

САЛАТИ ТРАДИЦИЯ



1. ТРАДИЦИОННА ШОПСКА САЛАТА 400 гр./8.80 лв.
/ домати, краставица, печена чушка, сирене, лук, маслина, люта чушка/

2. ДОМАШНА САЛАТА 450 гр./10.50 лв.
/ домати, краставици, рулца от пресни чушки с мус от сирена, маслини, лук, песто/

3. Сръбска салата с Каймак 400 гр./10.60 лв.
/ домати, краставици, пресни чушки, лук, магданоз, люта чушка, каймак/

4. РОЗОВИ ДОМАТИ-сезонно 400 гр./11.50 лв.
/ розови домати с пресносолно сирене, печена чушка, маслини, босилково песто/

5. ОВЧАРСКА САЛАТА В НАШ СТИЛ 500 гр./10.80 лв.
/ домати, краставици, мариновани гъби, печени чушки, шунка, яйце, сирене, маслини, лук, кашкавал/

6. ГРЪЦКА САЛАТА 450 гр./10.20 лв.
/ домати, краставици, пресни чушки, червен лук, маслини, сирене, зехтин, риган/

7. САЛАТА БАЛКАНСКА 400 гр./10.20 лв.
/ домати, краставици, сирене, патладжан, тиквички, печени чушки, маслини, печен лук/

8. САЛАТА С ПЕЧЕНИ ЧУШКИ ПО СРЪБСКИ 350 гр./9.60 лв.
/ пресно изпечени чушки, магданоз, чесън, зехтин, маслини, червен лук/

**9. ДОМАТИ С ХАЙВЕР ОТ ПАТЛАДЖАН,
СИРЕНЕ И МАСЛИНИ** 350 гр./11.60 лв.

**10. БЕЛЕНИ ДОМАТИ С КАТЪК
И КОНКАСЕ ОТ ПЕЧЕНА ЧУШКА** 350 гр./10.90 лв.

11. МЛЕЧНА САЛАТА С ОРЕХИ И КОПЪР 250 гр./7.60 лв.
/цедено мляко, краставици, орехи, копър/

**12. ЗЕЛЕНА
САЛАТА С ЯЙЦЕ** 350 гр./8.20 лв.



ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

САЛАТИ

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

13. САЛАТА С ХРУПКАВА РИБА – микс свежи салати, киноа, краставици, чери домати, сирене филаделфия, маслини, гресинг/ **350 гр./13.40 лв.**

14. СВЕЖА САЛАТА С БЕЙБИ СПАНАК – марули, бейби спанак, сушени домати, пармезан, чери, сирене, маслини, балсамова редукция, песто **350 гр./12.80 лв.**

15. ВАРИАЦИЯ НА САЛАТА ЦЕЗАР
/микс от свежи салати, пил. филе, крутони, печен бекон, чери домати, пармезан, „Цезар“ гресинг/ **350 гр./12.80 лв.**

16. САЛАТА ЦЕЗАР С КАЛМАРИ **350 гр./14.50 лв.**

17. САЛАТА КАПРЕЗЕ
/шайби белени домати, прясна моцарела, босилково песто, балсамова редукция/ **350 гр./12.90 лв.**

18. САЛАТА С КИНОА И АВОКАДО
/авокадо, домати, краставици, зелена салата, киноа, билково сирене, маслини, гресинг/ **400 гр./12.80 лв.**

19. САЛАТА ТАБУЛЕ С КИНОА
/киноа, домати конкасе, магданоз, червен лук, лимон, зехтин, чипс от тортила/ **350 гр./11.90 лв.**

20. САЛАТА МЕНЮ с хрупкаво пиле
/микс от свежи салати, чери домати, краставици, Мариновано пилешко филе, сушени домати, пармезан, чипс от тортила, гресинг/ **400 гр./12.80 лв.**

21. СВЕЖА САЛАТА С ПРОШУТО
/микс от свежи салати, чери домати, прошуто Крудо, печена тортила, сушени домати, балсамова редукция, пармезан/ **400 гр./13.90 лв.**

22. МИКС ОТ СВЕЖИ САЛАТИ с пушена съомга
/пушена съомга, чери домати, каперси, сирене филаделфия, крутони, гресинг/ **350 гр./14.50 лв.**

23. САЛАТА РИБА ТОН
/марули, риба тон, царевица, чери домати, зелени маслини, зехтин, лимон/ **350 гр./12.90 лв.**

24. САЛАТА БУРАТА
/микс свежи салати, гриловани зеленчуци, домати, бурата, балсамова редукция и песто/ **350 гр./13.90 лв.**

25. ВИТАМИНОЗНА САЛАТА
/зеле, моркови, червено цвекло, зехтин, лимон, мед, микс ядки, зелена ябълка/ **350 гр./10.60 лв.**

САЛАТИ



РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

26. АВОКАДО САЛАТА - хрупкави марули, авокадо, царевица, чери домати, крутони, краставици, медено-горчицен дресинг, маслини **350 гр./12.80 лв.**

27. СВЕЖА САЛАТА СЪС СИРЕНА - зелена салата, бейби спанак, микс от сирена, стафиди, орехи, чери домати, балсамов дресинг **350 гр./12.80 лв.**

РАЗЯДКИ

1. МЕЛИНДЖАНО **300 гр./8.90 лв.**
/ хайвер от патладжан, поднесен с гръцко хлебче и орехи/

2. ТИРО САЛАТА **200 гр./8.90 лв.**
/ поднесена с гръцко хлебче/

3. ПАПРИКА У ПАВЛАКУ **200 гр./9.90 лв.**
/ пикантна, традиционна сръбска разядка/

4. УРНЕБЕС **200 гр./8.80 лв.**
/ сирене, лютеница, чесън, лют пипер/

5. КАТЪК С ПЕЧЕНИ ЧУШКИ **200 гр./8.90 лв.**

6. СРЪБСКИ КАЙМАК **200 гр./9.90 лв.**

7. ГУАКАМОЛЕ **250 гр./10.90 лв.**
/ авокадо, лимон, зехтин, чесън, чипс от тортила/

8. ДОМАШЕН ХУМУС **250 гр./8.90 лв.**
/ нахут, тахан, зехтин, лимонов сок, чесън, червен пипер/

9. ТАРАМА ХАЙВЕР С ГРЪЦКО ХЛЕБЧЕ **200 гр./7.90 лв.**

10. УЗО СЕТ **350 гр./13.80 лв.**
/ хайвер от патладжан, маслинова паста, тарاما хайвер, катък/

11. ПУШЕНА съомга **150 гр./14.90 лв.**
/ поднесена с каперси, масло и билкови брускети/

12. ПЛАТО СИРЕНА АСОРТИ **400 гр./36.50 лв.**

13. ПЛАТО КОЛБАСИ АСОРТИ **400 гр./36.50 лв.**

14. ПЛАТО РАЗЯДКИ АСОРТИ **400 гр./16.90 лв.**

ПРЕДЯСТΙΑ

1. ТИКВИЧКИ ПО ГРЪЦКИ
/ПОДНЕСЕНИ С МЛЕЧЕН ДИП/ 300 гр./9.90 лв.
2. КЮФТЕНЦА ОТ КИНОА
/със сирене поднесени със сос маринара/ 250 гр./11.90 лв.
3. ПИЛЕШКИ ФИЛЕНЦА с корнфлейкс 300 гр./9.90 лв.
4. ХРУПКАВИ КАШКАВАЛЧЕТА С МЛЕЧЕН ДИП 250 гр./9.90 лв.
5. ТОПЕНИ СИРЕНЦА
/с хрупкава коричка и сладко от боровинки/ 200 гр./9.90 лв.
6. СПАНАЧЕНИ КЮФТЕНЦА
поднесени с млечен дип и песто 250 гр./11.50 лв.
7. Хрупкаво сирене с мед и орехи 250 гр./10.50 лв.
8. Пилешки Боздуганчета
/пилешки крилца, с хрупкава панировка и сос BBQ/ 350 гр./11.90 лв.
9. МАНАТАРКИ В МАСЛО 250 гр./15.90 лв.
10. ПИЛЕШКИ ФЛЕЙКИ със сметана
и топено сирене 250 гр./11.80 лв.
11. БРОКОЛИ СЪС СИРЕНА И СМЕТАНА 300 гр./12.90 лв.
12. ЗАПЕЧЕНО СИРЕНЕ КАМЕМБЕР
/поднесено с боровинково сладко и микс от ядки/ 180 гр./13.90 лв.
13. ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ
- СЪС СИРЕНЕ 350 гр./5.50 лв.
400 гр./6.50 лв.





РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ



ТОПЛИ МЕЗЕТА

- 
1. ТЕЛЕШКИ ЕЗИК В МАСЛО
ТЕЛЕШКИ ЕЗИК С МАНАТАРКА И КАШКАВАЛ 220 гр./13.60 лв.
300 гр./14.90 лв.
 2. ТРАКИЙСКО МЕЗЕ
/телешки език, телешко шкембе, гъби, кашкавал/ 400 гр./14.90 лв.
 3. СВИНСКИ КЪСЧЕТА С ЛУК И ГЪБИ
/сотиран свински врат с пресни гъби, лук и сос Деми Глас/ 350 гр./13.20 лв.
 4. ТЕЛЕШКО ШКЕМБЕ В МАСЛО 250 гр./10.90 лв.
 5. ПАНИРАН СВИНСКИ ЕЗИК
/поднесен с медено - горчичен сос/ 300 гр./10.90 лв.
 6. СВИНСКИ ДРОБ С ЛУК И ГЪБИ 300 гр./9.80лв.
 7. ПИЛЕШКИ СЪРЦА В МАСЛО 300 гр./10.90лв.
 8. ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА
с бекон и гъби 350 гр./10.70лв.
- 



РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ



РИЗОТО

Ризото с пиле и гъби

пилешко филе, пресни печурки, масло, риган, пармезан

350 гр. 13.90 лв.

Ризото Примавери

тиквички, патладжани, чушки, моркови, масло, пармезан

350 гр. 10.90 лв.

Ризото с манатарки

манатарки, сметана, масло, пармезан, мащерка

350 гр. 15.60 лв.

Ризото със скарриди и куркума

скарриди, куркума, масло, пармезан, чери домати, чушки

350 гр. 14.90 лв.

Ризото с тиквички и моцарела

гриловани тиквички, домати конкасе, песто, моцарела, пармезан

350 гр. 12.40 лв.

Ризото Формаджи

микс от сирена, сметана, масло

350 гр. 14.40 лв.

Ризото с телешко и сушени домати

телешко бон филе, сушени домати, сметана, масло, пармезан

350 гр. 14.90 лв.

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

Носи му се славата на изискано и сложно за приготвяне ястие. Не вярвайте. Ризотото действително е изискано, но легендите за трудната рецепта, с която можели да се справят само умели кулинари не отговаря съвсем на истината...

Добре, ризото не се прави толкова лесно, колкото пастата. Но приготвянето му в повечето случаи не отнема повече от 30 минути. За ориза ризотото е това, което е пастата за пшеницата – възможност да прояви хранителните и вкусовите си способности, като се съчетае с всички храни, които могат да ни минат през ума – зеленчуци, гъби, яйца, месо, риба, морски дарове. В завършен вид ризотото е гъста консистенция от ориз, който е запазил формата на зърната си, но е сварен и пропит от бульон до такава степен, че все пак е лепкав.



ресторант "Меню"



ПАСТА / ТАЛИАТЕЛИ / СПАГЕТИ

по избор

Se volete assaggiare una pasta veramente buona!



КАРБОНАРА

паста, бекон, яйце,
черен пипер, пармезан

400 гр. 13.90 лв.

ПОЛО

пилешко филе, песто,
сметана, пармезан,

400 гр. 13.90 лв.

АМАТРИЧАНА

бекон, лук, сос маринара,
пармезан, босилек

400 гр. 13.60 лв.

БОЛОНЕЗА

мляно месо, домати салца,
пармезан, босилек

400 гр. 13.60 лв.

РУСТИКА

тиквички, патладжани,
печени чушки,
чери домати, песто,
сос маринара, пармезан

400 гр. 12.90 лв.

ПОРЧИНИ

пилешко филе, манатарки,
сметана, пармезан

400 гр. 15.60 лв.

СОЛОМОН

пушена съомга, броколи, песто,
пармезан, сметана

400 гр. 15.90 лв.

ВИТЕЛО

телешко филе, гриловани тиквички,
моркови, чушки, пармезан, сос маринара

400 гр. 16.90 лв.

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

Пастата е изсушено тесто, приготвено от пшеничено, ръжено или друго брашно, на което при сушенето е придадена определена форма. Всъщност повечето видове паста се различават помежду си именно по своята форма. Произведената в Неапол паста е най-вкусна, защото климатът е най-подходящ за правилното съхнене на тестото.

Днес са познати над 200 вида паста. Неутралният ѝ вкус я прави еднакво подходяща за приготвянето на салати, ордьоври, основни месни и безмесни ястия и вкусни десерти. Тестеното

изделие се изработва от различни брашна и в най-разнообразни форми и размери, така че да радва езика и очите, когато се появи в комбинация със запряжка, сос, мляко. Днес са познати над 200 вида паста. Неутралният ѝ вкус я прави еднакво подходяща за приготвянето на салати, ордьоври, основни месни и безмесни ястия и вкусни десерти. Тестеното

пастата е с дивен произход. Правена е още преди 4 хилядолетия в Китай, а малко преди Христа е започнала да се появява и в Италия, където през XVIII век са били създадени първите машини за фабрично производство на макарони и спагети с разнообразни форми. Изроден град на тестеното изделие обаче е бивен Неапол, защото и до днес се смята, че там климатичните условия са най-подходящи за правилното сушене и зреење на пастата.



BARBECUE

**ПИЛЕШКИ
ФЛЕЙКИ
С БИЛКИ**

250 гр.
12.90 лв.

**ПИЛЕШКО
ФИЛЕ**

250 гр.
11.60 лв.

**ПИЛЕШКА
ПЪРЖОЛА**

250 гр.
11.30 лв.

**СВИНСКИ
ВРАТ**

250 гр.
13.20 лв.

**ПИЛЕШКИ
КРИЛА**

500 гр.
10.90 лв.

**СВИНСКИ
РЕБЪРЦА**

400 гр.
14.90 лв.

**ПАТЕШКИ
СЪРЦА**

220 гр.
12.90 лв.

**ЛУКАНКОВА
НАДЕНИЦА**

300 гр.
12.90 лв.

**ТЕЛЕШКИ
КЮФТЕТА**

300 гр.
3бр. 12.90 лв.

**КЮФТЕ
С КАШКАВАЛ**

1 бр.
3.50 лв.

**МАРИНОВАНИ
СВИНСКИ ГЪРДИЧКИ**

350 гр.
13.80 лв.

**СВИНСКО
КЕБАПЧЕ**

100 гр.
2.50 лв.

**СВИНСКО
КЮФТЕ**

100 гр.
2.50 лв.

**ДОМАШЕН СУДЖУК
НА ЖАР**

300 гр.
13.90 лв.

**СВИНСКИ
УШИЧКИ**

300 гр.
10.30 лв.

**СВИНСКИ КРАЛСКИ
КОТЛЕТ**

450 гр.
15.90 лв.

ГАРНИТУРИ

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. ГРИЛОВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 300 гр./7.90 лв. |
| 2. ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 200 гр./4.20 лв. |
| 3. КАРТОФЕНО ПЮРЕ | 200 гр./3.80 лв. |
| 4. ЗАДУШЕН ОРИЗ | 200 гр./3.50 лв. |
| 5. ПЕЧЕНИ КАРТОФИ С РОЗМАРИН | 200 гр./3.50 лв. |

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

- 1. СВИНСКО ДЪРПАНО** 350 гр./14.90 лв.
/бавно печена свинска плешка с билки поднесена с картофи с розмарин/
- 2. БАВНО ПЕЧЕНО СВИНСКО ДЖОЛАНЧЕ** 450 гр./16.60 лв.
/поднесено с пюре от пресни картофи и сос Деми Глас/
- 3. СВИНСКО БОН ФИЛЕ С ГОРСКИ ГЪБИ** 350 гр./17.90 лв.
/поднесено със зеленчуково ризото/
- 4. СВИНСКИ РЕБРА ПАТРОНДАШ СЪС СОС ВВQ** 450 гр./18.50 лв.
/печени картофи с масло и билки/
- 5. БАВНО ПЕЧЕНИ ТЕЛЕШКИ БУЗИ** 400 гр./20.90 лв.
/Върху пюре от картофи и сос Демиглас/
- 6. ТЕЛЕШКО БОН ФИЛЕ С МАНАТАРКИ** 400 гр./23.90 лв.
/Върху пюре от картофи и пресен спанак/
- 7. ПИЛЕ СЪС СОТИРАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ И БИЛКИ – в/у картофено пюре** 400 гр./15.90 лв.
- 8. ПИЛЕШКО ФИЛЕ С ГОРСКИ ГЪБИ** 400 гр./16.90 лв.
/поднесено със зеленчуково ризото и сос Деми Глас/

The logo consists of two large, stylized white letters 'B' and 'B' on a dark background. The first 'B' is partially enclosed by a white outline.

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

BURGERS

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

БУРГЕР „Телешко месо“

/кълцано телешко месо, Ирландски чедър, айсберг, карамелизиран лук, барбекю сос, пържени картофи, кис. краставички, домати/

400 гр. - 13,90 лв.

БУРГЕР „Дърпано свинско“

/дърпано свинско, бекон, чедър, айсберг, кис. краставици, карамелизиран лук, барбекю сос, пържени картофи/

400 гр. - 13,90 лв.

БУРГЕР „Хрупкаво пиле“

/хрупкаво пилешко филе, Ирландски чедър, домати майонеза с куркума, айсберг, пърж. картофи, сос барбекю/

400 гр. - 12,90 лв.

ТОРТИЛА С ДЪРПАНО СВИНСКО

/дърпано свинско месо, чедър, карамелизиран лук, домати, кис. краставичка сос барбекю, пърж. картофи/

400 гр. - 13,90 лв.

ТОРТИЛА С ПИЛЕ

/хрупкаво пил. филе, айсберг, микс от сирена, майонеза с куркума, домати, пърж. картофи/

400 гр. - 12,90 лв.



СРЪБСКА СКАРА

- 
- 
1. ЛЕСНОВАЧКА ПЛЕСКАВИЦА С ЛУК 350 гр./14.90 лв.
 2. ШПИКОВАНА ПЛЕСКАВИЦА С КАШКАВАЛ 350 гр./15.90 лв.
 3. ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА 350 гр./15.90 лв.
 4. ПЛЕСКАВИЦА С КАЙМАК 350 гр./16.90 лв.
 5. ТЕЛЕШКА ПЛЕСКАВИЦА 350 гр./16.90 лв.
 6. ТЕЛЕШКИ НАДЕНИЧКИ 300 гр./12.90 лв.
 7. СРЪБСКИ КЕБАП 400 гр./16.90 лв.
 8. ГЕВРЕК НА СКАРА 400 гр./16.90 лв.
 9. СРЪБСКИ КЕБАПЧЕТА - 10 бр. 300 гр./14.20 лв.
 10. ЛЕСКОВАЧКИ КЕБАПЧЕТА С КАШКАВАЛ 350 гр./16.20 лв.
 11. УЩИПЦИ 350 гр./14.90 лв.
 12. СРЪБСКА НАДЕНИЦА - КОЛБАСИЦА 200 гр./12.90 лв.
 13. БЕЛА ВЕШАЛИЦА - СВ. КОНТРАФИЛЕ 300гр./16.90 лв.
 14. ВРАТНА ВЕШАЛИЦА 350гр./16.90 лв.
 15. ПЪЛНЕНА БЯЛА ВЕШАЛИЦА 350гр./17.90 лв.
 16. СВИНСКО БОН ФИЛЕ по Срѐбски 300гр./18.90 лв.
 17. ПУШЕНА ВРАТНА ВЕШАЛИЦА 350гр./17.90 лв.
 18. ПУШЕНИ СВИНСКИ ГЪРДИ 350гр./14.90 лв.
 19. СВИНСКИ ДРОБ В БУЛО 350гр./12.90 лв.
 20. СРЪБСКО ПЛАТО ЗА 4 ЧОВЕКА 1,200 kz./59.90 лв.

Всички ястия от Срѐбската скара се предлагат с гарнитурa!

ББ

РЕСТОРАНТ



БЕЛИ БРЕЗИ





РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

- 
- 
1. ПЪСТЪРВА 100 гр./4.00 лв.
 2. ЛАВРАК 100 гр./4.90 лв.
 3. ЦИПУРА 100 гр./4.90 лв.
 4. ШАРАН 350 гр./13.90 лв.
 5. САФРИД 250 гр./11.50 лв.
 6. Съомга КОТЛЕТ в/у сотиран спанак 300 гр./18.90 лв.
 7. Съомга ФИЛЕ с гриловани тиквички 300 гр./19.90 лв.
 8. КАЛМАРИ ПО ГРЪЦКИ
/със сос ТАРТАР/ 240 гр./17.80 лв.
 9. КАЛМАРИ НА ПЛОЧА
/с риган, сушени домати и зехтин/ 240 гр./17.80 лв.
 10. СКАРИДИ
/с масло, копър и чесън/ 250 гр./18.90 лв.
 11. СКАРИДИ САГАНАКИ
/доматен сос, сирене, маслини, каперси/ 300 гр./19.90 лв.
 12. ОКТОПОД ПО ГРЪЦКИ
/поднесен със зехтин, риган, сушен доमत, маслини, лимон/ 200 гр./24.90 лв.

РИБАИ МОРСКИ ДАРОВЕ

Рибата е безусловна част от здравословния и пълноценен хранителен режим. Редица изследвания доказват ползите ѝ за възстановяването и поддържането на здравето.

Специалистите по хранене и диететика препоръчват консумацията на риба поне 2 пъти седмично.

В рибното месо се съдържат витамините: А, D, E, B1, B2, B6 и B12. Особено полезни в това отношение са мазните риби – лаврак, скумрия, съомга, паламуд, риба тон, херинга, сардина и др.

В рибата се съдържат незаменимите мастни киселини - Омега-3 и Омега-6, които възпрепятстват натрупването на лош холестерол. С най-високо съдържание на Омега-3 са: скумрията, съомгата, херингата, леферът, риба-меч и розовата пъстърва.

Съомгата е най-богата на протеини. Само 120-150г съомга осигурява нужната дневна доза протеини за човека. Храненето със съомга подпомага ускоряването на метаболизма.

ХЛЯБ

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| 1. ПРЯСНО ИЗПЕЧЕН СЕЛСКИ ХЛЯБ | 400 гр./6.00лв. |
| 2. СЕЛСКА БАГЕТА | 110 гр./2.00лв. |
| 3. ГРЪЦКО ХЛЕБЧЕ СЪС ЗЕХТИН И РИГАН | 70 гр./2.00лв. |
| 4. САМУН ЖАРЕН - сръбско хлебче | 120 гр./3.00лв. |
| 5. ЧЕСНОВА ФРЕНСКА БАГЕТА | 160 гр./3.80лв. |

ДЕСЕРТИ

- | | |
|--|----------------|
| 1. ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ
С ТЕЧЕН ЦЕНТЪР - поднесено с ванилов сладолед | 180гр./7.20лв. |
| 2. НУГА СЛАДОЛЕД със зелени смокини
,ядки и карамел | 180гр./6.30лв. |
| 3. ФРЕНСКА СЕЛСКА ТОРТА | 160гр./6.90лв. |
| 4. ДОМАШНА ТОРТА
С НУТЕЛА И МАСКАРПОНЕ | 180гр./6.90лв. |
| 5. Тарт ЛИНД с млечен шоколад,
без добавена захар | 140гр./7.60лв. |
| 6. Тарт ПИСТАЧО | 180гр./7.20лв. |
| 7. КРЕМ БРЮЛЕ | 180гр./6.90лв. |
| 8. СЛАДОЛЕД | 240гр./3.90лв. |

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

ТОПЛИ НАПИТКИ

1. КАФЕ LAVAZZA	60 мл./2.50лв.
2. КАФЕ LAVAZZA безкофеиново	60 мл./2.50лв.
3. ВИЕНСКО КАФЕ	80 мл./3.50лв.
4. МЛЯКО С КАКО	150 мл./4.00лв.
5. МЛЯКО С НЕС	150 мл./4.20лв.
6. МЛЯКО	150 мл./3.00лв.
7. НЕС КАФЕ	80 мл./3.00лв.
8. КАФЕ ЛАТЕ	150 мл./4.20лв.
9. ЧАЙ TWINNINGS	150 мл./2.00лв.
10. СМЕТАНА	1 бр./0.50лв.
11. МЕД	1 бр./0.80лв.

ЛЕГЕНДАТА ЗА ОТКРИВАНЕТО НА КАФЕТО

Първият открит сорт кафе е Арабика. Легендата разказва как кафето било открито от етиопски козар на име Калди. Един ден му направил впечатление, че козите подскачат около него необичайно енергично. Не след дълго забелязал, че всъщност си хапват от плодовете на един храст наблизо. Решил и той да опита. Веднага почувствал прилив на енергия и бил много развеселен от ефекта на плодовете. Побързал да разкаже на всички свои приятели и клюката се разпространила из местността.

ИСТОРИЧЕСКИ ФАКТИ ЗА ЧАЯ

Историческите факти показват, че чаят е популярна напитка в Китай още преди 5 000 години. Тя била открита през през 2 737 г. пр.н.е. от китайския император Шен-Нун, който се е смятал за Божествен лечител, като случайно е изпуснал няколко чаени листа в съд с вряща вода.

Холандските търговци са първите, които внасят чая в Западна Европа през първите години на 17-ти век. По-късно чаят става предпочитана стока за търговия.

LAVAZZA

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ



БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

1. ПРОДУКТИ НА PEPSI 250 мл./2.90лв.
2. МИН. ВОДА „ДЕВИН“ 400 мл./2.10лв.
3. МИН. ВОДА „ДЕВИН“ 1,2 л./3.50лв.
4. САН ПЕЛЕГРИНО 0,75 л./8.50лв.
5. ПЕРИЕ 330 мл./5.00лв.
6. СТУДЕН ЧАЙ 250 мл./3.50лв.
7. ФРЕШ 200 мл./5.00лв.
/портокал, грейпфрут, лимон,
нар, мандарини/
8. РЕД БУЛ 250 мл./6.00лв.
9. АЙРЯН 200 мл./2.00лв.
10. ФРАПЕ 300 мл./4.90лв.
11. СОДА 250 мл./2.50лв.
12. НАТУРАЛЕН СОК 250 мл./3.50лв.

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ



РАКИЯ

— RAKIA —
STRAJDJANSKA

ВКУСЪТ Е В ДЕТАЙЛИТЕ

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| 1. ПЕЩЕРСКА ГРОЗДОВА | 50мл./3.00лв. |
| 2. ПЕЩЕРСКА ОТЛЕЖАЛА | 50мл./3.50лв. |
| 3. ПЕЩЕРСКА МУСКАТОВА | 50мл./4.50лв. |
| 4. СТРАДЖАНСКА МУСКАТОВА Отлежала | 50мл./4.80лв. |
| 5. СТРАДЖАНСКА МУСКАТОВА Barrel | 50мл./5.50лв. |
| 6. СЛИВЕНСКА ПЕРЛА | 50мл./4.50лв. |
| 7. СЛИВЕНСКА ПЕРЛА Barrel | 50мл./4.80лв. |
| 8. ПОМОРИЙСКА ГРОЗДОВА | 50мл./3.00лв. |
| 9. ПОМОРИЙСКА СПЕЦИАЛНА | 50мл./3.60лв. |
| 10. ПОМОРИЙСКА МУСКАТОВА | 50мл./4.20лв. |
| 11. БУРГАСКА МУСКАТОВА | 50мл./4.30лв. |
| 12. БУРГАС 63 | 50мл./4.60лв. |
| 13. БУРГАС 63 БАРЕЛ | 50мл./5.50лв. |
| 14. БУРГАС 63 ПЕРЛОВА | 50мл./5.80лв. |
| 15. ТРОЯНСКА СЛИВОВА | 50мл./3.90лв. |
| 16. ТРОЯНСКА ОТЛЕЖАЛА | 50мл./4.20лв. |
| 17. СУНГУРЛАРСКА ОТЛЕЖАЛА | 50мл./4.50лв. |
| 18. ШУРЛАН – Сръбска гюлева ракия | 50мл./5.50лв. |

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

ΑΝΑΣΟΝΟΒΙ ΝΑΠΙΤΚΙ

BB

РЕСТОРАНТ

БЕΛΙ ΒΡΕΖΙ

1. УЗО ΒΑΒΑΤΖΙΜ 50 ΜΛ./4.00ΛΒ.
200 ΜΛ./16.00ΛΒ.

2. УЗО ΡΛΟΜΑΡΙ 50 ΜΛ./4.00ΛΒ.
200 ΜΛ./16.00ΛΒ.

3. УЗО ΜΙΝΙ 50 ΜΛ./4.00ΛΒ.
200 ΜΛ./16.00ΛΒ.

4. УЗО 12 50 ΜΛ./4.20ΛΒ.
200 ΜΛ./16.80ΛΒ.

5. УЗО ΡΑΡΑΛΙΑ 50 ΜΛ./3.00ΛΒ.
200 ΜΛ./12.00ΛΒ.

6. ΠΕΡΗΟ 50 ΜΛ./5.00ΛΒ.

ΜΑΣΤΙΚΑ ΠΕЩΕΡΑ

50 ΜΛ./3.00ΛΒ.

ΒΑΒΑΤΖΙΜ
ΟΥΖΟ
ΟΙΚΟΣ ΕΛΛΗΝΩΝ ΣΤΗΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΕΛΑΜΠΑΤΖΙΜΟΥΚΤΙΝΗ

ταξίδι στο χρόνο

το 1875 στη Κωνσταντινούπολη ο Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος (γνωστός ως Μπαμπατζιμ) ανάβει τη φωτιά στα πρώτα καζάνια... Μια μοναδική συνταγή ταξιδεύει στο χρόνο και μέχρι και σήμερα δημιουργεί το αυθεντικό ούζο ΜΠΑΜΠΑΤΖΙΜ και το ταξίδι συνεχίζεται...



ВОДКА

посочените цени са за 50 мл.



Русский Стандарт®
ВОДКА

*Русский Стандарт
Original*

5.00лв.

*Русский Стандарт
Platinum*

6.00лв.



4.50лв.

GREY GOOSE®
World's Best Tasting Vodka

Grey Goose

11.90лв.

БЪЛГАРСКА ВОДКА

3.50лв.

АЛЯСКА

3.70лв.



BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

11.90лв.

РОМ, ДЖИН, ТЕКИЛА



BACARDÍ
Est. Cuba 1862

Ром BACARDI Superior

5.00 лв.

Ром BACARDI Black

BOMBAY SAPPHIRE

Bombay Sapphire

5.50 лв.

BEEFEATER®
LONDON

Beefeater джин

5.00 лв.

sense

Български джин

3.50лв.

АПЕРАТИВИ И ЛИКЬОРИ



5.00 лв.



Jägermeister 5.00 лв.



5.00 лв.

Marie
Brizard
April 1855

4.00 лв.



5.00 лв.

МЕНТА ПЕЩЕРА

Мента

3.00 лв.

УИСКИ

посочените цени са за 50 мл.

ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ



Историчите са съгласни, че произвеждането на уиски е започнало в Ирландия. Първото писмено сведение датира от 1172. Няма точни данни кога е пренесено в Шотландия – първият писмен източник сочи 1494. Факт е обаче, че всеки шотландец ще ви каже, че макар Ирландия да е призната за негова родина, то Шотландия е страната, извоювала му славата и съвършенството на които уискито се радва и днес. Съществува хипотеза или по-скоро легенда, че св. Патрик – паторна на Ирландската Католическа Църква – е отворил очите на келтските хора от острова, когато ги е посетил с цел покръстване през 432г. пр. Хр., защото оттогава датира наименованието „Uisce Beatha“ (вода на живота). От думата „Uisce“ най-вероятно произлиза и днешното „уиски“ (whisky).

До XV в. уискито се е произвеждало най-вече в манастирите. В Шотландия уискито бързо напуска пределите на божията обител и започва да се произвежда в домашни условия – по-точно казано, всяка ферма си има собствен казан и това продължава до 20те години на XIXв., когато е издаден закон за акциза и производството на уиски става силно регулирано.

Johnnie Walker	5.00 лв.
Dewar's	5.00 лв.
Bushmills	5.00 лв.
Paddy	5.00 лв.
Tullamore Dew	5.00 лв.
Jim Beam	5.00 лв.
Jack Daniel's	6.50 лв.
Chivas Regal	9.00 лв.
Glenfiddich	10.50 лв.
Johnnie Walker 12 years old	10.50 лв.
Jameson	5.50 лв.
Българско уиски 	3.50 лв.

Уискито, на което шотландците и ирландците са се радвали през този период, няма нищо общо с еликсира, който ние пием днес. До този момент всички видове домашни уискита са били single malt, което ще рече, че произлизат от един казан и са от един вид ечемик или ръж. Друга характеристика на уискитата до този период е директната им употреба, тоест, уискито не е било оставяно да отлежавва. Главна причина за това е вярването, че ако не се конзумира директно, напитката ще се развали. Както много други велики открития и предимството на отлежаването е открито по случайност. Оттогава хората са разбрали, че уискито не само не се разваля с годините, ами и ароматът и вкусът му се подобряват. До средата на 19в. уискито не се радвало на световна популярност. Ирландия и Шотландия били главните производители, а в Америка тетьърва се появявали първите малки дестилационни фабрики в домашни условия като тази на Jasper "Jack" Daniel. Така нареченият "световен пазар" на уиски били англоговорящите държави, тъй като те споделяли обща култура, а най-големият пазар бил британският. В Европа на уискито се гледало като на заместител на различните френски питиета като брэндито. До 1950 година всичките производители на малцово уиски са осъществявали целия процес на производство във фабриките си. В днешно време първият цъхъл – производството на малца, се извършва предимно от външни компании.

Конякът е наречен така по името на град Коняк (Cognac), департамент Шарант във Франция. За да се нарича едно брэнди коняк, трябва да е произведено от грозде от региона около този град. Конякът се произвежда от определени сортове грозде. Използва се предимно сорта Фол Блан, но поради факта, че е податлив на болести постепенно е заменен от сорта Уни Блан. До 90% от гроздето трябва да е Фол Блан/Уни Блан, останалите 10% може да са Коломбар или други сортове отглеждани в региона. Получената след двукратна дестилация течност има алкохолно съдържание около 65%. Тя отлежавана няколко години в дъбови бъчви, при което напитката придобива характерен вкус от съдържащата се в дървото танин, както и цвят.

НАЛИВНА БИРА

ШУМЕНСКО	0.330мл.	3.50 лв.
	0.500мл.	4.00 лв.
КАРЛСБЕРГ	0.330мл.	4.50 лв.
	0.500мл.	5.00 лв.
ЕРДИНГЕР ВАЙС	0.330мл.	6.50 лв.
	0.500мл.	7.50 лв.

БИРА / БУТИЛКА

КАРЛСБЕРГ	0.500мл.	5.00 лв.
ЖАТЕЦКИ ХУС	0.500мл.	4.30 лв.
ТУБОРГ	0.500мл.	4.30 лв.
БУДВАЙЗЕР	0.500мл.	5.00 лв.
ШУМЕНСКО	0.500мл.	4.00 лв.
ШУМЕНСКО /БОМБИЧКА/	0.330мл.	3.80 лв.
ПИРИНСКО	0.500мл.	3.80 лв.
ПИРИНСКО ЛЕДЕНО	0.500мл.	3.80 лв.
ПИРИНСКО МЛАДО	0.330мл.	3.80 лв.
САМЪРСБИ	0.330мл.	4.50 лв.
БЕЗАЛКОХОЛЕН КАРЛСБЕРГ	0.330мл.	4.50 лв.
ЕДИНГЕР ВАЙС	0.500мл.	7.50 лв.
САН МИГЕЛ ФРЕСКА	0.330мл.	6.00 лв.




ББ

РЕСТОРАНТ

БЕЛИ БРЕЗИ

PIZZA TIME

- 
- 1. Маргарита** 400 гр./9.90лв.
/ дом. сос, моцарела, босилек /
 - 2. Четири сирена** 450 гр./13.90лв.
/ кремозо, синьо сирене, моцарела, скаморца /
 - 3. Капричоза** 450 гр./13.90лв.
/ дом. сос, моцарела, гъби, маслини, прошуто Кото, артишок, яйце /
 - 4. Пеперони** 450 гр./13.90лв.
/ дом. сос, пеперони, моцарела, пресни чушки /
 - 5. Прошутто круго** 450 гр./14.90лв.
/ дом. сос, моцарела, рукола, чери домати, прошуто Круго, пармезан /
 - 6. Калцоне** 450 гр./12.90лв.
/ кремозо, прошуто Круго, моцарела, гъби, шпек, дом. сос /
 - 7. Поло** 450 гр./13.90лв.
/ дом. сос, пуш. пилешко филе, царевица, кус. краставички, моцарела /
 - 8. Тон** 450 гр./14.90лв.
/ дом. сос, риба тон, моцарела, карамелизиран лук, чери домати /
 - 9. Бургер пица** 450 гр./13.90лв.
/ барбекю сос, пил. филе, карамелизиран лук, бекон, чедър, моцарела /
 - 10. Бурата** 450 гр./16.90лв.
/ доматен сос, моцарела, прошуто Круго, бурата, рукола, пармезан /
 - 11. Вегетариана** 450 гр./12.90лв.
/ доматен сос, гъби, грил. патладжани, тиквички, чери домати, чушки, ризан /
 - 12. Фиорентина** 450 гр./13.90лв.
/ сметана, бекон, карамелизиран лук, гъби, моцарела, песто /
 - 13. Куатро Стаджони** 450 гр./14.90лв.
/ дом. сос, моцарела, салам „Милано“, прошуто Кото, гъби, артишок /
 - 14. Страваганте** 450 гр./13.90лв.
/ дом. сос, чоризо, бекон, карамелизиран лук, кремозо, моцарела /
 - 15. Парадизо** 450 гр./14.90лв.
/ дом. сос, прошуто Кото, пил. филе, царевица, топено сирене, моцарела /
 - 16. Болонезе** 450 гр./13.90лв.
/ дом. сос, телешка кайма, моцарела, пармезан /
- Чесново хлябче - 250гр./5.00лв.**
Хлябче със сирене и моцарела - 300гр./6.90лв.