

the
Menu
Основное меню



Chef's table

САЛАТИ | SALADS

Салата с грилована нектарина и пармезан

Grilled nectarine and parmesan salad

Микс зеленолистни, краставица, фенел,
грилована нектарина, пармезан,
печени бадеми, авокадо,
горгондзола, гресинг Марсала

Mixed green salads, cucumber,
fennel, grilled nectarine, parmesan,
roasted almonds, avocado, gorgonzola,
Marsala dressing

280 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 2, 4

Салата морски гарове

Seafood salad

Скариди, калмари, октопод, миди, микс от
зеленолистни зеленчуци,
маслини Каламата, сушени домати

Shrimps, squid, octopus, mussels, mix of green
leafy salads, Kalamata olives,
sun-dried tomatoes

300 g • 32,00 лв. | 16,36 € • 5, 6

Салата с брезаола и моцарела

Salad with bresaola and mozzarella

Овкусени чери домати, рол от телешка
брезаола с моцарела, сушен домати, рукола,
босилек, мус от крема сирене с билки

Beef bresaola roll with mozzarella, dried
tomato, arugula, basil,
cream cheese mousse with herbs

280 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 4

ПРЕДЯСТИЯ | APPETIZERS

Тартар Surf and Turf с телешко и пушена съомга

Surf and Turf tartare with veal and smoked salmon

Телешко бон филе, пушена съомга, зехтин,
Уорчестър, див лук, пушена сол, лайм,
маслена емулсия от скариди, пикантна
майонеза, препечен хляб с билково масло

Beef tenderloin, smoked salmon, olive oil,
Worcestershire, chives, smoked salt, lime,
shrimp oil emulsion, spicy mayonnaise, toasted
bread with herb butter

160 g • 42,00 лв. | 21,47 € • 1, 3, 4, 5, 6, 12

Телешки език в масло и пушен пипер

Beef tongue in butter and smoked pepper

гарниран с хумус с тахан от бадеми,
пикантен сос и билки

garnished with almond tahini hummus,
spicy sauce and herbs

160 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 4, 8, 12



Хрупкава полента

Crispy polenta

със слайс пушено патешко филе, Цезар сос,
крем от сладък картоф и билки

with a slice of smoked duck fillet, Caesar sauce,
sweet potato cream and herbs

250 g • 27,00 лв. | 13,80 € • 1, 2, 3, 5

Моцарела в кадаиф и бадеми

Mozzarella in kadaif and almonds

200 g • 26,00 лв. | 13,29 € • 2, 4

ОСНОВНИ ЯСТИЯ | MAIN COURSES

Патешко магре

Duck magret

със запечена целина с билки, мус от батат,
зелени аспержи и печен сос
с кафе и Терияки

with roasted celery with herbs, sweet potato
mousse, green asparagus and Gravy sauce with
coffee and Teriyaki

380 g • 49,00 лв. | 25,05 € • 1, 4, 7, 8, 9, 11

Филе фазри с лимоново масло, обвито в прошуто

Fagri fillet with lemon butter wrapped in prosciutto

Филе от фазри с пълнка от спанак,
пармезан и фарс от крема сирене и скариди,
обвито в прошуто Круго, готвено на
ниска температура с билково масло

Fagri fillet stuffed with spinach, parmesan
and cream cheese and shrimps, wrapped in
prosciutto Crudo, cooked at a low temperature
and baked in herb butter

300 g • 57,00 лв. | 29,14 € • 4, 5, 6

Телешки стек с гъши гроб

Veal steak with foie gras

гарниран с картофен флан, печен върху
морска сол и билки, картофен муселин с
трюфел аромат, свежи аспержи,
печен сос Жу

garnished with potato flan,
baked on sea salt and herbs, truffle flavored
potato mousseline, fresh asparagus,
Jus baked sauce

350 g • 72,00 лв. | 36,81 € • 4, 9

ДЕСЕРТИ | DESSERTS

Профитероли

Profiteroles

с млечен мус, малини и шам фъстък,
поляти с белгийски млечен шоколад, сезонни
плодове и крем Англес

with raspberry and pistachio milk mousse,
topped with Belgian milk chocolate, seasonal
fruits and crème Anglaise

140 g • 15,00 лв. | 7,67 € • 1, 2, 3, 4



*Вкусът на тероара,
разказан с вдъхновение.*

*The flavors of the terroir,
narrated with inspiration.*



САЛАТИ | SALADS

Амюз буш

Amuse-bouche

Панирана скарида с панко, мус от крема
сирене и билки, Шрирача майонеза с лайм

Crispy shrimp with panko, cream cheese and
herb mousse, Sriracha mayonnaise with lime

50 g • 1, 4, 5, 12

Салата Прованс

Provence salad

Розов домати, свежа красавица, прясно
мариновано сирене, печен пипер, маслини,
червен лук, билково-магданозен дресинг

Pink tomato, cucumber, fresh marinated
cheese, roasted pepper, olives, red onion,
herb-parsley dressing

300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 4

Салата Българско лято

Bulgarian summer salad

Розови домати, хайвер от патладжан с
масло и подправки, крем от билково овче
сирене, маслини, дресинг зехтин и балсамов
ябълков оцет

Pink tomatoes, eggplant caviar with butter and
spices, herb sheep cheese cream,
olives, olive oil dressing and balsamic apple
cider vinegar

300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 2, 4, 13

Салата с фенел и пушена патица

Fennel salad and smoked duck

Овкусен свеж фенел с микс градински
салати, водорасли, зърна едамаме,
пъдпъдъче яйце, пушено патешко магре с
череша, кедрови ядки,
дресинг зехтин и Марсала

Flavored fresh fennel with garden salad mix,
seaweed, edamame beans,
quail egg, smoked duck breast
with cherries, pine nuts, olive oil
and Marsala dressing

250 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 2, 3

Салата Бурата

Burrata Salad

Италианско сирене Бурата, розов домати,
овкусена краставица, маслини, чери
домати, пармезан, песто,
балсамова редукция с Марсала

Italian Burrata, pink tomato, flavoured
cucumber, olives, cherry tomatoes,
parmesan, pesto, balsamic reduction
with Marsala

300 g • 30,00 лв. | 15,34 € • 2, 4

Салата Цезар

Ceaser salad

1, 4, 5, 7

Зелена и червена салата, айсберг, цветно чери,
пармезан, крутони, Цезар дресинг (по избор)

Green and red salad, iceberg, cherry tomatoes,
parmesan, croutons, Caesar dressing (optional)

с пуле / with chicken 280 g • 19,00 лв. | 9,71 €

с пушена съомга / with smoked salmon 280 g • 21,00 лв. | 10,74 € • 5

със скариди / with prawns 280 g • 23,00 лв. | 11,76 € • 6

СУПИ | SOUPS

Суна от калкан Turbot soup
300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 5



ПРЕДЯСТИЯ | APPETIZERS

Тартар от жълтопера риба тон Yellowfin tuna tartare

овкусена с Тогараша, запечен сусам, сос Понзо, краставица, авокадо, червен лук, чипс от оризови кори, пикантна майонеза с Шрирача и лайм, препечен хляб с билково масло	flavored with Togarashi, toasted sesame seeds, Ponzo sauce, cucumber, avocado, red onion, rice husk chips, spicy Sriracha lime mayonnaise, herb butter toast
160 g • 36,00 лв. 18,41 € • 1, 3, 5, 7, 8, 12	

Домашно пушен паламуд и тарама Homemade smoked bonito and tarama

Пушен паламуд, разбит хайвер, лук, лимонов сок, препечен хляб, маслини Каламата, краставици	Smoked bonito, whipped caviar, onion, lemon juice, toast bread, Kalamata olives, cucumbers
150 g • 26,00 лв. 13,29 € • 1, 5	

Плато разяжки Variety of dips

Хумус с батат, пушен пипер и тиквени семки, хайвер от патладжан с печени орехи, печен пипер с карамелизиран лук, домати и овче сирене, хляб с билково масло	Hummus with sweet potato, smoked pepper and pumpkin seeds, eggplant caviar with roasted walnuts, roasted pepper with caramelized onions, tomatoes and sheep cheese, bread with herb butter
220 g • 22,00 лв. 11,25 € • 1, 2, 4	

Скариди Shrimps

сотиран в масло и билки, поднесени в пармезанова кошничка, микс свежи градински салати, гуакомоле, Шрирача майонеза със зехтин от скариди	sautéed in butter and herbs served in a parmesan basket, fresh garden salad mix, guacomole, Sriracha mayonnaise with shrimp olive oil
180 g • 27,00 лв. 13,80 € • 3, 4, 6, 12	

Хрункави калмари

Crispy squid

с хумус от сладък картоф with sweet potato hummus
и млечен сос с водорасли and seaweed milk sauce

200 g • 29,00 лв. | 14,83 € • 1, 4, 6

Грилован октопод

Grilled octopus

с билки и масло, крем от сладък картоф, with herbs and butter, sweet potato cream,
пикантна майонеза и овкусени летни салати spicy mayonnaise and seasoned summer salads

180 g • 49,00 лв. | 25,05 € • 3, 4, 12



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | MAIN COURSES

Улов на деня

Catch of the day

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter
за днешната риба about today's catch

100 g • 5

Пилешко филе

Chicken fillet

пълнено със сушени домати, моцарела и stuffed with sun-dried tomatoes, mozzarella
босилек, гарнирано с билкова полента с and basil, topped with herb polenta with
пармезан, лимонови аспержи, parmesan, lemon asparagus,
полято със сос сирена drizzled with cheese sauce

380 g • 29,00 лв. | 14,83 € • 1, 4

Стек от иберийско прасе Пата Негра

Pata Negra Iberian pork steak

с картоф, печен върху морска сол с билки, with potatoes baked on sea salt, herbs,
глазирани моркови и грейви сос glazed carrots and gravy sauce

380 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 9

Опушени глазирани свински ребърца Монти
Smoked pork ribs Monty

с барбекю сос и медена горчица,
гарнирани с печени зеленчуци
и картофено пюре
с трюфел и билки

glazed with barbecue sauce and honey mustard,
garnished with roasted vegetables
and mashed potatoes
with truffles and herbs

380 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 7, 10, 11

Филе от лаврак
Sea bass fillet

печен на скара с лимоново масло и билки,
поръсен с див лук, гарниран с печени
зеленчуци и картоф Хаселбак с пармезан

grilled with lemon butter and herbs, sprinkled
with chives, garnished with roasted vegetables
and Hasselback potato with parmesan

350 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 5

Котлет калкан
Turbot cutlet

пържен, в хрупкава панировка или на грил,
с лимоново масло и див зелен лук

fried, in a crispy breading or grilled,
with lemon oil and chives

280 g • 69,00 лв. | 35,28 € • 1, 5

Телешко Осо Буко
Veal Osso Buco

готвено на су-вид,
запечено с билково масло и пармезан,
гарнирано с дюксел от микс гъби,
печен сос с трюфел и див лук

cooked sous vide, baked with herb butter
and parmesan cheese, topped with mixed
mushroom duxelles, truffle Gravy sauce and
chives

350 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 2, 4, 9

Рибай стейк
Ribeye steak

говежди стейк,
готвен на ниска температура,
грилован на скара,
фламбиран с уиски и билково масло

beef steak
cooked at a low temperature,
grilled, flambéed with whiskey
and herb butter

300 g • 78,00 лв. | 39,88 € • 4



ДЕСЕРТИ | DESSERTS

Брюле Царица Елеонора Tsaritsa Eleonora brûlée

с бял шоколад в чийзкейк обвивка with white chocolate in a cheesecake crust

140 g • 16,00 лв. | 8,18 € • 1, 2, 3, 4

Пистачио и Матча Pistachio and Matcha

меки шоколадови блатове, крем Пистачио chocolate base, pistachio and mascarpone
и маскарпоне, японски чай, хрупкави кори с cream, Japanese tea, crispy shells with white
бял шоколад и лайм chocolate and lime

140 g • 16,00 лв. | 8,18 € • 1, 2, 3, 4

Шоколадова сфера Chocolate sphere

Lindt кремю с тъмен швейцарски шоколад, Lindt crème with dark Swiss chocolate,
крем с маракуя, сърце от малини, passion fruit cream, raspberry heart,
крънч от карамелизиран бял шоколад caramelized white chocolate crunch
и маслени трохи and butter crumbs

140 g • 17,00 лв. | 8,69 € • 1, 3, 4

Италиански домашни сладоледи Homemade Italian ice cream

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter

150 g • 15,00 лв. | 7,67 € • 2, 3, 4

Сорбе от пресни плодове Fresh fruit sorbet

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter

150 g • 15,00 лв. | 7,67 €

Тиршество на сетивата
с даровите на водата и
земјата

Surf & turf extravaganza

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS

1 - Глутен | Gluten, 2 - Ядки | Nuts, 3 - Яйца | Eggs, 4 - Лактоза | Lactose,
5 - Риба | Fish, 6 - Ракообразни | Crustaceans, 7 - Соя | Soy,
8 - Сусам | Sesame, 9 - Целина | Celery, 10 - Синан | Mustard,
11 - Мед | Honey, 12 - Капсаицин (люто) | Capsaicin (spicy), 13 - Сулфити | Sulfites