



САЛАТИ SALADS

ПРОЛЕТНА СВЕЖА САЛАТА

Микс от маруля, бейби спанак, рукола и кълнове, мариновани пъдпъдъчи яйца, чери домати, репички, орехи и зелен лук. Подправена с розмарин, мащерка, италиански зехтин и балсамов оцет.

19,99 BGN

SPRING FRESH SALAD

300 гр./gr.
3, 7, 8

A mix of lettuce, baby spinach, arugula, and sprouts, with marinated quail eggs, cherry tomatoes, radishes, walnuts, and green onions. Dressed with rosemary, thyme, Italian olive oil, and balsamic vinegar.

САЛАТА ЦЕЗАР

Микс от Айсберг и Романа, хрупкав бекон, гриловано пилешко филе, пармезан, чери домати, крутони с чесън и дресинг Цезар с аншоа и уорчестър.

23,99 BGN

300 гр./gr.

CAESAR SALAD

1, 3, 4, 7, 10, 13

A mix of iceberg and romaine lettuce, crispy bacon, grilled chicken fillet, Parmesan, cherry tomatoes, garlic croutons, and classic Caesar dressing with anchovies and Worcestershire sauce.

ПАНЦАНЕЛА С БИВОЛСКО СИРЕНЕ

Белени розови домати, краставици, биволско пресносолно сирене, таджаска маслини, червен лук, крутони от квасен хляб, пресен босилек, зехтин екстра върджин и червено италианско балсамико.

18,99 BGN

300 гр./gr.

PANZANELLA WITH BUFFALO CHEESE

1, 7

Peeled heirloom tomatoes, cucumbers, fresh buffalo cheese, Taggiasca olives, red onion, sourdough croutons, fresh basil, extra virgin olive oil, and Italian red balsamic vinegar.



СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ *COLD STARTERS*

ВИТЕЛО ТОНАТО

Телешко бон филе "Блек Ангъс", Еспума от риба тон, сушени чери домати, каперси, рукола, билкови крутони, маринован синап и олио от див лук.

29,99 BGN
300 гр./gr.

1,3,4,7,10

VITELLO TONNATO

Black Angus veal tenderloin, tuna espuma, sun-dried cherry tomatoes, capers, arugula, herb croutons, pickled mustard seeds, and wild garlic oil.

РИБНА МОЗАЙКА ОТ ЕСЕТРА И СЪОМГА

Съомга гравлакс и маринована есетра в джин и кориандър, фенел, микро кълнове, цитрусови сегменти с коантро, репички, ревен и дресинг от юзу.

29,99 BGN
300 гр./gr.

FISH MOSAIC WITH STURGEON AND SALMON

4,13

Gravlax salmon and gin-cured sturgeon with coriander, fennel, microgreens, citrus segments with Cointreau, radishes, rhubarb, and yuzu dressing.

СУПА НА ДЕНЯ

SOUP OF THE DAY

15,99 BGN
300 гр./gr.

1,7



ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ *HOT STARTERS*

ПОШИРАНО ЯЙЦЕ С АСПЕРЖИ, ТРЮФЕЛ И ПАРМЕЗАН

POACHED EGG WITH ASPARAGUS, TRUFFLE, AND PARMESAN

25,99 BGN
300 гр./gr.
1,7

КРАЛСКА СКАРИДА СЪС СОС ЛЕЧЕ ДЕ ТИГРЕ

Кралска скарида с билково масло, тартар от авокадо, пуканки от амарант, и сос лече де тигре

KING PRAWN WITH LECHE DE TIGRE SAUCE

King prawn with herb butter, avocado tartare, crispy amaranth, and leche de tigre sauce.

38,99 BGN
300 гр./gr.
2,4,9,13

ГЪШИ ДРОБ С ЧЕРЕШИ

Гъши дроб на плоча, череши с порто и балсамико, мус от цедено кисело мляко, пистачио и домашен бриош.

FOIE GRAS WITH CHERRIES

Seared foie gras, cherries with port and balsamic, strained yogurt mousse, pistachios, and homemade brioche.

39,99 BGN
300 гр./gr.
1,3,7,8,13



ДОМАШНО ПРЯСНА ПАСТА И РИЗОТО *HOMEMADE PASTA AND RISOTTO*

РАВИОЛИ СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ И РИКОТА

Домашна паста от брашно 00 и семола, плънка от рикота и сушени домати, салвия, лимон и масло.

26,99 BGN
300 гр./gr.

RAVIOLI WITH SUN-DRIED TOMATOES AND RICOTTA

1,3,7

Homemade pasta with 00 flour and semolina, filled with ricotta and sun-dried tomatoes, finished with sage, lemon, and butter.

ТАЛИАТЕЛИ КАРБОНАРА

Прясна яйчена паста, пекорино, гуанчале, яйце и черен пипер.

24,99 BGN
300 гр./gr.

TAGLIATELLE CARBONARA

1,3,7

Fresh egg pasta with Pecorino, guanciale, egg, and black pepper.

ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ

Домашни кори, телешко рагу, доматиен сос, бешамел, моцарела и пармезан.

LASAGNA BOLOGNESE

26,99 BGN
300 гр./gr.

Homemade pasta with slow-cooked beef ragù, tomato sauce, béchamel, mozzarella, and Parmesan.

1,3,7,9,13

РИЗОТО С АСПЕРЖИ И ЗЕЛЕНИ ПОДПРАВКИ

Пролетни аспержи, билково пюре и пармезан

24,99 BGN
300 гр./gr.

RISOTTO WITH ASPARAGUS AND FRESH HERBS

7,9

Asparagus, herb purée, and Parmesan.



ОСНОВНИ ЯСТИЯ MAIN COURSES

ПРОЛЕТНИ САРМИЧКИ С ЛАПАД И БУЛГУР

Сармички с плънка от булгур и зеленчуци със смилян сос, чеснова млечна еспума и олио от див лук и червен пипер.

21,99 BGN

300 гр./gr.

7,9

STUFFED GRAPE LEAVES WITH BULGUR

Bulgur and vegetable-stuffed leaves with Smilyan bean sauce, garlic yogurt espuma, wild garlic and paprika oil.

ФИЛЕ ОТ ФАГРИ С ЧЕРНА ЛЕЩА И АСПЕРЖИ

Филе от фагри, черна леща белуга, диви аспержи, цитрусов гел и сос Бюр нант със хайвер от съомга.

49,99 BGN

300 гр./gr.

4,7,9,13

SEABREAM FILLET WITH BLACK LENTILS AND ASPARAGUS

Seabream fillet, black Beluga lentils, wild asparagus, citrus gel, Beurre Nantais sauce with salmon Roe.

ЦАРЕВИЧНО ПИЛЕ СЮПРИЙМ

Пълнено с коприва и сирене Скаморца, картофено пюре с кафяво масло и сос велуте с горчица и естрагон.

35,99 BGN

300 гр./gr.

7,10

CORN-FED CHICKEN SUPREME

Stuffed with nettles and Scamorza cheese, served with brown butter mashed potatoes and a velouté sauce with mustard and tarragon.



АГНЕСКИ КОТЛЕТИ С ПОЛЕНТА И ГРАХ

Агнешко с билкова коричка, полента със спанак и пекорино, пюре от грах с мента и редуция от черен шоколад.

79,99 BGN

300 гр./gr.

1,7

LAMB CHOPS WITH POLENTA AND PEA PURÉE

Herb-crusted lamb, spinach and Pecorino polenta, pea and mint purée, and dark chocolate reduction.

ФИЛЕ МИНЬОН „СЪРФ ЕНД ТЪРФ“

Телешко с шио коджи, смръчкула, муселин от скариди, пюре от целина и сос от трюфели.

59,99 BGN

300 гр./gr.

2,3,7,9

FILET MIGNON “SURF AND TURF”

Beef tenderloin with shio koji, morels, shrimp mousseline, celery purée, and truffle sauce.

ДЕСЕРТИ DESSERTS

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ С ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД

Течен център от черен шоколад, домашен сладолед от мадагаскарска ванилия и шоколадов воал.

14,99 BGN

180 гр./gr.

1,3,7

CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH VANILLA ICE CREAM

Dark chocolate molten center, homemade Madagascar vanilla ice cream, and a chocolate veil.



ПАНАКОТА С ЯГОДИ И КИСЕЛЕЦ

Поднесен с сладко от червени плодове, свежи ягоди и листа от киселец.

12,99 BGN
180 гр./gr.

PANNA COTTA WITH STRAWBERRIES AND SORREL

7

Served with red berry compote, fresh strawberries, and sorrel leaves.

ВАРИАЦИЯ НА ТИРАМИСУ С ЕКЗОТИЧНИ ПЛОДОВЕ

Мус от маскарпоне с пюре от манго и маракуя, бискоти с кокосов ликьор и какаов крокан.

15,99 BGN
180 гр./gr.

TIRAMISU VARIATION WITH EXOTIC FRUITS

1,3,7

Mascarpone mousse with mango and passion fruit purée, coconut liqueur-soaked ladyfingers, and cocoa croquant.

КАНОЛИ С РИКОТА, ЦИТРУС И ШАМ ФЪСТЪК

Крем от рикота и сметана, цитрусови кори, шамфъстък и черен шоколад.

14,99 BGN
180 гр./gr.

CANNOLI WITH RICOTTA, CITRUS AND PISTACHIOS

1,3,7,8

Ricotta and cream mousse with citrus zest, pistachios, and dark chocolate.

Алергени / Allergens:

- (1) Зърнени култури, съдържащи глутен / Cereals containing Gluten
- (2) Ракообразни / Crustaceans
- (3) Яйца и продукти от тях / Eggs
- (4) Рибна 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) Лупина 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!