



ЧАНОВЕТЕ

Меню



ИЗБРАНИ БЪЛГАРСКИ САЛАТИ



1. Салата „Чановете“ 400 гр.-
/свежа салатка, домати, краставици,
червен лук на шайби, домашен катък,
млечна салатка, печени пиперки, маслини/



2. Шопска салатата
300 гр. -
/вкуса на вечна България/



3. Овчарска салатата 400 гр.-
/домати, краставици, шунка, пресни гъби,
кашкавал, лук, печени чушки, яйце,
маслини и нашенско краве сирене /



4. Търновска салатата 300 гр. -
/домати, краставици, лучени кръгчета,
пекнато сирене, печени пиперки и магданоз/



5. Селска салатата 300 гр. -
/едри рязани домати и краставици,
овкусени с печен лук и пекана пиперка
със натрошено мариновано сирене,
маслини и топка цедено мляко/



6. Градински домати по селски
300 гр. -
/белени домати и моцарела
с поръска от босилеково песто/



7. Славянска салатата
300 гр. -
/свежи домати, печени пиперки,
катък, магданоз и чеснов дресинг/



8. Битолска салатата 300 гр.
/домати, пекнати пиперки, краве сирене,
червен лук, маслини, поднесена в/у печен
патладжан и овкусена с зехтинов дресинг/



9. Свежа салата с козе сирене

300 гр. -

/маруля, домати, краставици, червен лук, зелена чушка, козе сирене, маслини, полята с дресинг и поръсена с риган/



10. Салата с чери домати и

овче сирене 300гр -

/салата айсберг, чери домати, краставици, лук, репичка, овче сирене, маслини и зехтин /



11. Пролетна салата

300 гр. -

/салата айсберг, чери домати, репичка, краставици, царевича, пармезан на люспи и зехтинов дресинг/



12. Пъстра салата с риба тон

350гр -

/свежа салатка, домати, краставици, репичка, риба тон, царевича, яйце, маслини и ароматен сос/



13. Женска салата

400 гр. -

/салата айсберг, хрупкав беконов чипс, чери домати, пилешко ф иле, кротони, пармезан, поднесена със сосче/



14. Балканска салата

350 гр.-

/свежа салатка, домати, моцарела, свинска домашна пастърма, яйце, червен лук, печени пиперки, маслини, пукана люта чушка/



15. Болярска салата 350 гр.-

/салата айсберг, зелена салата, печени пиперки, тиквички, моркови, домати, пресни печурки, патладжан и заливка с ароматен сос/

Искате да направите вашето събите специално и забележимо, но не можете да предвидите вкусовите предпочитания на вашите гости - за това ние ви препоръчваме да поръчате вашето

Плато салати - Микс

СТУДЕНИ РАЗЯДКИ

Паприка у павлаци <i>/Сръбски чушки „камбички“ с сметана и крема сирене /</i>	150 гр. -
Лесковачки урнебес <i>/топки от сирене с чесън, чили и червен пипер /</i>	150 гр. -
Селски катък <i>/тук го поднасяме с пекана пиперка и шарена сол/</i>	150 гр. -
Млечна салата с печени орехи <i>/домашно цедено мляко, кълцана краставица, ароматен чесън, свеж копър, с поръска от орехови ядки/</i>	150 гр. -
Домашно къпоолу- сезонно	150 гр. -
Карловска луканка	100 гр. -
Телешки суджук	100 гр. -
Филе Елена	100 гр. -
Свинска пастърма	100 гр. -
Телешка пастърма <i>/предлагаме и микс по 50 гр. от вид на плато или чиния, поднесено с домашно сирене и кашкавал/</i>	100 гр. -

ТОПЛИ РАЗЯДКИ



2. Сърца в масълце

200 гр. -
/пилешки сърца, масълце, домашни подправки /

1. Шкембе в масълце

200 гр. -
/тел.шкембе запечено с масло и ароматен чесън/

3. Дробчета по Селски

300гр -
/пилешки дробчета, кълцан лук, гъби, домати и пекана чушка/

5. Агнешки дреболии по касапски

250 гр. -

/агнешки дреболии задушени в масълце, поръсени с пресен лук и ароматен чесън/

6. Пресни пържени картофи

200гр -

7. Пресни пържени картофи

250гр -

със сирене

4. Пресни печурки в масълце

200 гр. -

ТОПЛИ РАЗЯДКИ



9. Хрупкави топени сиренца с корнфлейкс

200 гр. -

/с домашно сладко от боровинки/



10. Хрупкави кашкавалчета и сиренца

200гр -

/микс от хапки поднесени с сос/



11. Телешки език

150гр -

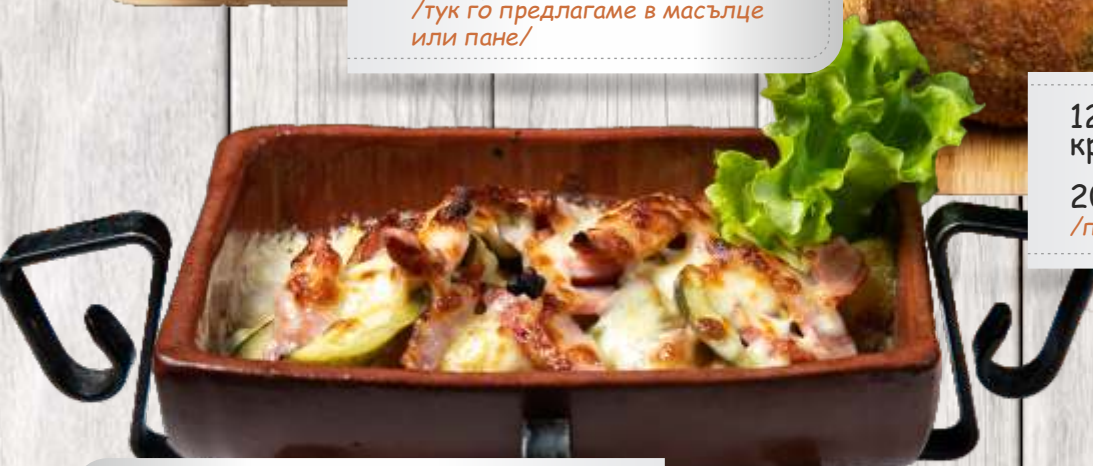
/тук го предлагаме в масълце или пане/



12. Спаначени кюфтенца с крема сирене

200 гр. -

/поднесени с чеснов сос /



13. Домашни картофки в керемидка

300 гр. -

/по-избор:с бекони или шунка/- картоф и, кашкавал, кисели краставички, топено сирене и заливка от сметана/



14. Задушени манатарки в масълце

200 гр. -

ТОПЛИ РАЗЯДКИ



8. Юнашки пълнени гъбки

200 гр. -

/пресни печурки с пълнеж от синьо сирене и кашкавал/моцарела/



15. Хайдушко мезе в саханче

250 гр. -

/пилешки сърчица, домашна луканка, гъбки и кашкавал/



8. Пилешки хапки

180 гр. -

/ по-избор: с корнф лекс или сусам, поднесени с сос/



Искате да направите вашето събитие специално и забележимо, но не можете да предвидите вкусовите предпочитания на вашите гости - за това ние ви препоръчваме да поръчате вашето

Плато хапки - Микс

картата на България за фон

ТРАДИЦИОННО ПО БЪЛГАРСКИ НА ЖАР



1. Кебапчета или кюфтета
Стара планина на жар

300 гр. -

/3бр.кебапчета или кюфтета от свинско месо, приготвени на жар и поднесени с печени картофки и домашна лютеница/



2. Татарско кюфте на скара

300гр -

/сочно кюфте, пълнено с бекон, кашкавал, гъбки и кисели краставички, може и люто, поднесено с рожко яйце, пекнати картофки и домашна лютеница/



3. Суджук на гребен по селски

300 гр. -

/домашен суджук пекнат на жар и поднесен с яйце на плоча, селски картофки, домашна лютеница и пресен лук /



4. Свински ребърца на скара с
горчица и мед

450 гр. -

/мариновани свински ребърца, пекнати на жар и поднесени с печени картофки, домашна лютеница, зелен лук и кисели краставички/

ТРАДИЦИОННО ПО БЪЛГАРСКИ НА ЖАР



5. Жарена вратна пържолка

300 гр. -

/тук я поднасяме с рохко яйце, пекнати картопки, пресен лук и домашна лютеница/



6. Свински котлет по Болярски

350 гр. -

/сочен котлет от свинско месо, пекнат на жар и поднесен с ароматни картопки, яйце, пукани пиперки и зелен лук/



7. Свински шашлик

450 гр. -

/ароматно свинско месо пекнато на шиш, гарнирано с селски картопки, печен лук на шайби, домашна лютеница и пукана чушка/



8. Хайдушка скара върху домашно

хлебче 450 гр. -

/сочна вратна пържолка и домашен суджук, пекнати на жар, поднесени в/у домашно изпечено хлебче, ароматни картопки, пукани пиперки, люта чушка и пресен лук /



9. Традиционна българска скара

550 гр. -

/сочни кебапче, кюф те, свинско шишче и свинска пържолка, пекнати на скара, поднесени в/у домашна пърленка, селски картоф ки, домашна лютеница, свеж лук и люта чушка/

10. Софра за двама на шашлик

600 гр. -

/мариновано пилешко и свинско месце, поднесено с печени картоф ки, пукани пиперки, гриловани зеленчуци и домашна лютеница/



11. Пилешка пържолка с билки на жар

300 гр. -

/по-избор: от ф иле или бутче/ - пекната на барбекю с поръска от босилек и мащерка и поднесена с ароматни картоф ки, свеж лук и домашна лютеница/



12. Пилешки шашлик

450 гр. -

/ ароматно пилешко ф иле пекнато на шиш, гарнирано с селски картоф ки, печен лук на шайби, домашна лютеница и пукана чушка/

Искате да направите вашето събитие специално и забележимо, но не можете да предвидите вкусовете предпочитания на вашите гости - за това ние ви препоръчваме да поръчате вашето

Плато БГ скара - Микс



СРЪБСКА СКАРА НА ЖАР

/картата на Сърбия за фон /
/Скарата трябва да се издава на малките плати и да се украсява с пресен лук или морков /



1. Лесковачка плескавица

300 гр. -

/сочно сръбско кюф те от телешка кайма може и пикантна, поднесено с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница и люта чушка/

2. Гурманска плескавица

300 гр. -

/сочно кюф те от телешка кайма, пълнено с бекон и кашкавал, поднесено с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница и люта чушка /



3. Ущипци на жар

300 гр. -

/4 броя топчета от телешка кайма с пушен бекон и кашкавал, поднесени с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница и люта чушка /



4. Чибапчичи

300 гр. -

/6 броя сръбски кебапченца от телешка кайма, поднесени с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница и люта чушка /



5. Пиротска колбасица на жар

300 гр. -

/тук я поднасяме с пържени картоф ки, домашна лютеница, сръбски разядки и люта чушка/



6. Димлян сръбски бекон

300 гр. -

/поднесен с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница и люта чушка/





7. Димлян свински врат на дъска

350 гр. -

/маринован и домашно опушен свински врат, поднесен с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница, зелен лук и люта чушка/

8. Бела вешалица на плато

300 гр. -

/мариновано крехко свинско ф иле пекнато на жар, с пържени картоф ки, урнебес, павлак, домашна лютеница, зелен лук и люта чушка/



9. Димляна бела вешалица

300 гр. -

/пушено свинско ф иле пекнато на скара, поднесено с сръбски разядки, пържени картоф ки, домашна лютеница и люта чушка/

10. Мешана сръбска скара

700 гр. -

/2 броя ущипци, 3 броя чибачичи, бела вешалица, гурманска плескавица, пикантна лютеница, пържени картоф ки, павлак, урнебес, зелен лук и чушки/



11. Димляно месо за двама

800 гр. -

/пушен свински врат, пушен бекон, пушено свинско филе, пушена сръбска наденица, пържени картофи, павлак, урнебес, пикантна лютеница и люти чушки/

Искате да направите вашето събите специално и забележимо, но не можете да предвидите вкусовите предпочитания на вашите гости - за това ние ви препоръчваме да поръчате вашето

Плато Сръбска скара - Микс



ПОДБРАНИ ГОЗБИ



1. Пиле по Радомирски

300 гр. -

/пилешко филе на руло с пълнеж от домашен суджук, топено сирене, гъби печурки и кисели краставички, поднесено с пържени картофки и полято с сметанов сос/



2. Пилешко филе със сотирани манатарки

300 гр. -

/поднесено с картофено пюре и залято с печен сос /



3. Пилешко филе с пармезанова коричка

300 гр. -

/поднесено с жарени зеленчуци/



4. Свинско вретено по родопски

300 гр. -

/крекко свинско филе, с пълнеж от пушен бекон, кашкавал, гъбки и кисели краставички, залято с печен сос и поднесено с сотирани картофки, пресен лук и домашна лютеница/



5. Свинско бон филе с горски гъбки

350 гр. -

/тук го поднасяме с картофено пюре и печен сос /

ПОДБРАНИ ГОЗБИ



6. Свински джолан по Касапски

600 гр. -

/крехко свинско джоланче с кост, поднесено с картопки, зелен лук, чери домати и люта чушка - може и обезкостено/

7. Печен телешки джолан с сос от манатарки

300 гр. -

/тук го поднасяме с картофено пюре и кисела краставичка/



8. Телешки стек на жар

300 гр. -

/ по-избор: с сос Пейпър, манатарки или чист /



9. Печено агне по Гергьовски

400 гр. -

/печено агънце, агнешка дроб сърма, зелена салата/

10. Печена агнешка главичка - обезкостена

250 гр. -



ВКУСНИ ЯСТИЯ НА САЧ



1. Бански сач

400 гр. -

/телешки език, телешко шкембе, пресни печурки, кашкавал, пресен лук и горски билки/



2. Сач Чановете

600 гр. -

/домашно пушен бекон, свинско и пилешко месо, луканка, зеленчуци, кашкавал, гъби, лук и люта чушка/



3. Странджански сач

400 гр. -

/пилешко месо, пресни гъбки, лук, чушки, домати, моркови/



4. Механджийски сач

400 гр. -

/свинско месо, бекон, пресен лук, пресни гъбки, домати, кашкавал/



5. Градинарски сач

500 гр -

/гъби печурки, тиквичка, домати, чушка, зеле, царевича, морков, лук/



6. Родопски сач

500 гр. -

/телешки език, телешки джолан, микс от горски гъбки (манатарка, пачи крак, печурка) полят с печен сос и запечен с кашкавал/

ЯСТИЯ ОТ РИБА



1. Печена пъстърва на жар

100 гр. -
/рибата е от 300-400гр/



2. Котлет от съомга на жар

100 гр. -



3. Ципура на жар

100 гр. -
/рибата е от 300-600гр/



4. Лаврак на жар

100 гр. -
/рибата е от 300-600гр/



5. Сафрид

100 гр. -



5. Плато риби на жар

500 гр. -

ПРЕПОРЪЧАНИ ГАРНИТУРИ



Препоръчани гарнитурни -

150гр -

/по-избор: овкусена зелена салата, картоф и с пресен лук, селски домашни картофки, печени зеленчуци на плоча./

ХЛЯБ

1. Чиабата

120 гр. -

/обикновена или с маслини/

2. Домашна франзелка

100 гр. -

/бяла или с семена/

3. Пърленки

- обикновена с масълце, чеснова с масълце

100 гр. -

- със сирене и масълце, с кашкавал и масълце

100 гр. -

- комбинирана с масълце, сирене и кашкавал

130 гр. -

ДЕСЕРТИ



Заведението предлага следните видове десерти:

- Крем "ЧАНОВЕТЕ"

-

Домашна орехова торта
с шоколад и диви ягоди

-

Домашна бисквитена торта
Маскарпоне"

-

/ с шоколад, с домашно сладко /

Цедено мляко

с дом.сладко / с мед и орехи

-

Моля попитайте обслужващият ви сервитър,
за наличните десерти за деня.

ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ РАКИИ

Перлова ракия	PERLOVA rakia	50 мл.	лв.
Ракия от Избата	ракии от Избата БРАТЯ МИНКОВИ	50 мл.	лв.
Троянска Сливовица		50 мл.	лв.
Троянска Сливовица отлежала		50 мл.	лв.
Троянска Сливовица 25г.		50 мл.	лв.
Пещерска мускатова		50 мл.	лв.
Стралджанска мускатова		50 мл.	лв.
Поморийска		50 мл.	лв.
Поморийска мускатова		50 мл.	лв.
Сунгурларска		50 мл.	лв.
Сунгурларска специална		50 мл.	лв.
Бургаска мускатова		50 мл.	лв.
Старосел гроздова		50 мл.	лв.
Бургас 63		50 мл.	лв.
Бургас 63 перлова		50 мл.	лв.
Бургас 63 барел		50 мл.	лв.
Сливенска перла		50 мл.	лв.
Сливенска перла 12гог.		50 мл.	лв.
Сръбска гюлева ракия		50 мл.	лв.
Сръбска сливова ракия		50 мл.	лв.
Сръбска крушова ракия		50 мл.	лв.

ЎИСКИ

Джони Уокър	50 мл.	лв.
Тюламор Дю	50 мл.	лв.
Джеймсън	50 мл.	лв.
Бушмилс	50 мл.	лв.
Джи енд Би	50 мл.	лв.
Джак Даниелс	50 мл.	лв.
Джим Бийм	50 мл.	лв.
Ўиски БГ	50 мл.	лв.
Дъмпъл	50 мл.	лв.
Кардю	50 мл.	лв.
Джони Уокър 12г.	50 мл.	лв.
Макалън селект	50 мл.	лв.
Гленливет 15г.	50 мл.	лв.
Лафройг селект	50 мл.	лв.

ДЖИН

Гордънс	50 мл.	лв.
Бифитър	50 мл.	лв.
Бомбай	50 мл.	лв.
Джин БГ	50 мл.	лв.

ВОДКА

Абсолют	50 мл.	лв.
Смирноф	50 мл.	лв.
Финландия	50 мл.	лв.
Руский Стандарт	50 мл.	лв.
Столична	50 мл.	лв.
Московска	50 мл.	лв.
Собиески	50 мл.	лв.
Водка БГ	50 мл.	лв.

ДРУГИ

Метакса 5*****	50 мл.	лв.
Хенеси	50 мл.	лв.
Узо Плумари	50 мл.	лв.
Узо Плумари	200 мл.	лв.
Мастика Пещера	50 мл.	лв.
Бакарди	50 мл.	лв.
Бейлис	50 мл.	лв.
Мартини	50 мл.	лв.
Мента БГ	50 мл.	лв.
Бранка Мента	50 мл.	лв.

БИРА

Карлсберг /наливна/	500 мл.	лв.
Карлсберг /наливна/	300 мл.	лв.
Карлсберг	500 мл.	лв.
Пиринско	500 мл.	лв.
Шуменско	330 мл.	лв.
Шуменско	500 мл.	лв.
Шуменско тъмно	500 мл.	лв.
Туборг	500 мл.	лв.
Будвайзер	500 мл.	лв.

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Газирани напитки	250 мл.	лв.
Студен чай	250 мл.	лв.
Натурален сок	200 мл.	лв.
Айран чаша	200 мл.	лв.
Минерална вода	330 мл.	лв.

ЕНЕРГИЙНИ НАПИТКИ

Ред Бул	250 мл.	лв.
Шарк	250 мл.	лв.

ТОПЛИ НАПИТКИ

Кафе "Лаваца"	60 мл.	лв.
Кафе "Лаваца" без кофеин	60 мл.	лв.

Уважаеми клиенти, искаме да акцентираме, че поради комплексния поток на стоките в рамките на производствения процес /събиране на реколта, транспорт, съхранение, производство, пакетиране и др./ има вероятност от кръстосано замърсяване и трансфер на алергени между продуктите. Затова не можем да гарантираме за пълно изключване на възможни алергени.

	Зърнени култури с глутен	Яйца и продукти от тях	Риба и рибни продукти	Соя и соеви продукти	Мляко и млечни продукти	Ядки /бадеми, лешници, орехи, кашу и др.	Целина и продукти от нея	Синап и продукти от него	Сусамово семе и продукти от него	Серен диоксид и сулфати с количества на 10mg/kg.	Фосфоли и продукти от тях	Лулина и продукти от нея	Мекотели и продукти от тях
ИЗБРАНИ БЪЛГАРСКИ САЛАТИ													
Шопска салата					X								
Обчарска салата		X		X	X					X			
Женска салата	X	X			X					X			
Бабина салата	X				X	X							
Балканска салата		X			X					X			
Градински домати по селски					X	X							
Пролетна салата		X			X								
Селска салата													
Кълцана юнашка салата					X								
Зелена салата		X											
Домати с катък					X	X							
Търновска салата					X								
Млечна салата с печени орехи					X	X							
ТОПЛИ И СТУДЕНИ РАЗЯДКИ													
Селски катък					X								
Телешки език					X								
Шкембе в масълце					X								
Хайдушко мезе на сач					X								
Дробчета по Селски													
Дробчета в масълце					X								
Сърца в масълце					X								
Пилешки хапки	X	X			X				X				
Крехки пилешки филеца													
Бабини пуканки													
Картофки в керемидка					X								
Хрупкаво топено сирене с корнфлейкс		X			X								
Пресни пържени картофи													
Пресни пържени картофи със сирене					X								
Пресни печурки в масълце					X								
Задушени манатарки в масълце					X								
БАЛКАНСКА СКАРА НА ЖАР													
Кебапче / Кюфте									X				
Татарско кюфте									X				
Селски сужук на гребен									X				
Свинска вратна пържола									X				
Пилешка пържола													
Свински ребра													
Димлян свински врат													
Крехки телешки каренца на жар					X	X							
Сочни свински каренца на жар													
Традиционна българска скара													
Шарена сабя													
Пилешки шашлик													
Свински шашлик													
Хайдушка скара в/у дом.пърленка	X								X				
Софра за двама на шашлик													
Плескавица					X				X				
Гурманска плескавица					X				X				
Уципци на жар					X				X				
Чибапчичи									X				
Бела вешалица					X				X				
Мешана сръбска скара					X				X				

