

## СТАРТЕРИ • STARTERS

<b>АСПЕРЖИ С ПРОШУТО И ХРУПКАВО ПОШИРАНО ЯЙЦЕ</b> Сирене Таледжио   Чери домати   Зехтин с бял трюфел	180 g	22 lv
<b>ASPARAGUS AND PROSCIUTTO WITH CRISPY POACHED EGG</b> Taleggio cheese   Cherry tomatoes   White truffle oil		
<b>ВИТЕЛО ТОНАТО</b> Микро салати   Каперси   Кростини	180 g	24 lv
<b>VITELLO TONNATO</b> Baby greens   Capers   Crostini		
<b>ОПУШЕН ТАРТАР ОТ ЖЪЛТОПЕРЕСТ ТОН</b> Авокадо   Лайм   Уасаби майонеза   Репички   Уакаме	160 g	26 lv
<b>SMOKE INFUSED YELLOWFIN TUNA TARTARE</b> Avocado   Lime   Wasabi mayo   Radishes   Wakame		
<b>ОКТОПОД КАРПАЧО</b> Доматено конфи   Микро салати и фенел   Маслинова тапенада   Овкусено с аромат от лайм и каперси	150 g	27 lv
<b>OSTROPUS CARPACCIO</b> Tomato confit   Baby greens and fennel   Olive tapenade   Infused with Lime-capers aroma		
<b>ТЕЛЕШКИ ТАРТАР</b> Лешникова майонеза   Хрупкави лилави картофи   Пъдпъдъчи жълтък	180 g	36 lv
<b>STEAK TARTARE</b> Hazelnut mayo   Crispy purple potatoes   Quail egg yolk		

# САЛАТИ • SALADS

<b>ШОПСКА САЛАТА</b> Домат   Краставица   Печени чушки   Маринован лук   Сирене	300 g	15 lv
<b>SHOPSKA SALAD</b> Tomatoes   Cucumber   Roasted peppers   Marinated onion   White cheese		
<b>СРЕДИЗЕМНОМОРСКА САЛАТА С ФЕТА ЕСПУМА</b> Домат   Краставица   Маслини   Каперси   Маринован лук   Пресни чушки   Чери домати   Крутони	300 g	17 lv
<b>MEDITERRANEAN SALAD WITH FETA ESPUMA</b> Tomatoes   Cucumber   Olives   Capers   Pickled onion   Fresh peppers   Cherry tomatoes   Croutons		
<b>ЛИТЪЛ ДЖЕМ САЛАТА В ЦЕЗАР СТИЛ</b> Салата Литъл Джем   Цезар дресинг   Крутони   Пармезан	200 g	18 lv
<b>CAESAR STYLE LITTLE GEM SALAD</b> Little gem salad   Caesar dressing   Croutons   Parmesan cheese		
добави хрупкав бекон add crispy bacon	80 g	6 lv
добави гриловано пилешко с билки add grilled chicken with herbs	100 g	7 lv
добави авокадо add avocado	100 g	8 lv
добави риба тон add tuna fillet	80 g	10 lv
<b>САЛАТА С ГОРГОНЗОЛА И КРУШИ</b> Мариновани боровинки   Медено-горчичен дресинг   Карамелизиран пекан	280 g	22 lv
<b>GORGONZOLA AND PEARS</b> Marinated cranberries   Honey-mustard dressing   Candied Pecans		
<b>САЛАТА СЪС ЗАПЕЧЕНА РИБА ТОН В СТИЛ НИЦА</b> Микс зелени салати   Лилав картоф   Френски боб   Чери домати   Пъдпъдъче яйце   Маслини	300 g	24 lv
<b>SEARED TUNA SALAD NIÇOISE STYLE</b> Mixed greens   Purple potatoes   French beans   Cherry tomatoes   Quail egg   Olives		
<b>САЛАТА БУРАТА С ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ</b> Маринован патладжан в мисо   Розов домати   Печени червени чушки Овкушено с отлежало балсамико	300 g	25 lv
<b>BURRATA WITH ROASTED VEGETABLES</b> Miso marinated aubergine   Pink tomatoes   Roasted red peppers Infused with aged vinegar		
<b>САЛАТА С МОРСКИ ДАРОВЕ И МАЛИНОВ ВИНЕГРЕТ</b> Литъл джем   Бейби спанак и валериана   Октопод   Калмари   Скариди   Селъри   Маринован лук   Чери домати	300 g	32 lv
<b>SEAFOOD SALAD WITH RASPBERRY VINAIGRETTE</b> Little gem   Baby spinach and valerian   Octopus   Squid   Shrimps   Celery   Marinated onion   Cherry tomatoes		

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни.  
Всички цени са в български лева и включват ДДС.

Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy.  
All prices are in BGN, inclusive of VAT.

## СУПИ • SOUPS

**СУПА НА ДЕНЯ** 350 ml 14 lv  
**SOUP OF THE DAY**

**ТЕЛЕШКО ВАРЕНО** 380 ml 14 lv

Телешки джолан | Картофи | Целина | Морков  
Сервира се с магданоз и препечен хляб

**BULGARIAN BEEF SOUP**  
Beef shank | Potatoes | Celery | Carrots  
Served with parsley and toasted bread

## ДИПОВЕ • DIPS

**ЛЮТЕНИЦА** 200 g 9 lv

Червени чушки | Домати | Чесън  
Сервира се с препечен хляб

**LYUTENITSA**  
Red peppers | Tomatoes | Garlic  
Served with toasted bread

**ДЗАДЗИКИ** 200 g 9 lv

Кисело мляко | Краставица | Чесън | Копър и мента  
Сервира се с препечен хляб

**TZATZIKI**  
Yogurt | Cucumber | Garlic | Dill and mint  
Served with toasted bread

**КЪОПОЛУ** 200 g 9 lv

Печен патладжан и чушки | Чесън | Магданоз

**KYOROOLU**  
Roasted eggplant and peppers | Garlic | Parsley

**ГРЪЦКА ФАВА** 150 g 9 lv

Пюре от жълта леща | Зехтин | Червен лук | Каперси | Фреш лимон

**GREEK FAVA**  
Yellow split lentils purée | Olive oil | Red onion | Capers | Lemon juice

**ТАПЕНАДА** 120 g 9 lv

Маслини Каламата | Черни маслини

**TAPENADE**  
Kalamata olives | Black olives

**МАРИНОВАНИ МАСЛИНИ КАСТЕЛВЕТРАНО И КАЛАМАТА** 120 g 10 lv  
**MARINATED CASTELVETRANO AND CALAMATA OLIVES**

# ПАСТА И РИЗОТО • RISOTTO AND PASTA

<b>РИЗОТО В СТИЛ МАРГАРИТА</b> <b>MARGHERITA STYLE RISOTTO</b>	330g	22 lv
<b>КЛАСИЧЕСКИ СПАГЕТИ КАРБОНАРА</b> Гуанчале   Пекорино   Жълтък   Пресен черен пипер <b>CLASSIC SPAGHETTI CARBONARA</b> Guanciale   Pecorino   Egg yolk   Fresh black pepper	300 g	24 lv
<b>РИЗОТО С ДИВИ ГЪБИ, ШАМПАНСКО И ЗЕХТИН</b> <b>ОТ БЕЛИ ТРЮФЕЛИ</b> <b>RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS, CHAMPAGNE AND</b> <b>WHITE TRUFFLE OIL</b>	350 g	27 lv
<b>ЛИНГУИНИ С МОРСКИ ДАРОВЕ</b> Калмари   Октопод   Скарриди   Фреш Лайм   Масло   Магданоз <b>SEAFOOD LINGUINI</b> Squid   Octopus   Shrimps   Fresh lime juice   Butter   Parsley	300 g	34 lv

# ЯСТΙΑ С МЕСО • MEAT

<b>ЗАДУШЕНИ ТЕЛЕШКИ БУЗИ</b> Пюре от пашърнак с трюфел   Глазирани моркови с мед   Хрупкав лук <b>BRAISED BEEF CHEEKS</b> Parsnip-truffle purée   Honey glazed carrots   Crispy onions	300 g	39 lv
<b>БАВНО ГОТВЕНО СВИНСКО КОРЕМЧЕ с еспума от Калвадос</b> Пюре от селъри   Конфи от праз   Карамелизирани зеленчуци   Картофени ньоки <b>SLOW COOKED PORK BELLY with Calvados espuma</b> Celeriac purée   Confit leek   Glazed vegetables   Potato gnocchi	300 g	39 lv
<b>ЗАПЕЧЕНО ПАТЕШКО ФИЛЕ НА ТИГАН със сос от лавандула</b> Задушено червено зеле   Мус от лилав картоф   Печено цвекло   Гел от пушени горски плодове <b>PAN SEARED DUCK BREAST with lavender jus</b> Braised red cabbage   Purple potato mousse   Baked beetroot   Smoked forest berries gel	300 g	52 lv
<b>ТЕЛЕШКО ФИЛЕ НА ТИГАН с коричка от хамон и майорана</b> Задушен лук шалот с червено вино   Сотиран спанак със сушени домати   Опушено картофено пюре   Козя брада сотирана в кафяво масло <b>PAN SEARED BEEF FILLET with jamon and marjoram crust</b> Red wine braised shallot   Sautéed spinach with sundried tomatoes   Smoked potato purée   Brown butter sautéed salsify	350 g	69 lv

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни. Всички цени са в български лева и включват ДДС.

Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy. All prices are in BGN, inclusive of VAT.

# РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ FISH AND SEAFOOD

**ПОШИРАНА СЪОМГА в шафранов сос** 250 g 39 lv

Грах | Зелен фасул | Зелен грах | Конфи от лилав картоф | Конфитирани чери домати

**POACHED SALMON in saffron nage**

Snap peas | Haricot vert | Green peas | Purple potatoes confit | Cherry tomatoes confit

**ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК НА ТИГАН с Вишисоаз еспума** 250 g 55 lv

Фрикасе от карфиол | Бели аспержи | Супа от черен трюфел

**PAN SEARED SEA BASS FILLET with Vichyssoise espuma**

Cauliflower fricassée | White asparagus | Black truffle soup

## МЕСО ГРИЛОВАНО ВЪВ ФУРНА НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА JOSPER BBQ | WOODEN CHARCOAL | GRILLED MEAT

Ask your waiter for today`s cuts

**ПУШЕНИ ТЕЛЕШКИ КЪСИ РЕБРА** /300 g +/- on 100 g 19 lv  
**SMOKED BEEF SHORT RIBS**

**НЮ ЙОРК СТЕК** /300 g +/- on 100 g 27 lv  
**NEW YORK STRIP STEAK**

**РИБАЙ СТЕК БЛЕК АНГЪС** /250 g +/- on 100 g 49 lv  
**BLACK ANGUS BEEF RIBEYE STEAK**

## РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ ГРИЛОВАНИ ВЪВ ФУРНА НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА JOSPER BBQ | WOODEN CHARCOAL | GRILLED FISH

Ask your waiter for today`s cuts

**КАЛМАР** /300 g +/- on 100 g 14 lv  
**CALAMAR**

**ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК** /200 g +/- on 100 g 26 lv  
**SEA BASS FILLET**

**ФИЛЕ ОТ ФАГРИ** /200 g +/- on 100 g 28 lv  
**RED SEA BREAM FILLET**

**ОКТОПОД** /200 g +/- on 100 g 29 lv  
**OSTOPUS**

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни. Всички цени са в български лева и включват ДДС.

Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy. All prices are in BGN, inclusive of VAT.

# ГАРНИТУРИ ВЪВ ФУРНА НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА • JOSPER BBQ SIDES

<b>ГРИЛОВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ</b> Тиквичка   Патладжан   Чушки   Гъби   Лук	200g	11 lv
<b>GRILLED VEGETABLES</b> Zucchini   Aubergine   Peppers   Mushrooms   Onion		
<b>АСПЕРЖИ</b> Овкусени с чеснова сол	100g	22 lv
<b>ASPARAGUS</b> Seasoned with garlic salt		

## ГАРНИТУРИ • SIDES

<b>КАРТОФИ УЕДЖИС</b> <b>WEDGES POTATOES</b>	150 g	9 lv
<b>СОТИРАН СПАНАК</b> Със сушени домати	150 g	9 lv
<b>SAUTEED SPINACH</b> With sundried tomatoes		
<b>МУС ОТ ПУШЕН КАРТОФ</b> <b>SMOKED POTATO MOUSSELINE</b>	120 g	10 lv

## ХЛЯБ • BREAD

<b>СЕЛЕКЦИЯ ХЛЯБ</b> Микс от домашен хляб	150g	5 lv
<b>SELECTION OF BREAD</b> Mix of home-made bread		

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни. Всички цени са в български лева и включват ДДС.

• Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy. All prices are in BGN, inclusive of VAT.

## ДЕСЕРТИ DESSERTS

<b>ТОРТА МОЦАРТ</b> Крем Муселин   Бадемови платки   Черен шоколад   Макарон с шам фъсктък   Шоколадова глазура	150 g	12 lv
<b>MOZART CAKE</b> Crème Mousseline   Almond wafers   Dark chocolate   Macaron with pistachio   Chocolate glaze		
<b>САБЛЕ С МАНГО ПАРФЕ И КОКОСОВА ПАНАКОТА С ЧИЯ</b> <b>COCONUT PANNA COTTA WITH CHIA AND MANGO</b>	150 g	12 lv
<b>ГАРАШ</b> Орехови платки   Крем с черен шоколад   Шоколадова глазура	150 g	12 lv
<b>GARASH CAKE</b> Walnut wafers   Dark chocolate cream   Chocolate glaze		
<b>КРАКЕЛИН</b> Крем Патисери   Руби шоколад   Шам фъстък   Ванилов сос   Горски плодове	150 g	14 lv
<b>RED CRAQUELIN ÉCLAIR</b> Crème Pâtissière   Ruby chocolate   Pistachio   Vanilla sauce   Forest fruits		
<b>ЧИЙЗКЕЙК С ЛЕШНИКОВА ПРАЛИНА</b> Хрупкава основа   Бисквитена заливка   Ванилов сладолед	150 g	15 lv
<b>HAZELNUT CHEESECAKE</b> Crispy base   Biscuit filling   Vanilla ice cream		
<b>МАСКАРПОНЕ КРЕМЮ</b> Бисквити Орео   Мус с йогурт и маскарпоне   Глазура от млечен шоколад	150g	15 lv
<b>MASCARPONE CREMEUX</b> Oreo biscuit   Yogurt and mascarpone mousse   Milk chocolate glaze		
<b>ICE CREAM SELECTION</b>	60g	5 lv

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни. Всички цени са в български лева и включват ДДС.

• Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy. All prices are in BGN, inclusive of VAT.

Някои ястия може да съдържат алергени. Моля, консултирайте се с Вашия сервитьор, ако имате алергии или непоносимост към някои храни. Всички цени са в български лева и включват ДДС.

● Some dishes may contain allergens. Please consult your waiter if you know you have any food intolerance or allergy. All prices are in BGN, inclusive of VAT.