

САЛАТИ | SALADS

Амюз буш | Amuse-bouche 1, 4, 5

50 g

Кисела краставичка, мус от печена тиквичка и крема сирене с парченца пушена сьомга, пушено олио от копър, зелен лук, препечен хляб с билково масло

Pickle, roasted zucchini mousse and cream cheese with smoked salmon pieces, smoked dill oil, green onions, toasted bread with herb butter

Салата прованс | Provence salad 1, 4

300 g | 17.00 lv.

Розов домати, свежа краставица, 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

Зимна салата с цвекло | Winter salad with beets 2, 4, 13

280 g | 19.00 lv.

Печено на сол цвекло, хумус с цвекло, гел от цвекло с цитруси и малини, печено козе сирене със сладко от смокини, зелена ябълка, дресинг със зехтин, лимон и Марсала

Salt-roasted beets, beet hummus, beetroot gel with citrus and raspberries, baked goat cheese with fig jam, green apple, olive oil, lemon and Marsala dressing

Салата Астор Гардън | Astor Garden Salad 2, 4

300 g | 17.00 lv.

Шафранова киноа, свежа краставица, розов домати, овкусен патладжан, нахут, ментово крема сирене, дресинг лимон и зехтин

Saffron quinoa, fresh cucumber, pink tomato, flavored eggplant, chickpeas, mint cream cheese, lemon and olive oil dressing

Салата морски дарове | Seafood salad 5, 6

300 g | 27.00 lv.

Скариди, калмари, октопод, миди, микс от зеленолистни зеленчуци, маслини каламата, сушени домати, дресинг зехтин-лимон

Shrimp, squid, octopus, mussels, mix of green leafy salads, kalamata olives, sun dried tomatoes, olive oil-lemon dressing

Картофена салата с вариация на Витело Тонато | Potato salad with a variation of Vitello Tonnato 4, 5

280 g | 19.00 lv.

Вариация на картофена салата с праз, свежа разядка с риба тон, обвита в канелон от телешка брезола

A variation of potato salad with leeks, a fresh tuna appetizer wrapped in a cannelloni of veal bresaola

Салата фенел и пушена патица | Fennel salad and smoked duck 2, 3

250 g | 25.00 lv.

Овкусен свеж фенел с микс градински салати, водорасли, зърна едамаме, пдпдъче 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

Салата Бурата в зимен стил | Winter-style Burrata salad 4

300 g | 24.00lv.

Италианско сирене Бурата, сладки чери домати, хайвер от патладжан с билки, грилована тиквичка с босилек, люспи пармезан

Italian Burrata, sweet cherry tomatoes, eggplant caviar with herbs, grilled zucchini with basil, parmesan flakes

Салата Цезар | Caesar Salad 1, 4, 7

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

Green and red leaf lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, Caesar dressing (optional)

с пиле | with chicken

280 g | 15.00 lv.

с пушена съомга | with smoked salmon 5

280 g | 16.00 lv.

със скариди | with shrimps 6

280 g | 18.00 lv.

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТЯ | COLD APPETIZERS

Тартар от жълтопера риба тон | Yellowfin tuna tartare 1, 5, 7, 8, 12

160 g | 32.00 lv.

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

Домашно пушен паламуд и тарама | Homemade smoked bonito and tarama 1, 5

150 g | 19.00 lv.

Домашно приготвен паламуд, разбит хайвер, лук, лимонов сок, препечен хляб, маслини каламата, краставици

Homemade bonito, whipped caviar, onion, lemon juice, toast bread, kalamata olives, cucumbers

Трио Мозайка | Mosaic Trio 5

150 g | 27.00 lv.

Прясна съомга, риба тон, маслена риба, готвени на ниска температура, поднесени със сос Субис с шафран и пяна от лимон и джинджифил

Fresh salmon, tuna, butterfish, cooked at a low temperature, served with saffron soubis sauce and lemon ginger foam

Плато разядки | Variety of dips 2, 4

220 g | 19.00 lv.

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

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ | WARM APPETIZERS

Скариди | Shrimps 6

180 g | 25.00 lv.

сотирани в масло и билки, поднесени в пармезанова кошничка, микс свежи градински салати, гуакомоле, Шрирача майо със зехтин от скариди

sauteed in butter and herbs, served in a parmesan basket, fresh garden salad mix, guacomole, Sriracha mayo with shrimp olive oil

Хрупкави калмари | Crispy squid 4, 6

200 g | 26.00 lv.

с хумус от сладък картоф и млечен сос с водорасли

Crispy squid with sweet potato hummus and seaweed milk sauce

Телешки език в масло и пушен пипер | Beef tongue in butter and smoked pepper 4, 13

160 g | 19.00 lv.

гарниран с бърза туршия от карфиол, моркови, целина, пикантен сос Шрирача

garnished with quick pickled cauliflower, carrots, celery, and spicy Sriracha sauce

Ризото | Risotto 1, 2

250 g | 22.00 lv.

с горски гъби и пресни аспержи, билкова ремулата

with mushrooms, fresh asparagus and herb remoulade

Печено сирене Бри | Baked Brie chees 1, 2, 4

200 g | 24.00 lv.

в точени кори, кашу, сушени плодове, сладко от зелени смокини

in puff pastry, cashews, dried fruits, green fig jam

СУПИ | SOUPS

Крем супа от тиква | Creamy pumpkin soup 2, 4

300 g | 13.00 lv.

с бадемов тахан, канела, джинджифил, тиквени семки,
кокосово мляко, зехтин с трюфел

with almond tahini, cinnamon, ginger, pumpkin seeds,
coconut milk, truffle olive oil

Супа от калкан | Turbot soup 1, 3, 7

300 g | 15.00 lv.

ДЕТСКО МЕНЮ | KID'S MENU

Паста | Pasta 1

- с рагу от сезонни зеленчуци, бейби спанак, гъби, сметаново валуте 3, 4

300 g | 16.00 lv.

- with ragout of seasonal vegetables, baby spinach, mushrooms, creamy velouté 3, 4

- със сос Арабиата (доматен сос, маслини, чесън, каперси) 9

300 g | 15.00 lv.

- with Arrabbiata sauce (tomato sauce, olives, garlic, capers) 9

Пилешки пръчици Панада | Panada chicken sticks 1, 4

280 g | 16.00 lv.

с пържени картопки, салата и млечен сос с трюфел

with fries, salad and yoghurt truffle sauce

Бургер от младо телешко месо | Beef burger 1, 4

350 g | 20.00 lv.

гарниран с хрупкави картофи, салата коуслоу,
пушен сос и запечени зеленчуци

garnished with crispy potatoes, coleslaw,
smoked sauce and grilled vegetables

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | MAIN COURSES

Улов на деня | Catch of the day 5

100 g |

Попитайте сервитьора си за днешната риба

ask the waiter about today's fish

Патешко магре | Duck magret 1, 4, 7, 8, 9, 11

380 g | 42.00 lv.

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

Пилешко филе | Chicken fillet 1, 4, 10

380 g | 26.00 lv.

пълнено със сушени домати, моцарела и босилек, гарнирано с
билкова полента с пармезан, лимонови аспержи, полято със сос сирена

Chicken fillet stuffed with sun-dried tomatoes, mozzarella and basil, topped
with herb polenta with parmesan, lemon asparagus, drizzled with cheese sauce

Стек от Иберийско прасе Пата Негра | Pata Negra Iberian pork steak 1, 4

380 g | 41.00 lv.

с картоф печен върху морска сол с билки, глазирани моркови и печен сос

with potatoes, herbs, glazed carrots and Gravy sauce

Печен сладък картоф на морска сол | Baked sweet potato on sea salt 3, 4, 9

350 g | 16.00 lv.

пълнен с праз, зеленчуци, гъби, пъдпъдъче яйце, сос вегетарианско Жу

stuffed with leeks, vegetables, mushrooms, quail egg, vegetarian Jus sauce

Опушени глазирани свински ребърца Монти | Smoked pork ribs Monty 1, 4, 7, 10

380 g | 38.00 lv.

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

Грийн | Green 3

280 g | 28.00 lv.

Пресни зелени аспержи, поднесени върху пюре от пащърнак и
карфиол, печени чери домати, поширано яйце, чипс от магданоз и
сос Холандез, поръсен с прах от сушени домати и зехтин

Green - fresh asparagus served on parsnip and cauliflower puree,
roasted cherry tomatoes, poached egg, parsley chips and hollandaise sauce
with a dusting of sundried tomatoes and olive oil

Агнешки джолан | Lamb shank 1, 4, 9

350 g | 59.00 lv.

бавно готвен, запечен с паста от мента и трюфели, гарниран с ментово
ризото със сезонни зеленчуци, спанак, пресен лук, печен сос с мента

slowly cooked, baked with mint and truffle paste, garnished with mint risotto
with seasonal vegetables, spinach, spring onion, mint Gravy sauce

Патешко бутче | Duck leg 4, 9

330 g | 33.00 lv.

Конфитирано, бавно готвено патешко бутче с пюре от сладък картоф, сезонни зеленчуци, полято с печен сос и хрупкаво какао

Confit, slow-cooked duck leg with sweet potato puree, seasonal vegetables, topped with Gravy sauce, and crunchy cocoa

Филе фагри в прошутто | Sea bream fillet in prosciutto 4, 6

300 g | 49.00 lv.

пълнено с плънка от спанак, пармезан и фарс от крема сирене и скариди, обвито в прошутто Крудо, готвено на ниска температура и запечатано с билково масло

stuffed with spinach, parmesan, and cream cheese and shrimp farce, wrapped in prosciutto Crudo, cooked at a low temperature and sealed with herb butter

Филе от лаврак | Sea bass fillet 1, 4

350 g | 36.00 lv.

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

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

Котлет калкан | Turbot cutlet 1, 5

280 g | 49.00 lv.

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

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

ЯСТΙΑ С ТЕЛЕШКО | BEEF SPECIALS

Телешко Осо Буко | Veal Osso Bucco 2, 4

350 g | 36.00 lv.

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

Рибай стек | Ribeye steak 4

300 g | 70.00 lv.

говежди стек, 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 oil

Телешки стек с гъши дроб | Veal steak with foie gras 4

350 g | 65.00 lv.

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

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

ДЕСЕРТИ | DESSERTS

Брюле Царица Елеонора | Tsaritsa Eleonora brûlée 1, 2, 3, 4

140 g | 14.00 lv.

с бял шоколад в чийзкейк обвивка

with white chocolate in a cheesecake crust

Печена тиква с лешници и маскарпоне | 1, 2, 3, 4 Roasted pumpkin with hazelnuts and mascarpone

140 g | 13.00 lv.

Мус от тиква с маскарпоне и лешникова пралина, в кошничка от точени
кори с масло и лайм, поръсено с чипс от тиква и капки Марсала

Pumpkin mousse with mascarpone and hazelnut praline, in a basket of puff
pastry with butter and lime, sprinkled with pumpkin chips and drops of Marsala

Пистачио и Матча | Pistachio and Matcha 1, 2, 3, 4

140 g | 14.00 lv.

меки шоколадови блатове, крем Пистачио и маскарпоне,
японски чай, хрупкави кори с бял шоколад и лайм

chocolate base, pistachio and mascarpone cream, Japanese tea,
crispy pastry with white chocolate and lime

Шоколадова сфера | Chocolate sphere 1, 3, 4

140 g | 16.00 lv.

линд кремю с тъмен белгийски шоколад, крем маракуя,
сърце от малини, крънч от карамелизиран бял шоколад и маслени трохи

lindt crème with dark Belgian chocolate, passion fruit cream, raspberry heart,
caramelized white chocolate crunch and butter crumbs

Селекция италиански сладоледи и сорбет | Italian ice cream and sorbet selection 2, 3, 4

140 g | 14.00 lv.

Лава кейк | Lava cake 1, 2, 3, 4

140 g | 15.00 lv.

със сърце от бял шоколад и малини, гарниран с ванилов
сладолед и трохи от Орео

with a heart of white chocolate and raspberries,
topped with vanilla ice cream and Oreo crumbs

НАПИТКИ | BEVERAGES

КЛАСИЧЕСКИ ТОПЛИ НАПИТКИ | CLASSIC HOT BEVERAGES

Еспресо ILLY | ILLY espresso ⁴ **60 ml | 4.50 lv.**

+ сметанка или каничка мляко + захар
+ cream or milk + sugar

Еспресо ILLY без кофеин | Decaffeinated espresso ILLY ⁴ **60 ml | 4.50 lv.**

+ сметанка или каничка мляко + захар
+ cream or milk + sugar

Капучино | Cappuccino ⁴ **180 ml | 6.00 lv.**

Чай Ришар | Richard tea **400 ml | 4.50 lv.**

с бурканче мед и лимон
with a jar of honey and lemon

КОКТЕЙЛНА КОЛИЧКА | COCKTAILS CART

Чери Негрони | Cherry Negroni **180 ml | 16.00 lv.**

Водка Мартини | Vodka Martini **180 ml | 17.00 lv.**

Бийфитър & Томас Хенри Оригинал Тоник |
Beefeater & Thomas Henry Original **250 ml | 12.00 lv.**

Бийфитър Пинк & Томас Хенри Чери Блосъм Тоник |
Beefeater Pink and Thomas Henry Cherry Blossom Tonic **250 ml | 12.00 lv.**

Кюбикъл Манго и Томас Хенри Джинджър бира |
Cubicle Mango and Thomas Henry Ginger beer **250 ml | 17.00 lv.**

Кюбикъл Ултра Премиум & Томас Хенри Ботаникъл |
Cubicle Ultra Premium & Thomas Henry **250 ml | 18.00 lv.**

Мънки 47 & Томас Хенри Оригинал тоник |
Monkey 47 & Thomas Henry Original

250 ml | 22.00 lv.

Илюзионист & Томас Хенри оригинал тоник |
The Illusionist Dry & Thomas Henry Original

250 ml | 24.00 lv.

УИСКИ | WHISKEY

Джеймсън | Jameson

50 ml | 8.00 lv.

Джак Даниелс | Jack Daniels

50 ml | 9.00 lv.

Джак Даниелс Джентълмен | Jack Daniels Gentleman

50 ml | 15.00 lv.

Джони Уокър 12г. | Johnnie Walker 12 yo

50 ml | 12.00 lv.

Чивас Регал 12г | Chivas Regal 12 yo

50 ml | 13.00 lv.

Гленфидих 12г. | Glenfiddich 12 yo

50 ml | 15.00 lv.

Гленфидих 15г. | Glenfiddich 15 yo

50 ml | 21.00 lv.

ВОДКА | VODKA

Абсолют | Absolut

50 ml | 7.00 lv.

Остоя | Ostoya

50 ml | 9.00 lv.

Сива Гъска | Grey Goose

50 ml | 15.00 lv.

Белуга | Beluga

50 ml | 15.00 lv.

ДЖИН | GIN

Бийфитър | Beefeater 50 ml | 7.00 lv.

Хендрикс | Hendrick`s 50 ml | 13.00 lv.

Малфи оригинал | Malfy original 50 ml | 13.00 lv.

Мънки 47 | Monkey 47 50 ml | 22.00 lv.

АНАСОНОВИ НАПИТКИ | ANISE BEVERAGES

Перно | Pernod 50 ml | 7.00 lv.

Хиос | Chios 50 ml | 7.00 lv.

Узо Пломари | Ouzo Plomari 50 ml | 5.00 lv.

ТЕКИЛА | TEQUILA

Хосе Куерво еспешъл | Jose Cuervo Especial 25 ml | 4.00 lv.

Олмека Силвър | Olmeca Silver 25 ml | 4.00 lv.

РОМ | RUM

Хавана клуб еспешъл, зг. | Havana Club Especial, 3 уо **50 ml | 6.00 lv.**

Бакарди тъмен, светъл, голд | Bacardi dark, light, gold **50 ml | 7.00 lv.**

КОНЯК & БРЕНДИ | COGNAC & BRANDY

Мартел V.S. | Martel V.S. **50 ml | 11.00 lv.**

Мартел V.S.O.P. | Martel V.S.O.P. **50 ml | 14.00 lv.**

ЛИКЬОРИ | LIQUORS

Бейлис | Baileys ⁴ **50 ml | 7.00 lv.**

Фернет Бранка | Fernet Branca **25 ml | 9.00 lv.**

Бранка мента | Branca mint **25 ml | 9.00 lv.**

Йегермайстер | Jägermeister **25 ml | 9.00 lv.**

ВЕРМУТИ И БИТЕРИ | VERMUTS AND BITTERS

Мартини | Martini

100 ml | 8.00 lv.

Кампари | Campari

50 ml | 7.00 lv.

РАКИЯ | BRANDY

Културна Специална Резерва | Kulturna Special Reserve

50 ml | 16.00 lv.

Мускатова Заара | Muscat Zaara

50 ml | 5.00 lv.

Бургас 63 Барел | Burgas 63 Barrel Aged Grape Rakia

50 ml | 8.00 lv.

Сливенска перла Барел | Slivenska Perla Barrel Grape Rakia

50 ml | 7.00 lv.

Троянска стара сливова ракия - 7 г. |

Old Troyan Plum Rakia 7 years aged

50 ml | 8.00 lv.

Троянска крушова ракия | Troyan Pear Rakia

50 ml | 7.00 lv.

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | SOFT DRINKS

Безалкохолна напитка Soft drink	250 ml 4.00 lv.
Фреш Fresh Портокал, Грейпфрут, Лимон Orange, Grapefruit, Lemon	200 ml 8.00 lv.
Натурален сок Natural juice	250 ml 5.00 lv.
Минерална вода Аква Пана Acqua Panna mineral water	250 ml 5.00 lv.
Минерална вода Аква Пана Acqua Panna mineral water	750 ml 8.50 lv.
Минерална вода Горна баня Gorna Banya mineral water	330 ml 3.00 lv.
Студен чай Iced tea	250 ml 4.00 lv.
Ред Бул Red Bull	250 ml 8.00 lv.
Газирана вода Sparkling water	250 ml 3.50 lv.
Газирана мин.вода Сан Пелегрино Sparkling mineral water San Pellegrino	250 ml 5.00 lv.
Газирана мин.вода Сан Пелегрино Sparkling mineral water San Pellegrino	750 ml 9.00 lv.
Газирана мин.вода Перие Sparkling mineral water Perrier	330 ml 7.00 lv.
Газирана напитка Томас Хенри Thomas Henry Tonic	250 ml 8.00 lv.
Газирана вода Боржоми Borjomi sparkling water	330 ml 10.00 lv.

ПИВО | BEER

Каменица | Kamenitza **330 ml | 5.00 lv.**

Бекс | Beck`s **330 ml | 6.00 lv.**

Корона | Corona **350 ml | 8.00 lv.**

Стела Артоа | Stella Artois **330 ml | 7.00 lv.**

Лефе | Leffe **330 ml | 9.00 lv.**

Стела Артоа Безалкохолна | Stella Artois Non-Alcoholic **330 ml | 6.00 lv.**

ЯДКИ | NUTS

Бадеми | Almonds ² **70 g | 9.00 lv.**

Кашу | Cashew ² **70 g | 9.00 lv.**

Лешници | Hazelnuts ² **70 g | 9.00 lv.**

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 - Синап | Mustard,
11 - Мед | Honey, 12 - Капсиацин (люто) | Capsiacin (hot),
13 - Серен диоксид и сулфити | Sulphites