Hotel Oasis
SINCE 1956

RESTAURANT LA TERRASSE

OASIS DINING EXPERIENCE · GASTRONOMIC CALENDAR 2026–2027

Every Friday. A Different Culinary Story. | Всяка петъчна вечер – различна кулинарна история.

НОЕМВРИ 2026 · NOVEMBER 2026

Начало на гастрономичната поредица | The Autumn Opening & Gourmet Series

✦ ✧ ✦

✦ ПЕТЪК, 06 НОЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 06 NOVEMBER 2026 ✦

AUTUMN TASTING EXPERIENCE

Представяне на есенно-зимното авторско дегустационно меню

ШЕФ Д. КОСТОВ · ШЕФ И. ИВАНОВ · HEAD CHEFS D. KOSTOV · I. IVANOV

Тържествено представяне на новото сезонно авторско меню на ресторант La Terrasse. Изтънчено съчетание от локални есенни съставки, модерни кулинарни техники и сомелиерски винен пейринг.

Grand premiere of the new Autumn-Winter tasting menu at La Terrasse. An exquisite symphony of seasonal harvest, modern culinary artistry, and curated sommelier wine pairings.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 13 НОЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 13 NOVEMBER 2026 ✦

MEDITERRANEAN GREEK EXPERIENCE

Гръцка висша гастрономия и средиземноморски дух

КУЛИНАРЕН ЕКИП LA TERRASSE · LA TERRASSE CULINARY TEAM

Автентични вкусове от Егейско море с модерна елегантна презентация, пресни морски дарове, диви билки и подбрани бели вина от Санторини и Пелопонес.

Authentic Aegean coastal gastronomy with modern fine-dining presentation, pristine seafood, wild aromatic herbs, and boutique Greek wines.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 20 НОЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 20 NOVEMBER 2026 ✦

CHEF'S SIGNATURE NIGHT — DENISINYO

Ексклузивна авторска вечер със специален гост-готвач

СПЕЦИАЛЕН ГОСТ: ДЕНИСИНЬО (ПОБЕДИТЕЛ В HELL'S KITCHEN) · GUEST CELEBRITY CHEF: DENISINYO (HELL'S KITCHEN WINNER)

Неповторима кулинарна колаборация и дръзко авторско меню, създадено лично от победителя в Hell's Kitchen Денисиньо съвместно с шеф-готвачите на La Terrasse.

An exclusive culinary collaboration and daring signature menu curated live by Hell's Kitchen winner Denisinyo alongside the La Terrasse culinary masters.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 27 НОЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 27 NOVEMBER 2026 ✦

CANDLELIGHT DINNER

Романтична дегустационна вечеря на свещи

РОМАНТИЧНА ГАЛА С ВИНЕН АКОМПАНИМЕНТ · INTIMATE CANDLELIT GASTRONOMY

Интимна атмосфера на свещи, авторско 5-степенно дегустационно меню и специално подбрани премиум вина в неповторимата морска обстановка на бутик хотел Оазис.

Intimate candlelit dining ambiance, bespoke 5-course tasting degustation, and exceptional vintage wine pairings overlooking the coastal evening horizon.

Hotel Oasis
SINCE 1956

RESTAURANT LA TERRASSE

ДЕКЕМВРИ 2026 · DECEMBER 2026

Традиции, лукс и празнична атмосфера | Festive Traditions, Luxury & Truffles

✦ ✧ ✦

✦ ПЕТЪК, 04 ДЕКЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 04 DECEMBER 2026 ✦

TREASURES OF THE SEA — ST. NICHOLAS EDITION

Никулденска морска гастрономия и дълбоководни деликатеси

НИКУЛДЕНСКО ПРАЗНИЧНО ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ · ST. NICHOLAS SEAFOOD CELEBRATION

Празнично морско пиршество в чест на Свети Николай. Изискани диви черноморски и средиземноморски риби, лобстер, пресни миди и авторски рибен биск.

Grand seafood feast celebrating St. Nicholas. Wild Mediterranean and Black Sea catch, poached lobster, delicate shellfish, and rich artisanal bisque.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 11 ДЕКЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 11 DECEMBER 2026 ✦

BULGARIAN HERITAGE — GUEST CHEF MARIYANA ALEKSANDROVA

Българско кулинарно наследство в съвременна висша интерпретация

ГОСТ-ГОТВАЧ: МАРИЯНА АЛЕКСАНДРОВА · GUEST CHEF: MARIYANA ALEKSANDROVA

Преоткриване на вековните български кулинарни съкровища през призмата на съвременната Haute Cuisine с виртуозния почерк на шеф Марияна Александрова.

Rediscovering Bulgarian culinary heritage through modern haute gastronomy, reimagined with finesse by guest culinary artist Mariyana Aleksandrova.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 18 ДЕКЕМВРИ 2026 · FRIDAY, 18 DECEMBER 2026 ✦

BLACK TRUFFLE EXPERIENCE

Ароматът на благородния черен трюфел

АВТОРСКО 5-СТЕПЕННО ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ С ТРЮФЕЛИ · SIGNATURE BLACK TRUFFLE DEGUSTATION

Ексклузивна дегустационна вечеря, посветена на „черния диамант“ на гастрономията. Всеки курс е хармонично изграден около свежия аромат на черния трюфел.

An exclusive epicurean journey dedicated to culinary black diamonds. Every course is crafted to showcase the earthy complexity of fresh black truffles.

✦ . ✧ . ✦

✦ 25 ДЕКЕМВРИ 2026 · 25 DECEMBER 2026 ✦

КОЛЕДНА ПРАЗНИЧНА ГАЛА ВЕЧЕР · CHRISTMAS GALA CELEBRATION

Ресторант La Terrasse посреща гостите си със специално Коледно Гала меню. За вечерта важат условията за празнична коледна резервация.

Restaurant La Terrasse welcomes guests with our dedicated Christmas Gala Dinner. Regular thematic event replaced by festive Christmas booking.

Hotel Oasis
SINCE 1956

RESTAURANT LA TERRASSE

ЯНУАРИ 2027 · JANUARY 2027

Европейска висша кухня и луксозни преживявания | European Haute Cuisine & Grand Cellars

✦ ✧ ✦

✦ 01 ЯНУАРИ 2027 · 01 JANUARY 2027 ✦

НОВОГОДИШЕН ПРАЗНИЧЕН БРЪНЧ · NEW YEAR'S DAY GOURMET BRUNCH

Празничен почивен ден за вечерна програма след посрещането на Новата 2027 Година. Дневен новогодишен брънч за гостите на хотела.

Celebratory evening respite following the New Year's Eve 2027 Gala celebrations. Daytime celebratory Grand Brunch served.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 08 ЯНУАРИ 2027 · FRIDAY, 08 JANUARY 2027 ✦

ITALIAN ELEGANCE

Италианска висша кухня и регионални класики

КУЛИНАРНО ПЪТЕШЕСТВИЕ ИЗ ИТАЛИЯ · ITALIAN HAUTE CUISINE JOURNEY

Съвършена хармония между класическите рецепти на Тоскана, Пиемонт и Емилия-Романя и висшите техники на модерната гастрономия, съпроводени от Бароло и Кианти.

Seamless harmony of classic culinary traditions from Tuscany, Piedmont, and Emilia-Romagna, paired with Barolo and Chianti Classico.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 15 ЯНУАРИ 2027 · FRIDAY, 15 JANUARY 2027 ✦

LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE

Вечер на класическата френска висша кухня

КУЛИНАРНИ ТРАДИЦИИ ОТ ПАРИЖ И БОРДО · HERITAGE OF PARIS & BORDEAUX

Почит към люлката на съвременната висша гастрономия: класически сосове, поширани деликатеси, патешко конфи и десерти със селектирани френски вина.

A tribute to the birthplace of haute cuisine: noble reductions, duck confit, soufflés, and grands crus from renowned French terroirs.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 22 ЯНУАРИ 2027 · FRIDAY, 22 JANUARY 2027 ✦

FOUR HANDS — GUEST CHEF COLLABORATION

Авторска дегустационна вечеря „На четири ръце“

СЪВМЕСТЕН КУЛИНАРЕН СПЕКТАКЪЛ НА ДВАМА ШЕФ-ГОТВАЧИ · TWO MASTERS · ONE EXTRAORDINARY MENU

Специална гурме колаборация между главния шеф-готвач на хотел Оазис и изявен гост-шеф, обединяващи своите философии в един уникален дегустационен спектакъл.

A prestigious four-hands dinner pairing the resident culinary master of Hotel Oasis with an acclaimed guest chef for an unforgettable tasting spectacle.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 29 ЯНУАРИ 2027 · FRIDAY, 29 JANUARY 2027 ✦

CHAMPAGNE & CAVIAR

Императорско гастрономично преживяване

ПРЕМИУМ ШАМПАНСКО И ИМПЕРАТОРСКИ ЧЕРЕН ХАЙВЕР · FINEST CHAMPAGNES & IMPERIAL CAVIARS

Връх на лукса и изтънчеността. Престижни френски шампански къщи, черен хайвер Ossetra и Beluga, стриди и фини кулинарни шедьоври.

The pinnacle of epicurean luxury. Vintage French Champagnes paired with Imperial Ossetra and Beluga caviar, oysters, and refined tasting creations.

Hotel Oasis
SINCE 1956

RESTAURANT LA TERRASSE

ФЕВРУАРИ 2027 · FEBRUARY 2027

A World of Flavours — Световно гастрономично пътешествие | A World of Flavours · Global Culinary Voyage

✦ ✧ ✦

✦ ПЕТЪК, 05 ФЕВРУАРИ 2027 · FRIDAY, 05 FEBRUARY 2027 ✦

FLAVOURS OF THE FAR EAST — GUEST CHEF

Азиатска висша гастрономия: Япония и Китай

СПЕЦИАЛЕН ГОСТ-ГОТВАЧ ПО АЗИАТСКА КУХНЯ · GUEST CHEF ASIAN HAUTE GASTRONOMY

Прецизност, баланс и умами. Майсторски приготвени ястия от японската и кантонската висша кухня, автентични подправки и модерна презентация.

Precision, harmony, and umami. Artisanal creations from Japanese and Cantonese culinary traditions, exotic aromatics, and modern presentation.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 12 ФЕВРУАРИ 2027 · FRIDAY, 12 FEBRUARY 2027 ✦

SPANISH PASSION

Испански темперамент, тапас изкуство и иберийски специалитети

ГАСТРОНОМИЧНО ПЪТЕШЕСТВИЕ ИЗ ИСПАНИЯ · CULINARY PASSION FROM MADRID & ANDALUSIA

Пътешествие от Каталуния до Андалусия: иберийски Jamón de Bellota, пресни морски дарове, шафран, авторска паеля и червени вина от Риоха.

A journey through Catalonia and Andalusia: Iberian Jamón de Bellota, ocean prawns, saffron, avant-garde tapas, and Rioja reserve wines.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 19 ФЕВРУАРИ 2027 · FRIDAY, 19 FEBRUARY 2027 ✦

PORTUGUESE ATLANTIC FLAVOURS

Богатството на португалската атлантическа кухня

МОРСКИ СПЕЦИАЛИТЕТИ И ВИНА ОТ ДОЛИНАТА ДОУРО · ATLANTIC HARVEST & DOURO VALLEY WINES

Атлантически бриз и вековни кулинарни традиции: пресен улов, деликатен бакалао, цитрусови нотки и прочутите вина Vinho Verde и Port.

Atlantic coastal soul and historic traditions: pristine ocean catch, delicate bacalhau, citrus infusions, and acclaimed Vinho Verde and Ports.

✦ . ✧ . ✦

✦ ПЕТЪК, 26 ФЕВРУАРИ 2027 · FRIDAY, 26 FEBRUARY 2027 ✦

SOUTHERN EUROPEAN FUSION

Грандиозен гастрономичен финал на петъчния сезон

ФЮЖЪН НА ИТАЛИЯ, ИСПАНИЯ И ПОРТУГАЛИЯ · GRAND CULINARY FINALE OF THE SEASON

Кулминация на зимния гастрономичен сезон. Авторско съчетание на най-добрите продукти, вкусове и сомелиерски съкровища от Южна Европа.

Grand culmination of the winter culinary season. Masterful fusion celebrating the finest ingredients, terroirs, and vintage wines of Southern Europe.

ИНФОРМАЦИЯ И РЕЗЕРВАЦИИ · RESERVATIONS

Всички тематични петък вечери започват в 19:30 ч. Местата са ограничени.

All Friday thematic evenings begin at 7:30 PM. Advance table reservation is highly recommended.

Телефон / Phone: +359 887 131 095 · Имейл / Email: oasis.rest@rivierabulgaria.com

✦ ✧ ✦

HVD Boutique Hotel Oasis · Ресторант La Terrasse · к.к. Златни пясъци · hvdhotels.com