГЮБЕК, МУС ОТ СИРЕНА И ТРЮФЕЛ

12,00 €

300 гр./gr.

7

Каdifен домашен качамак със зряло сирене Гюбек, мус от сирена, ароматен трюфел и маслена емулсия.

ARTISAN POLENTA WITH GYUBEK CHEESE, CHEESE MOUSSE & TRUFFLE

Velvety traditional polenta with artisanal aged Gyubek cheese, cheese mousse, aromatic truffle, and browned butter emulsion.

ФИЛЕ ОТ ДИВ ЛАВРАК С ПАЩЪРНАК И ЛЕЩА БЕЛУГА

25,00 €

300 гр./gr.

4, 7, 9, 13, 14

Филе от див лаврак с копринено пюре от пащърнак, топла салата от черна леща белуга със софрито и октопод, топъл билков дресинг и сос „Наж“.

WILD SEA BASS FILLET WITH PARSNIP & BELUGA LENTILS

Wild sea bass fillet with silky parsnip purée, warm black Beluga lentil salad with sofrito and octopus, warm herb dressing, and court-bouillon Nage sauce.

ЦАРЕВИЧНО ПИЛЕ СЮПРИЙМ С АРТИШОК

22,00 €

350 гр./gr.

1, 3, 7, 9, 10, 13

Пилешко филе сүприйм от царевично пиле с фарс от манатарки и салвия, аранчина с пармиджано, сотиран артишок и чери домати, горчилено велуте.

CORN-FED CHICKEN SUPREME WITH ARTICHOKE

Corn-fed chicken supreme filled with porcini and sage farce, crispy Parmigiano arancina, sautéed artichoke and cherry tomatoes, grain mustard velouté.



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

MAIN COURSES

ПЛУМА СТЕК

Крехък свински стек плума с пюре от земна ябълка и сос с ябълков сайдер и шери оцет.

IBÉRICO PORK PLUMA STEAK

Tender pork Pluma steak served with Jerusalem artichoke purée and an apple cider and Sherry vinegar reduction.

17,00 €

300 гр./gr.

7, 9, 13

КРОКЕТА ОТ ТЕЛЕШКИ БУЗИ

Хрупкава крокета от бавно задушени телешки бузи, картофено пюре с трюфел и домашен кетчуп с черен чесън.

BRAISED BEEF CHEEK CROQUETTE

Crispy slow-braised beef cheek croquette served with truffle potato mousseline and homemade black garlic ketchup.

28,00 €

350 гр./gr.

1, 3, 7, 9, 10, 13

ФИЛЕ МИНЬОН С ТЕЛЕШКИ ЕЗИК

Телешко филе миньон, пюре от карфиол с бял трюфел, крехък телешки език, маринована розова ряпа и класически сос „Поавр“.

FILET MIGNON WITH BRAISED BEEF TONGUE

Prime beef filet mignon, white truffle cauliflower purée, tender beef tongue, pickled watermelon radish, and classic green peppercorn Poivre sauce.

30,00 €

350 гр./gr.

7, 9, 13



ПРЕМИУМ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

PREMIUM CUTS & SEAFOOD

КРАЛСКА СКАРИДА С БИЛКОВО МАСЛО

Цяла кралска скарида, запечена на плоча с ароматно билково масло и чесън.

1 бр./пс.

2, 7

KING PRAWN WITH HERB BUTTER

Whole king prawn seared with aromatic garlic and fresh herb butter.

ГОВЕЖДИ РИБАЙ USA НЕБРАСКА АНГЪС

Първокласен американски говежди рибай стек Небраска Черен Ангъс, поднесен с билково масло.

за 100 гр./per 100 g

7

USDA PRIME NEBRASKA ANGUS RIBEYE

Premium USDA Prime Nebraska Black Angus Ribeye steak, served with compound herb butter.

ГОВЕЖДИ НЮ ЙОРК СТЕК USA НЕБРАСКА АНГЪС

Първокласен говежди стриплойн стек Небраска Черен Ангъс, поднесен с билково масло.

за 100 гр./per 100 g

7

USDA PRIME NEBRASKA ANGUS NEW YORK STRIP

Premium USDA Prime Nebraska Black Angus New York strip steak, served with compound herb butter.

ТЕЛЕШКИ РИБАЙ ЯПОНИЯ WAGYU A5

Автентично японско говеждо Wagyu качество A5 с изключителна мраморираност и ненадмината крехкост.

за 100 гр./per 100 g

7

JAPANESE A5 WAGYU RIBEYE

Authentic Japanese A5 Wagyu Ribeye with extraordinary marbling and delicate melt-in-the-mouth texture.



ДЕСЕРТИ DESSERTS

СЛАДКА БАНИЦА С ТИКВА

Фини точени кори с кадифен кърд от тиква, хрупкав орехов крокан и занаятчийски сладолед от тиквеник.

SWEET PUMPKIN BANITSA

Delicate crisp filo pastry with spiced pumpkin curd, crunchy walnut croquant, and artisanal pumpkin pastry ice cream.

7,00 €

180 gr./gr.

1, 3, 7, 8

ЧЕРЕН ШОКОЛАД С РОМ И МАНДАРИНИ

Шоколадова шишарка с гел от мандарини, спондж кейк с Ърл Грей, гел от ром и цитрусово пате де фруит.

DARK CHOCOLATE WITH RUM & MANDARIN

Sculpted dark chocolate pine cone with mandarin gel, Earl Grey sponge cake, dark rum gel, and citrus pâte de fruits.

8,00 €

180 gr./gr.

1, 3, 7, 13

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ

Шоколадов кейк с течен център от бял шоколад, домашен сладолед от бурбонска ванилия и пушена морска сол.

MOLTEN CHOCOLATE SOUFFLÉ

Molten chocolate soufflé with a white chocolate lava center, Bourbon vanilla ice cream, and smoked sea salt.

7,00 €

180 gr./gr.

1, 3, 7



ЗИМНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ WINTER SPECIALS

САЛАТА С КИСЕЛО ЗЕЛЕ

Салата от домашно кисело зеле, ароматно пушено олио, хрупкава шарена сланинка и слама от праз лук.

300 gr./gr.

13

TRADITIONAL SAUERKRAUT SALAD

Homemade sauerkraut salad dressed with smoked sunflower oil, crispy pork lardons, and crispy leek straw.

ТЕЛЕШКИ ЕЗИК СОТЕ

Крехък телешки език, сотиран в кафяво масло с нежна чеснова емулсия.

200 gr./gr.

3, 7

SAUTÉED BEEF TONGUE

Tender beef tongue sautéed in brown butter, accompanied by a silky garlic emulsion.

ЗЕЛЕВИ САРМИ С КЪЛЦАНО МЕСО

Традиционни зелеве сармички с ръчно кълцано свинско и телешко месо, задушени в сос от печенето с пушен червен пипер.

300 gr./gr.

9, 13

STUFFED CABBAGE ROLLS WITH MINCED MEAT

Traditional sour cabbage rolls stuffed with hand-chopped pork and beef, slow-cooked in rich broth with smoked paprika.

ДОМАШНИ СУШЕНИ МЕЗЕТА

Селекция от кайзерован врат, домашно сушено телешко сърце и филе от пастърма от патешко магре.

200 gr./gr.

10, 13

ARTISANAL CURED CHARCUTERIE PLATTER

Curated charcuterie selection: spiced cured pork neck, cured beef delicacy, and duck magret pastrami.

ПАТЕШКО БУТЧЕ СЪС ЗЕЛЕ

Патешко бутче конфи, бавно задушена зелева яхния, пушено олио, гел от сини сливи и богат патешки демиглас.

350 gr./gr.

9, 13

DUCK LEG CONFIT WITH BRAISED CABBAGE

Slow-cooked duck leg confit, braised sour cabbage stew, smoked oil, prune gel, and rich duck demi-glace.



АЛЕРГЕНИ *ALLERGENS*

- | | |
|---|--|
| (1) Зърнени култури, съдържащи глутен / Cereals containing Gluten | (8) Ядки и продукти от тях / Nuts |
| (2) Ракообразни / Crustaceans | (9) Целина и продукти от нея / Celery |
| (3) Яйца и продукти от тях / Eggs | (10) Синап и продукти от него / Mustard |
| (4) Риба и рибни продукти / Fish | (11) Сусамово семе и продукти от него / Sesame seeds |
| (5) Фъстъци и продукти от тях / Peanuts | (12) Лупина и продукти от нея / Lupin |
| (6) Соя и соеви продукти / Soybeans | (13) Серен диоксид и сулфити / Sulphur dioxide and sulphites |
| (7) Мляко и млечни продукти / Milk | (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!*