



Добре дошли в ресторант БАГРИ! Ние сме екип от млади хора с афинитет към кулинарните творения, сезонната кухня и занаятчийските продукти. Част сме от мрежата на Slow Food и целеустремено преследваме мечтата си за един по-устойчив свят. Затова работим с екологични и органични малки ферми и производители от цяла България. Стремим се да опазваме автохтонни породи и антични сортове и видове като им даваме уникален кулинарен облик и допринасяме за отглеждането им. Използваме контраста между модерния свят и традицията, за да създадем едно напълно уникално изживяване за вас, търсещите качеството преди всичко.

Благодарим ви, че като наши клиенти подкрепяте идеята за качествена, чиста и честна храна!

Меню

Салати

- Плато от млечнокисели домашни туршии** ✓ 200 г / 10.60 лв.
- “Червена луна”** 200 г / 13.60 лв.
слама от цвекло, каракачански отлежал овчи **кашкавал**, крѐмбъл от **орехи** и кози **кашкавал**, органични портокалови филета, чипс и дресинг, слънчогледови поници
- “Зимна Градина”** ✓ 280 г / 13.80 лв.
органична зелена салата, био авокадо, панирана бибреджа, маринован сушен домати, пюре от леща и печен лук, печена кора
- Червена салата с конфитирани бузи от Източнoбалканска свиня** 230 г / 14.90 лв.
с **кростина** с мус от пилешки дробчета, черна ряпа, туршия „Багри“ и дресинг със звезден ананас
- Салата с лимец, тиква и марокански дресинг** ✓ 250 г / 11.30 лв.
със салата горчица/рукола, печена тиква, пържени филенца чесън, тиквени семки и микро кориандър
- Микс от органични салати с хрупкаво забулено лице** 250 г / 14.90 лв.
рукола, спанак, лоло росо, лоло бианко, печено цвекло и био козе **сирене** в ягодово брашно

Предястия

- Порция сланина от пасишно прасе** 100 г / 8.90 лв.
с люта паста, кисело зеле и **брускети** с шарена сол
- Френска лучена супа** 300 г / 7.20 лв.
костен бульон от пасишно отгледано прасе и занаятчийска **кашкавалена брускета**
- Партар от цвекло** 200 г / 11.70 лв.
мариновано в мисо, оризов оцет и джинджифил цвекло, **мариновано яйце, кростини, айоли** с печен чесън, био рукола, репички и зелен лук
- Пикантни дребни пъстърви, ферментирани в делва** 160 г / 16.90 лв.
с оризов кейк, **сусамово олио**, пресен лук и **сусам**
- Кимчи сармички с деликатеси от Източнoбалканска свиня** 200 г / 15.90 лв.
мус от мозък, бавно печени бузи, глазиран свински език, био дайкон, ферментирал в райска ябълка, крем от лук
- Папарделе от шарени моркови** ✓ 220 г / 13.80 лв.
с пюре от жълт морков, прах от био лимони, лилава царска туршия и **фъстъчен сос**
- Хрупкав качамак с бавно маринована сланина** 220 г / 13.80 лв.
с микс от **сирена**, поници от ряпа, салата от пресен праз, зелен сок и пушен пипер

Споделени

- Сезонен хумус:** 160 г / 9.80 лв.
Био авокадо. 160 г / 7.80 лв.
Класически ливански 160 г / 8.30 лв.
Цвекло 160 г / 8.30 лв.
Туршия от зелен домати
- Палитра хумуси** 270 г / 15.60 лв.
плато с комбинация от сезонните ни хумуси
- Багреник №2** 200 г / 11.40 лв.
цедено кисело мляко от Жаблянски манастир, микс от **сирена**, сладко-солени карамелизирани био **бадеми**, песто, червени чушки и печени **кори** със самардала
- Тарама от сивен** 150 г / 11.90 лв.
натурален хайвер с **кростини**, маринован шалот и паста от люти чушки
- Картофи соте с манатарки и масло** 250 г / 9.80 лв.
със сотиран лук, чесън и магданоз
- Селекция бутикови месни деликатеси** 200 г / 17.90 лв.
с ретро **горчица**, кисели краставички и маринован арпаджик
- Селекция занаятчийски сирена** 230 г / 17.90 лв.
шест вида **сирена** с **гризини, крокмач**, сезонно сладко, сезонни плодове и **ядки**
- Българска дъска с традиционни специалитети** 200 г / 16.90 лв.
лютеница, къпоолу, **катък**, два вида **сирена** и два вида месни специалитети, подправки и занаятчийски **хляб**

Основни

- Ризото от зелена леща с паниран отлежал краве кашкавал** 300 г / 14.60 лв.
с био заквасена сметана, манголд, ромеско сос с био бадеми, червени чушки, чесън
- Зимен терин с картофени канелони** ✓ 300 г / 15.20 лв.
с манатарки, гел от цвекло, орехи, бобено пюре, релиш от кисели краставички и чипс от земна ябълка
- Овче сирене по шопски в био тиква хикайдо** 300 г / 15.90 лв.
с бавно готвено яйце „су вид“, печена чушка, маринована пукана чушка и пушен пипер
- Бут от Източнoбалканска свиня „су вид“, бавно сготвен за 24 часа** 330 г / 28.90 лв.
с моркови, приготвени в масло и пацърнак в лимоново олио, конфитирани картофи и крем от печен лук
- Пътърва филе и био авокадо** 320 г / 22.50 лв.
с рибено Жу, гел от черен чесън, гел от био портокал, билкови трохи, микс от свежи поници и лимоново олио
- Пилешко филе „су вид“, пълнено с чесново песто с маслини** 320 г / 22.50 лв.
с пюре от морков, айюли с черен чесън и куткус от с. Брезница глазиран в карамелизирано масло
- Домашина наденица, отлежала в кимчи листа** 330 г / 21.30 лв.
наденица от телешко, агнешко и свинско месо, пюре от тиква и хрупкав кейл
- Бавно готвено коремче от Източнoбалканска свиня** 300 г / 19.80 лв.
с пържено картофено пюре, сотирано кисело зеле със стафиди и ябълки и сос Демиглас

Десерти

- Веган брауни с киви** ✓ 150 г / 9.80 лв.
с шоколад „Гайо“, сладолед от кокосово мляко от "Джелатерия Натурале", гел от киви, захаросани какаови зърна, кокосова пяна, чипс от киви
- Бадемoви сладки с домашен шипков мармалад** 130 г / 8.50 лв.
с печени манастирски ябълки, млечна пяна с бадеми и мус от шипки и кисело мляко
- Топъл кейк с подправки** 130 г / 8.90 лв.
с домашно сладко от мандаринови корички и ванилия, сладолед с кафе, филенца от био портокал

*Поради политиката ни на сезонен ресторант, запазваме правото си да заменим продукти, които вече не са в наличност, с подходящите им алтернативи.

** Моля да ни извините, ако някои от ястията не са налични в даден момент – ние винаги се грижим за интереса на нашите клиенти, и предлагаме само това, което Природата ни предоставя в определения момент.