

La Pastaria

Mia Famiglia

„Ла Пастария” е малка семейна верига от ресторанти, създадена с отношение към автентичния италиански вкус и емоцията от споделените кулинарни изживявания. Доброто име е най-ценното съкровище, казва стара италианска поговорка. Затова пазим доброто име на италиански ресторанти „Ла Пастария” всеки ден, като ви предлагаме вкусна емоция и приятна среда за срещи с кулинарията, приятелите и колегите.

НАШАТА МИСИЯ Е...

Да бъдем най-добрата верига италиански ресторанти в тази категория.

Не най-голямата. Просто най-добрата.

Искаме всеки гост да остане с отлични впечатления още от прекрачването на прага на ресторанта до финалното „Довиждане, заповядайте отново!” ... и разбира се, да стане част от семейството на „Ла Пастария”.

МОТОТО, КЪМ КОЕТО СЕ ПРИДЪРЖАМЕ, Е...

„Ла Пастария - където храната е емоция!”

Традицията за правене на пица в Италия е на повече от 1000 години. Класическият стил пица направена от брашно „00“ и квас е най-елегантната и комплексна от всички. Дългото втасване (минимум 24 часа) комбинирано с краткото време за печене, прави пицата да бъде с тънък център и изпълнен с балончета ръб.

Какво е италиански ресторант без паста? Стремим се нашата паста да е вкусна, приготвена с любов и много италианско вдъхновение.

Основните ни ястия държим да са приготвени с качествени регионални продукти и внимателно ги подбираме. Затова се стремим да работим с меса от български ферми, както и с меса от животни, отгледани на свобода, без антибиотици и хормони.

Внимавайте да не пропуснете десертите, които приготвяме на място всеки ден.

Финалът трябва да е запомнящ се!

Ла Пастария – където храната е емоция!

WWW.LAPASTARIA.NET

ЛЕГЕНДА:



без месо



без животински продукти



без глутен



пикантно ястие



ВЪЗМОЖНИ АЛЕРГЕНИ
повечето ястия съдържат алергени, за повече информация моля, обърнете се към Вашия сервитьор

САЛАТИ

САЛАТА С ГРИЛОВАНИ СКАРИДИ, КЛАДНИЦА И КИНОА

хрупкави листа, грилован пипер, скариди, гъба кладница, киноа
и гриловани зеленчуци, овкусени с балсамов винегрет

350 гр. 16.90 лв.



ВЕРДЕ СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ, ПАРМИДЖАНО И ПЕЧЕНИ ЯДКИ

зелена салата, пресен спанак, айсберг, селъри, сушени домати, чери домати,
овкусени с балсамов винегрет, слънчогледово семе, кедрови ядки, тиквено семе

150 гр. 11.90 лв.

ГРИЛЯТА

зелена салата, рукола, бейби спанак, гриловани тиквички, грилован пагладжан,
оригинална италианска шунка "Прошутто Крудо", чери домати, кумкуат, босилек, магданоз, мента

300 гр. 15.90 лв.



ПАНЗАНЕЛА С БУРАТА И ГРИЛОВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

домати, гриловани тиквички и пагладжан, крутони, червен лук,
маслини „Таджаска“, сладко-кисел винегрет, босилек, магданоз, мента

350 гр. 13.90 лв.



ХРУПКАВ СПАНАК С ХАЛУМИ И ЛЕНЕНО СЕМЕ

бейби спанак, кус - кус, печено цвекло, чери домати, репички, овкусени със сладък
дресинг, поръсени със сушени боровинки, орехи и ленено семе

270 гр. 13.90 лв.



СПАНАЧЕНА САЛАТА "ЛА ПАСТАРИЯ" С ТОПЛО КОЗЕ СИРЕНЕ

пресен спанак, печен пипер, печен лук, сладък винегрет, хрупкаво прошуто, бадеми и запечено козе сирене

200 гр. 15.90 лв.



ДОМАТИ С ПЕЧЕН ПИПЕР И МУС ОТ ОВЧЕ СИРЕНЕ

мус от овче сирене, печен пипер, гриловани тиквички и хрупкав домашен хляб, когър

370 гр. 11.90 лв.



ТОСКАНСКА САЛАТА С РУКОЛА, АРТИШОК, ПЕЧЕНИ ГЪБИ И БЪЛГАРСКИ ТРЮФЕЛ

гарнирани с балсамова редуция и пармиджано

180 гр. 14.90 лв.



БЪЛГАРСКА ТРАДИЦИОННА

домати, краставици, печен пипер, червен лук,
мариновано овче сирене, грилован пагладжан и магданоз

300 гр. 9.80 лв.

ХРУПКАВ ЦЕЗАР

Нашата рецепта, която навърши 15 години
айсберг, зелена салата, дресинг "Цезар", пармиджано и домашни крутони

180 гр. 9.80 лв.

Всяка салата може да бъде по-неустоима, като добавите:

гриловано пилешко филе 90 гр. - 4.99 лв.

прошутто 30 гр. - 4.99 лв.

пушена съомга 40 гр. - 4.99 лв.

риба тон и чери домати - 5.99 лв.

хрупкави скариди 70 гр. - 7.99 лв.

ПРЕДЯСТИЯ

ТЕЛЕШКИ ДРОБ ПО ВЕНЕЦИАНСКИ

Емблематично ястие за Ла Пастария,

с хрупкава панировка телешки дроб, поднесен върху сос с печен лук
и портокалови кори, магданоз, чесън

220 гр. 14.90 лв.



СОТИРАНИ СКАРИДИ С ПУШЕНО АЙОЛИ

с печени кафяви печурки, мащерка, чесън

230 гр. 19.90 лв.

БРУСКЕТИ



с бурата и маслини "Таджеска", босилек, чесън 180 гр. 8.90 лв.



с домати, босилек и чесън 180 гр. 7.90 лв.

с прошуто, моцарела, босилек и чесън 200 гр. 8.90 лв.

ДОМАТЕНА КРЕМ СУПА С МУС ОТ ОВЧЕ СИРЕНЕ

с босилек и чесън

350 мл 9.80 лв.



ХРУПКАВИ ТИКВИЧКИ

изпържени до златисто, поръсени с пармиджано,
поднесени с лимонено "Айоли", с чесън и копър

250 гр. 10.90 лв.

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ

поднесени с домашен портокалов сос, с чесън и копър

200 гр. 18.90 лв.

ПЛАТО ИТАЛИАНСКИ СИРЕНА

Романо Пекорино, Горгонзола, Пармиджано Реджано, Скаморца

150 гр. 14.90 лв.

ПЛАТО ИТАЛИАНСКИ КОЛБАСИ

Прошуто Ди Парма, Коппа, Брезола

150 гр. 15.90 лв.

ПАСТА

ЛАЗАНЯ „КЛАСИКО“

с мляно телешко месо и рикота, босилек, магданоз, розмарин, чесън
350 гр. 13.90 лв.

ПИЛЕ И КРАЛСКИ ПЕЧУРКИ

прясна паста талиолини, пилешко филе, кралски печурки, масло, пресен пипер, зехтин, пармиджано, мащерка и италиански бекон „Панчета“, магданоз
300 гр. 14.90 лв.



РАВИОЛИ „ЧЕТИРИ СИРЕНА“

със сос от спанак, сушени домати, вино „Марсала“ и сметана
300 гр. 13.90 лв.



ВЕДЖИ „БОЛОНЕЗЕ“

прясна паста талиолини, рагу от леща „Белуга“, кралски печурки и сушени домати, босилек
350 гр. 12.90 лв.



ПАСТА ФРЕСКА С ПАРМИДЖАНО И РУКОЛА

прясна паста талиолини в сос от пресни домати, пармиджано, полу-сушени домати, зехтин, магданоз, босилек, чесън
300 гр. 15.90 лв.

АЛИО ОЛИО СЪС СКАРИДИ И АСПЕРЖИ

спагети, зехтин, чесън, пеперончино, магданоз, сушени домати
350 гр. 22.90 лв.



СПАГЕТИ С ПЕСТО ДЖЕНОВЕЗЕ И БУРАТА

спагети, домашно приготвено песто „Дженовезе“, полу-сушени домати, бурата, босилек, магданоз, чесън, ядки
300 гр. 15.90 лв.



ТАЛИОЛИНИ С ПРЕСЕН БЪЛГАРСКИ ТРЮФЕЛ

прясна паста талиолини, лек сметанов сос, пресни билки, български черен трюфел, пармиджано
230 гр. 19.80 лв.

КАРБОНАРА

спагети с италиански бекон „Гуанчале“ направен от свински бузи и сос от жълтъци, пармиджано и сметана
320 гр. 13.90 лв.

БОЛОНЕЗЕ

пене в класически сос от телешко месо и зеленчуци, чесън, босилек, розмарин
400 гр. 13.90 лв.

ПЕНЕ С ТЕЛЕШКО РАГУ И МАНАТАРКИ

прясна паста пене, класически сос „Рагу“, манатарки, босилек, чесън, розмарин, магданоз
350 гр. 15.90 лв.

ФРУТИ ДИ МАРЕ

прясна паста талиолини, скариди, калмари и миди в лек доматен сос, магданоз, босилек, чесън
400 гр. 22.90 лв.

РИСОТО



РИСОТО С ГОРСКИ ГЪБИ И МАЩЕРКА

манатарки, кралска печурка и пармиджано
350 гр. 14.90 лв.

РИСОТО С МОРСКИ ДАРОВЕ И БЪЛГАРСКИ ШАФРАН

сготвен по традиционна технология ориз „Арборио“ с миди, скариди, калмари и български шафран
400 гр. 22.90 лв.

Можете да замените Вашата паста с паста от пълнозърнесто или безглутеново брашно - 130 гр. 1.95 лв.
Не важи за ястията с ravioli!

НЕАПОЛИТАНСКА ПИЦА И ФОКАЧА

ФОКАЧА

- с розмарин и морска сол

- с моцарела и сух риган

150 гр. 4.99 лв.

“ЛА ПАСТАРИЯ”

доматен сос, трюфелов зехтин, риган, накъсана бурата, рукола

350 гр. 15.90 лв.

КАЛЦОНЕ

доматен сос, моцарела, пресен босилек, зехтин, оригинална италианска шунка „Прошутто Кото”, сирене “Рикота”,

кралски печурки, печен лук, босилек

400 гр. 12.90 лв.

БИАНКА

с пресен черен български трюфел, италиански пушен бекон “Панчета” и пармиджано

350 гр. 17.90 лв.

КАПРИЧОЗА

моцарела , доматен сос, пипер, лук, гъби, оригинална италианска шунка “Прошутто Кото”, бекон, босилек

Пица “Капричоза” се е родила, когато едно разглезено дете поискало любимите си неща върху пица!

400 гр. 14.90 лв.

САЛАМЕ ПИКАНТЕ „ПЕПЕРОНИ”

доматен сос, моцарела, пресен босилек, зехтин, пикантен колбас „Пеперони”

400 гр. 14.90 лв.

МАРГАРИТА

доматен сос, прясна моцарела, пресен босилек, зехтин

350 гр. 11.90 лв.

Можете да добавите:

филенца аншоа 20 гр. 1.99 лв. / артишок 50 гр. 2.99 лв. / прошутто кото и гъби 50 гр. 2.99 лв.

КУАТРО ФОРМАДЖИ

скаморца, моцарела “Фиор ди Лате”, горгонзола, пармиджано,

домашно песто “Дженовезе”, зехтин, босилек, магданоз, чесън, ядки

400 гр. 15.90 лв.

ПРОШУТО И РУКОЛА

доматен сос, моцарела , пресен босилек, зехтин, оригинална италианска шунка

“Прошутто Крудо”, рукола и чери домати

400 гр. 15.90 лв.

Всяка пица може да бъде по-неустоима с биволска моцарела - 2.99 лв.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ



ЛЕЩА “БОЛОНЕЗЕ” С ПЕЧЕНИ СЛАДКИ КАРТОФИ

задушена леща “Белуга” със сушени домати, гъби, ароматни подправки,
печени сладки картофи и таханов сос, чесън

350 гр. 12.90 лв.

СКАЛОПИНИ ОТ ПУЙКА

филе от пуйка по автентична Тосканска рецепта, със сметанов сос,
чесън, сушени домати, спанак и ленено семе

350 гр. 18.90 лв.

ПИЛЕ ПАРМИДЖАНО

панирано пилешко филе с хрупкава пармезанова коричка и салата Цезар,
босилек, чесън

300 гр. 15.90 лв.

СТЕК ОТ КАРФИОЛ

печен стек от карфиол, табуле със стафиди и пресни зеленчуци,
таханов сос и печени ядки, чесън

400 гр. 15.90 лв.

ДОМАШНИ КЮФТЕТА ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО

сервирани с печен картоф, рукола и чери домати, магданоз, чесън

350 гр. 17.90 лв.

ТЕЛЕШКО БОН ФИЛЕ

поднесено с гриловани зеленчуци, салса “Верде”, гремолата от магданоз,
каперси, червен лук, лимонова кора, чесън, босилек, горчица, мента

цена за 100 гр. 18.90 лв.

ДИВЕЧОВ БУРГЕР С ПАРМИДЖАНО

питка Бриош, домашна дивечова кайма, пармиджано, печен лук,
айсберг, домати, пушена майонеза, нашия BBQ сос, пържени сладки картофи, магданоз

350 гр. 16.99 лв.

ФИЛЕ ЛАВРАК "ПЕПЕРОНАТА"

със салата от червени чушки, рукола, каперси,
магданоз, босилек, чесън, горчица

350 гр. 24.99 лв.



ГРИЛОВАН ОКТОПОД ПО ЛИГУРСКИ

гарниран с бейби картофки, пикантен колбас “Пеперони”,
маслини и салса “Верде”, магданоз, босилек, чесън, горчица

250 гр. 29.99 лв.

ДЕСЕРТИ

Попитайте за нашата карта с десерти и топли напитки!



ВИНО

ПЕНЛИВИ ВИНА

ПРОСЕКО ТОСО, *Венето, Италия*


11.99 лв.


29.99 лв.

ФРАНЧАКОРТА БРУТ КОНТАДИ КАСТАЛДИ, *Италия*

79.99 лв.

МОЕТ & ШАНДОН БРУТ, *Франция*

119.00 лв.

БЕЛИ ВИНА ЕВРОПА

БИАНКО ФОНТАНЕЛЛА, КАНТИНА ГОРЕТИ, *Умбрия, Италия*


7.99 лв.


34.99 лв.

ПИНО ГРИДЖО, КАНТИНА ГОРЕТИ, *Умбрия, Италия*

8.99 лв.

44.99 лв.

АРНЕЙС, ПЕРТИНАЧЕ, *Пиемонт, Италия*

49.99 лв.

ВЕРМЕНТИНО БЕЛВЕНТО, *Тоскана, Италия*

54.99 лв.

ТЕРУЦИ ВЕРНАЧА ДИ САН ДЖИМИНЯНО 2017, *Тоскана, Италия*

54.99 лв.

МАР ДЕ ФРАДЕС АЛБАРИНЬО, *Галисия, Испания*

59.99 лв.

СОВИНЬОН БЛАН, КАНТИНА ТРАМИН, АЛТО АДИДЖЕ, *Италия*

59.99 лв.

ПАСКАЛ БУШАР ШАБЛИ ЛЕ КЛАСИК, *Франция*

69.00 лв.

БЕЛИ ВИНА БЪЛГАРИЯ

РИЗЛИНГ И ВАРНЕНСКИ МИСКЕТ, ВИ ВАРНА, *Черноморски регион, България*




28.99 лв.

МУСКАТ И САНДАНСКИ МИСКЕТ, ЛИБЕРА ЕСТЕЙТ,
Долината на р. Струма, България

7.99 лв.

29.99 лв.

СОВИНЬОН БЛАН ЗИТАРА, ФОУР ФРЕНДС, *Тракийска низина, България*

29.99 лв.

ЕКСПРЕШЪН САНДАНСКИ МИСКЕТ, ВИА ВЕРДЕ, *Долината на р. Струма*

7.99 лв.

34.99 лв.

ВИОНИЕ ЗИТАРА, *Тракийска низина, България*

39.90 лв.

КОЛОМБАР, ВИНАРСКА ИЗБА "ДВОР # 1", *Тракийска низина, България*

39.90 лв.

ВРАЧАНСКИ МИСКЕТ ИСТАР, БОНОНИЯ ЕСТЕЙТ, *Дунавска Равнина, България*

7.99 лв.

35.99 лв.

СОВИНЬОН БЛАН, ВИЛА БАСАРЕА, *Южен Сакар, България*

8.99 лв.

39.99 лв.

ДОГМА ТАМЯНКА, ЗААРА ЕСТЕЙТ, *Горнотракийска низина, България*

39.99 лв.

ПИНО ГРИДЖО ИСТАР, БОНОНИЯ ЕСТЕЙТ, *Дунавска Равнина, България*

39.99 лв.

ШАРДОНЕ МИДЪЛ ФОРЕСТ, ИЗБА МАНАСТИРА, *Тракийска Низина, България*

49.99 лв.

ДИМЯТ ОДЕСОС, *Черноморски Регион, България*

59.99 лв.

БЕЛИ ВИНА НОВ СВЯТ

СОВИНЬОН БЛАН ВИЛА МАРИЯ, *Марлборо, Нова Зеландия*




49.99 лв.

РИЗЛИНГ КЛАСИК СЕНЕКА ЛЕЙК ФОРДЖ СЕЛЪРС 2018, *САЩ*

79.99 лв.

РОЗЕ ЕВРОПА

РОЗЕ ФОНТАНЕЛЛА, КАНТИНА ГОРЕТИ, *Умбрия, Италия*


7.99 лв.


39.99 лв.

ПЕТРА БЕЛВЕНТО ВЕЛАРОСА, *Тоскана, Италия*

45.00 лв.

РОЗЕ РУТАС, ШАТО РУТАС, *Прованс, Франция*

49.99 лв.

МИНЮТИ ПРЕСТИЖ РОЗЕ ГРЕНАШ 2020, *Прованс, Франция*

69.99 лв.

РОЗЕ БЪЛГАРИЯ



РОЗЕ КЮВЕ, ВИЛА ЮСТИНА, Тракийска низина, България		29.99 лв.
РОЗЕ ОТ ШИРОКА МЕЛНИШКА ЛОЗА, ЛИБЕРА ЕСТЕЙТ 2020, Долината на р. Струма		29.99 лв.
НОМАД РОЗЕ СПИРИТ (СИРА, КАБЕРНЕ СОВИНЪОН, МАЛБЕК, МУРВЕДЪР)	7.99 лв.	34.99 лв.
ВИА ВЕРДЕ, Долината на р. Струма, България		
РОЗЕ МАСТЕЙРА КОСЕВ (МЕРЛО), Южен Сакар, България	7.99 лв.	34.99 лв.
РОЗЕ ОТ КАБЕРНЕ СОВИНЪОН, О ЛЯ ЛЯ, БОНОНИЯ ЕСТЕЙТ, Дунавска Равнина, България	7.99 лв.	35.99 лв.
РОЗЕ ОТ РАННА МЕЛНИШКА ЛОЗА, КАБЕРНЕ СОВИНЪОН, КАБЕРНЕ ФРАН, ВИА ВЕРДЕ ЕКСПРЕШЪН, Долината на Река Струма, България	8.99 лв.	39.99 лв.

РОЗЕ ОТ МАВРУД, ИЛАЯ, ИЗБА МАНАСТИРА, Тракийска Низина, България		59.99 лв.
--	--	-----------

ЧЕРВЕНИ ВИНА ЕВРОПА



САНДЖОВЕЗЕ И МЕРЛО, ФОНТАНЕЛЛА РОСО, КАНТИНА ГОРЕТИ, Умбрия, Италия	7.99 лв.	32.99 лв.
САНДЖОВЕЗЕ, ПРИМИТИВО И НЕРО ДИ ТРОЯ, НЕРО МАРОНЕ, Южна Италия		34.99 лв.
НЕРО Д'АВОЛА И КАБЕРНЕ СОВИНЪОН, БИО, Италия		34.99 лв.
СОНО ДИ ЮЛИС МОНТЕПУЛЧАНО Д`АБРУЦО 2018, Абруцо, Италия		39.00 лв.
ПРИМИТИВО, ТОРМАРЕСКА НЕПРИКА, Пулия, Италия		39.00 лв.
БАРБЕРА Д'АСТИ, КАНТИ ПРЕМИУМ ЕСТЕЙТ, Италия		39.99 лв.
КИАНТИ СУПЕРИОРЕ, САНТА КРИСТИНА, Тоскана, Италия		44.99 лв.
ПИНО НОАР ЛАНГРАФ ФОН ХЕСЕН, Рейнгау, Германия		49.00 лв.
САГРАНТИНО ДИ МОНТЕФАЛКО, КАНТИНА ГОРЕТИ, Умбрия, Италия		49.99 лв.
КИАНТИ КЛАСИКО РЕЗЕРВА, ВИЛА АНТИНОРИ, Италия		65.00 лв.
БАРОЛО, КАНТИ ПРЕМИУМ ЕСТЕЙТ, Италия		79.99 лв.
БРУНЕЛО ДИ МОНТАЛЧИНО, ПИАН ДЕЛЕ ВИН, АНТИНОРИ, Италия		149.00 лв.

ЧЕРВЕНИ ВИНА БЪЛГАРИЯ



СИРА ЛИБЕРА, ЛИБЕРА ЕСТЕЙТ, Долината на р. Струма, България		27.90 лв.
ШИРОКА МЕЛНИШКА ЛОЗА, МЕРЛО И СИРА, МЕЛИА, Долината на р. Струма, България		34.99 лв.
ПИНО НОАР УАЙНФИЙЛДС, ШАТО СУНГУРЛАРЕ, България		34.99 лв.
КАБЕРНЕ ФРАН ИСТАР, БОНОНИЯ ЕСТЕЙТ, Дунавска Равнина, България		39.99 лв.
ГЪМЗА, БОНОНИЯ ЕСТЕЙТ, Дунавска Равнина, България	8.99 лв.	39.99 лв.
СИРА И КАБЕРНЕ СОВИНЪОН ЕКСПРЕШЪНС, ВИА ВЕРДЕ, Долината на р. Струма, България		39.99 лв.
КАБЕРНЕ СОВИНЪОН РЕЗЕРВА, АУГЕО ФЕМИЛИ ЕСТЕЙТ, Долината на р. Струма		49.90 лв.
МАВРУД ВИНИЦА, ИЗБА ЗАГРЕЙ, Тракийска низина, България (от сушено 3 месеца на слънце грозде)		59.99 лв.
МАВРУД ИЛАЯ ПРЕМИУМ РЕЗЕРВА, ИЗБА МАНАСТИРА, Тракийска низина, България		59.99 лв.

ЧЕРВЕНИ ВИНА НОВ СВЯТ



МАЛБЕК ОУК КАСК, ТРАПИЧЕ, Аржентина		44.99 лв.
-------------------------------------	--	-----------

НАПИТКИ

ТОПЛИ НАПИТКИ

КАФЕ "ДАВОВ SPECIALTY COFFEE" 100% арабика	30 мл	3.49 лв.
КАПУЧИНО	150 мл	4.49 лв.
МЛЯКО С НЕС КАФЕ ИЛИ КАКАО	200 мл	3.99 лв.
ГОРЕЩ ШОКОЛАД натурален или млечен	200 мл	4.99 лв.
ЧАЙ DELMARTE PREMIUM	250 мл	3.99 лв.
МЛЯКО КАНИЧКА	100 мл	0.99 лв.
СМЕТАНКА ИЛИ МЕД	1 бр.	0.49 лв.

СТУДЕНИ НАПИТКИ

БИО СОКОВЕ	300 мл	3.99 лв.
- бъз с мента и лимон		
- малини с мента и лимон		
ДОМАШНА ЛИМОНАДА С МЕНТА	300 мл	4.99 лв.
ПЛОДОВ ФРЕШ	250 мл	4.99 лв.
НАТУРАЛЕН СОК SAPPY	250 мл	2.99 лв.
СТУДЕН ЧАЙ FUZETEA	250 мл	2.99 лв.
СОДА КИНЛИ	250 мл	2.99 лв.
СОСА-COLA, FANTA, SPRITE, SCHWEPPEС КЕН	330 мл	3.49 лв.
АЙРАН	250 мл	2.99 лв.
ЕНЕРГИЙНА НАПИТКА	250 мл	4.99 лв.
МИНЕРАЛНА ВОДА БАНКЯ	330 мл	2.49 лв.
МИНЕРАЛНА ВОДА	1 л	4.29 лв.
ТРАПЕЗНА ГАЗИРАНА ВОДА	750 мл	4.49 лв.
ВОДА SAN PELLEGRINO	750 мл	6.99 лв.
<i>San Pellegrino – естествено газирана минерална вода, подходяща при консумация на тежки червени вина, за да неутрализира високото съдържание на танини</i>		
ВОДА ACQUA PANNA	750 мл	6.99 лв.
<i>Acqua Panna е подходяща при консумация на бели вина и розета, поради слабата си минерализация, което не променя качеството на виното</i>		

БИРА

BERNARD (светла/наливна)	300 мл	4.49 лв.
BERNARD (светла/наливна)	500 мл	6.49 лв.
SHOFFERHOFER HEFEWEIZEN (наливна)	300 мл	4.99 лв.
SHOFFERHOFER HEFEWEIZEN (наливна)	500 мл	6.99 лв.
STAROPRAMEN	330 мл	3.49 лв.
STELLA ARTOIS	330 мл	3.99 лв.
ESTRELLA PREMIUM (без глутен)	330 мл	4.99 лв.
BERNARD BOHEMIAN ALE	330 мл	5.99 лв.
BERNARD LAGER SWING (светла)	500 мл	6.99 лв.
CLAUSTHALER PREMIUM (без алкохол)	330 мл	4.49 лв.
LEFFE (blonde/brune)	330 мл	5.99 лв.
LEFFE (ruby/radieuse)	330 мл	6.99 лв.
CORONA	355 мл	5.99 лв.
PERONI	330 мл	6.99 лв.
GROLSCH	330 мл	5.99 лв.

РАКИЯ

ГРОЗДОВА ОТ СОБСТВЕНИ ЛОЗЯ Землището на с. Лозеница, Долината на р. Струма	50 мл	3.99 лв.
ПЛИСКА 15 YO	50 мл	5.99 лв.
КУЛТУРНА КАРАБУНАР 3YO	50 мл	4.99 лв.
ГРОЗДОВА РОЗОВА ДОЛИНА	50 мл	4.99 лв.
СЛИВЕНСКА ПЕРЛА	50 мл	3.49 лв.
БУРГАС 63	50 мл	3.99 лв.
БУРГАС 63 БАРЕЛ СЕЛЕКЦИЯ	50 мл	4.99 лв.
ТРОЯНСКА СЛИВОВА 3YO	50 мл	2.99 лв.
ГРАПА МАРКАТИ, Италия	50 мл	4.99 лв.

ВОДКА

FINLANDIA	50 мл	3.49 лв.
РУССКИЙ СТАНДАРТ	50 мл	4.49 лв.
BELUGA	50 мл	7.99 лв.

ДЖИН

GORDON'S	50 мл	3.99 лв.
BEEFEATER	50 мл	3.99 лв.

АНАСОНОВИ

OUZO PLOMARI	50 мл	4.99 лв.
OUZO VARBAPIANNH (Барбаяни)	50 мл	5.49 лв.
OUZO VARBAPIANNH (Барбаяни)	200 мл	19.90 лв.
OUZO 12	200 мл	17.90 лв.
PERNOD	50 мл	4.49 лв.

ВЕРМУТИ

MARTINI	50 мл	2.99 лв.
CAMPARI	50 мл	2.99 лв.

РОМ

BACARDI WHITE/BLACK	50 мл	4.99 лв.
HAVANA CLUB 7 г.	50 мл	6.99 лв.

БРЕНДИ И КОНЯК

METAXA 5*	50 мл	4.99 лв.
HENNESSY V.S.	50 мл	6.99 лв.
COURVOISIER V.S.O.P.	50 мл	6.99 лв.

ШОТЛАНДСКО УИСКИ

DEWAR'S	50 мл	3.99 лв.
JOHNNIE WALKER BLACK 12 г.	50 мл	6.99 лв.
GLENFIDDICH 12 г.	50 мл	6.99 лв.
TALISKER 10 г.	50 мл	6.99 лв.
THE GLENLIVET 12 Г.	50 мл	6.99 лв.

ИРЛАНДСКО УИСКИ

JAMESON	50 мл	4.99 лв.
BUSHMILLS MALT 10 г.	50 мл	6.99 лв.

БЪРБЪН И ТЕНЕСИ УИСКИ

MAKER'S MARK	50 мл	6.99 лв.
JACK DANIEL'S	50 мл	5.99 лв.

ДИЖЕСТИВИ И ЛИКЬОРИ

съчетайте ги с нашите домашно приготвени десерти

LIMONCELLO (домашно приготвено)	25 мл	1.99 лв.
JAGERMEISTER	25 мл	2.49 лв.
BRANCA MENTA	25 мл	2.49 лв.
AMARETTO	25 мл	2.49 лв.
SAMBUCA	25 мл	2.49 лв.
BAILEYS	25 мл	2.49 лв.
COINTREAU	25 мл	2.49 лв.
APEROL	25 мл	2.49 лв.

Заповядайте в “Семейството на Ла Пастария”!

Верига италиански ресторанти „Ла Пастрия” ви предлага топлото гостоприемство на един типичен италиански ресторант, където винаги можете да се чувствате добре.

Независимо в кой от ресторантите ни гостувате, винаги ви посрещаме като част от нашето семейство.

БЪДЕТЕ ЧАСТ ОТ “СЕМЕЙСТВОТО НА ЛА ПАСТАРИЯ”

Програмата за лоялност на „Ла Пастария” ви предоставя вкусни привилегии и апетитни подаръци.

КАК МОЖЕТЕ ДА УЧАСТВАТЕ В НАШИЯ КЛУБ?

Всеки гост на ресторантите ни има възможност да стане член на “Семейството на Ла Пастария”.

Получавате своя клубна карта след заявяване на желание и попълване на формуляр.

При всяко посещение трупате бонус - точки в клиентската ви карта. За всеки 3.00 лв. от всяка направена сметка в “Ла Пастария”, притежателят на клубна карта получава по 1 бонус точка. Бонус точките осигуряват разнообразни подаръци и участие в ексклузивни промоции.

Всички продукти, подаръци и промоции ще намерите в нашия каталог!

Благодарим ви, че сте наши гости!

La
Pastaria
Mia Famiglia

La Pastaria

Mia Famiglia

La Pastaria is a small family-owned chain of restaurants created with an attitude to the authentic Italian taste and the emotion of shared culinary experience. An old Italian proverb says that good reputation is the most valuable treasure. Thus we maintain the good reputation of the Italian restaurants La Pastaria every day offering you a tasteful emotion and a pleasant environment for meetings with gastronomy, friends and colleagues.

OUR MISSION IS...

To be the best chain of Italian restaurants in that category. Not the largest but simply the best one. We would like each guest to be impressed from crossing the threshold of the restaurant to the final “Good bye and welcome again!” ... and, of course, to become a part of the family of La Pastaria.

THE SLOGAN WE ADHERE TO IS...

“La Pastaria – where food is emotion!”

The pizza making tradition in Italy dates back over 1,000 years. The classic style of pizza made of “00” flour and leaven is the most elegant and complex one of all. The long period of rising (at least 24 hours), along with the short baking time, form the pizza’s thin centre and bubble-filled edge.

What is an Italian restaurant without pasta? We do our best to make our pasta delicious, cooked with love and a lot of Italian inspiration.

We insist on cooking our main dishes with regional products of good quality and we select them carefully. So we work with meat from Bulgarian farms, as well as meat from free-range animals bred without antibiotics and hormones.

*Be careful not to miss the desserts we make on the spot daily.
The final should be memorable!*

La Pastaria – where food is emotion!

WWW.LAPASTARIA.NET

LEGEND:



without
meat



without animal products



gluten free



spicy dish



POTENTIAL ALEERGENS:
most dishes contain allergens,
please contact your waiter
for more information

SALADS

SALAD WITH GRILLED SHRIMPS, OYSTER MUSHROOMS AND QUINOA

crispy leafy salads, grilled bell pepper, shrimps, oyster mushroom, quinoa and grilled vegetables,

seasoned with balsamic vinaigrette

350 g 16.90 lv.



VERDE WITH DRIED TOMATOES, PARMIGIANO AND ROASTED NUTS

green lettuce, fresh spinach, iceberg lettuce, celery, dried tomatoes,

cherry tomatoes, seasoned with balsamic vinaigrette, sunflower seeds, pine nuts, pumping seeds

150 g 11.90 lv.

GRILLATA

green salad, arugula, baby spinach, grilled zucchini, grilled eggplant, original Italian ham "Prosciutto Crudo",

cherry tomatoes, kumquat, basil, parsley, mint

300 g 15.90 lv.



PANZANELLA WITH BURRATA AND GRILLED VEGETABLES

tomatoes, grilled zucchini and eggplant, croutons, red onions, "Taggiasca" olives,

sweet and sour vinaigrette, basil, parsley, mint

350 g 13.90 lv.



CRISPY SPINACH WITH HALUMI AND FLAXSEED

baby spinach, cous-cous, baked beetroot, cherry tomatoes, radishes,

favored with sweet dressing, sprinkled with dried cranberries, walnuts and flaxseed

270 g 13.90 lv.



SPINACH SALAD "LA PASTARIA" WITH WARM GOAT CHEESE

fresh spinach, baked bell pepper, roasted onion, sweet vinaigrette, crispy prosciutto, almonds and baked goat cheese

200 g 15.90 lv.



TOMATOES WITH ROASTED PEPPER AND MOUSSE FROM SHEEP CHEESE

mousse from sheep cheese, roasted bell pepper, grilled zucchini and crispy homemade bread, dill

370 g 11.90 lv.



TUSCAN SALAD WITH ARUGULA, ARTICHOKE, ROASTED MUSHROOMS AND BULGARIAN TRUFFLE

garnished with balsamic reduction and parmigiano

180 g 14.90 lv.



BULGARIAN TRADITIONAL

tomatoes, cucumbers, baked bell pepper, red onion, white cheese, grilled eggplant and parsley

300 g 9.80 lv.

CRISPY CAESER

Our recipe, which turned 15 years old

iceberg lettuce, green salad, "Caesar" dressing, parmigiano and homemade croutons

180 g 9.80 lv.

Each salad can be even more irresistible if you add:

grilled chicken fillet 90 g - 4.99 lv.

prosciutto 30 g - 4.99 lv.

smoked salmon 40 g - 4.99 lv.

tuna fish and cherry tomatoes - 5.99 lv.

crispy shrimps 70 g - 7.99 lv.

APPETISERS

CALF'S LIVER VENETIAN STYLE

The iconic dish for La Pastaria

with a crispy pan, served on a sauce with roasted onion
and orange zest, parsley, garlic

220 g 14.90 lv.

SAUTEED SHRIMPS WITH SMOKED AIOLI

with baled brown mushrooms, thyme, garlic

230 g 19.90 lv.

BRUSCHETTAS

-  with "Buratta" cheese and "Tajeska" olives, basil, garlic 180 g 8.90 lv.

-  with tomatoes, basil and garlic 180 g 7.90 lv.

- with prosciutto, mozzarella, basil and garlic 200 g 8.90 lv.

TOMATO CREAM SOUP WITH SHEEP CHEESE MOUSSE

with basil and garlic

350 ml 9.80 lv.

CRISPY ZUCCHINI

deep-golden fried zucchini, sprinkled with parmigiano
and served with lemon "Aioli" sauce with garlic and dill

250 g 10.90 lv.

CRISPY SQUIDS

served with homemade orange sauce with garlic and dill

200 g 18.90 lv.

ITALIAN CHEESE

Romano Pecorino, Gorgonzola, Parmigiano, Scamorza

150 g 14.90 lv.

ITALIAN SALUMI

Prosciutto di Parma, Coppa, Bresaola

150 g 15.90 lv.

PASTA

LASAGNA „CLASSICO“

with minced veal meat and ricotta, basil, parsley, rosemary, garlic
350 g 13.90 lv.

CHICKEN MEAT AND ROYAL MUSHROOMS

fresh pasta tagliolini, chicken fillet, royal mushrooms, butter, fresh bell pepper, olive oil, parmigiano, thyme and Italian bacon “Pancetta”, parsley
300 g 14.90 lv.



RAVIOLI “QUATTRO FORMAGGI”

with spinach sauce, dried tomatoes, “Marsala” wine and cream
300 g 13.90 lv.



VEGGIE “BOLOGNESE”

fresh pasta tagliolini, “Beluga” lentil ragout, royal mushrooms, dried tomatoes and basil
350 g 12.90 lv.



PASTA FRESCA WITH PARMIGIANO AND ARUGULA

fresh pasta tagliolini in a tomato sauce with parmigiano, olive oil, parsley, basil, garlic
300 g 15.90 lv.

AGLIO OLIO WITH SHRIMPS AND ASPARAGUS

spaghetti, olive oil, peperoncino, parsley, dry tomatoes, garlic
350 g 22.90 lv.



SPAGHETTI WITH PESTO “GENOVESE” AND BURRATA

spaghetti, homemade pesto “Genovese”, semi-dried tomatoes, Burrata, basil, parsley, garlic, nuts
300 g 15.90 lv.



TAGLIOLINI WITH FRESH BULGARIAN TRUFFLE

fresh pasta tagliolini, light cream sauce, fresh herbs, Bulgarian black truffle, parmigiano
230 g 19.80 lv.

CARBONARA

spaghetti with Italian bacon „Guanciale”, made of pork cheeks in yolk sauce, parmigiano and cream
320 g 13.90 lv.

BOLOGNESE

penne in traditional veal sauce with vegetables, basil, rosemary, garlic
400 g 13.90 lv.

PENNE WITH VEAL RAGOUT AND PORTABELLA MUSHROOMS

fresh pasta penne, classic “Ragout” sauce, portabella mushrooms, basil, garlic, rosemary and parsley
350 g 15.90 lv.

FRUTTI DI MARE

fresh pasta tagliolini, shrimps, squids and mussels in light tomato sauce, parsley, basil, garlic
400 g 22.90 lv.

RISOTTO



RISOTTO WITH FOREST MUSHROOMS AND THYME

portabella mushrooms, royal mushrooms with parmigiano
350 g 14.90 lv.

RISOTTO FRUTTI DI MARE AND BULGARIAN SAFFRON

cooked by traditional technology rice “Arborio” with mussels, shrimps, squids and Bulgarian saffron
400 g 22.90 lv.

*You can replace your pasta with whole grain or gluten - free flour pasta - 130 g 1.95 lv.
Not applicable to ravioli dishes!*

NEAPOLITAN PIZZA AND FOCACCIA

FOCACCIA

- with rosemary and sea salt
- with mozzarella and dry oregano

150 g 4.99 lv.

"LA PASTARIA"

tomato sauce, truffle oil, oregano, chopped burrata, arugula

350 g 15.90 lv.

CALZONE

tomato sauce, mozzarella "Fior di Latte", fresh basil, olive oil, original Italian ham „Prosciutto Cotto”,
"Ricotta" cheese, royal mushrooms, roasted onion, basil

400 g 12.90 lv.

BIANCA

with fresh black Bulgarian truffle, Italian smoked bacon "Panchetta" and parmigiano

350 g 17.90 lv.

CAPRICCIOSA

mozzarella , tomato sauce, bell pepper, onion, mushrooms, original Italian ham "Prosciutto Cotto", bacon, basil

Pizza Capricciosa was born when a capricious child asked for his favorite things on a pizza!

400 g 14.90 lv.

SALAME PICCANTE „PEPPERONI"

tomato sauce, mozzarella , fresh basil, olive oil, spicy salame "Pepperoni"

400 g 14.90 lv.

MARGHERITA

tomato sauce, fresh mozzarella, fresh basil, olive oil

350 g 11.90 lv.

You can also add:

anchovy filets 20 g 1.99 lv. / artichoke 50 g 2.99 lv. / prosciutto „Cotto" and mushrooms 50 g - 2.99 lv.

QUATRO FORMAGGI

scamorza, mozzarella "Fior di Latte", gorgonzola, parmigiano, homemade pesto "Genovese",
olive oil, basil, parsley, garlic, nuts

400 g 15.90 lv.

PROSCIUTTO AND ARUGULA

tomato sauce, mozzarella, fresh basil, olive oil,
original Italian ham "Prosciutto Crudo", arugula and cherry tomatoes

400 g 15.90 lv.

Each pizza can be even more irresistible with buffalo mozzarella - 2.99 lv.

MAIN DISHES



LENTIL “BOLOGNESE” WITH BAKED SWEET POTATOES

stewed lentil “Beluga” with dried tomatoes, mushrooms, aromatic spices,
baked sweet potatoes and tahini sauce, garlic

350 g 12.90 lv.

TURKEY SCALOPPINE

turkey fillet, made according to an authentic Tuscan recipe, with cream sauce,
garlic, dried tomatoes, spinach and flaxseed

350 g 18.90 lv.

CHICKEN PARMIGIANO

chicken fillet with crispy parmigiano fried zest with “Caesar” salad, basil, garlic

300 g 15.90 lv.

CAULIFLOWER STEAK

roasted cauliflower steak, Tabbouleh with raisins
and fresh vegetables, tahini sauce and roasted nuts, garlic

400 g 15.90 lv.

HOMEMADE VEAL MEATBALLS

served with baked potatoes, arugula and cherry tomatoes, parsley, garlic

400 g 17.90 lv.

BEEF BON FILLET

served with grilled vegetables, salsa “Verde”, capers,
red onion, lemon zest, garlic, parsley, basil, mustard, mint

price per 100 g 18.90 lv.

GAME MEAT BURGER WITH PARMIGIANO

bread, homemade game minced meat, parmigiano, baked onion,
iceberg, tomato, smoked mayonnaise, our BBQ sauce and sweet potatoes, parsley

350 g 16.99 lv.

SEA BASS FILLET „PEPPERONATA”

with red bell pepper salad, arugula, capres,
parsley, basil, garlic, mustard

350 g 24.99 lv.



GRILLED OCTOPUS LIGURIAN STYLE

Garnished with baby potatoes, spicy sausage “Pepperoni”,
olives and salsa “Verde, parsley, basil, garlic, mustard

250 g 29.99 lv.

DESSERTS

Please, ask for our card with desserts and hot drinks!



WINES

SPARKLING WINES

PROSECCO TOSO, <i>Veneto, Italy</i>		11.99 lv.		29.99 lv.
FRANCIACORTA BRUT, CONTADI, CASTALDI, <i>Italy</i>				79.99 lv.
MOET & SHANDON BRUT, <i>France</i>				119.00 lv.

WHITE WINE EUROPE

BIANCO FONTANELLA, CANTINA GORETTI, <i>Umbria, Italy</i>		7.99 lv.		34.99 lv.
PINOT GRIGIO, CANTINA GORETTI, <i>Umbria, Italy</i>		8.99 lv.		44.99 lv.
ARNEIS PERTINACE, <i>Piedmont, Italy</i>				49.99 lv.
VERMENTINO BELVENTO, <i>Tuscany, Italy</i>				54.99 lv.
TERUZZI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2017, <i>Tuscany, Italy</i>				54.99 lv.
MAR DE FRADES ALBARINO, <i>Galicia, Spain</i>				59.99 lv.
SAUVIGNON BLANC, ALTO ADIGE, <i>Cantina Tramin, Italy</i>				59.99 lv.
PASCAL BOUCHARD CHABLIS CLASSIQUE, <i>France</i>				69.00 lv.



WHITE WINE BULGARIA

RIESLING & VARNENSKI MISKET, VARNA WINERY, <i>Blacksea Region, Bulgaria</i>				28.99 lv.
MUSCAT & SANDANSKI MISKET, LIBERA ESTATE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		7.99 lv.		29.99 lv.
SAUVIGNON BLANC ZITARA, FOUR FRIENDS, <i>Thracian lowlands, Bulgaria</i>				29.99 lv.
EXPRESSION SANDANSKI MISKET, VIA VERDE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		7.99 lv.		34.99 lv.
VRACHANSKI MISKET ISTAR, BONONIA ESTATE, <i>Danube Plain, Bulgaria</i>		7.99 lv.		35.99 lv.
VIOGNIER, ZITARA, <i>Thracian lowlands</i>				39.90 lv.
COLOMBARD, WINERY YARD # 1, <i>Thracian lowlands</i>				39.90 lv.
SAUVIGNON BLANC, VILLA BASSAREA, <i>South Sakar, Bulgaria</i>		8.99 lv.		39.99 лв.
DOGMA TAMYANKA, ZAARA ESTATE, <i>Upper Thracian Plain, Bulgaria</i>				39.99 lv.
BONONIA ESTATE ISTAR PINOT GRIS, <i>Danube Plain, Bulgaria</i>				39.99 lv.
CHARDONNAY MIDDLE FOREST, MONASTERY WINERY, <i>Thracian lowlands, Bulgaria</i>				49.99 lv.
DIMYAT ODESSOS, <i>Blacksea Region, Bulgaria</i>				59.99 лв.

WHITE WINE NEW WORLD

SAUVIGNON BLANC VILLA MARIA, <i>Marlborough, New Zealand</i>				49.99 lv.
FORGE CELLARS CLASSIQUE DRY RIESLING SENECA LAKE 2018, <i>USA</i>				79.99 lv.

ROSE EUROPE

ROSE FONTANELLA, CANTINA GORETTI, <i>Umbria, Italy</i>		7.99 lv.		39.99 lv.
PETRA BELVENTO VELAROSA, <i>Tuscany, Italy</i>				45.00 lv.
ROSE ROUTAS, CHATEAU ROUTAS, <i>Provence, France</i>				49.99 lv.
MINUTY PRESTIGE ROSE GRENACHE 2020, <i>Côtes de Provence, France</i>				69.99 lv.

ROSE BULGARIA

		
ROSE CUVÉE, VILLA YUSTINA, <i>Thracian lowlands, Bulgaria</i>		29.99 lv.
ROSE FROM WIDE MELNIK VINE, LIBERA ESTATE 2020, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		29.99 lv.
NOMAD ROSE SPIRIT (SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, MOURVEDRE), VIA VERDE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>	7.99 lv.	34.99 lv.
ROSE MAISTERA KOSEV (MERLOT), <i>South Sakar, Bulgaria</i>	7.99 lv.	34.99 lv.
ROSE FROM CABERNET SAUVIGNON, OOH LA LA, BONONIA ESTATE, <i>Danube Plain, Bulgaria</i>	7.99 лв.	35.99 лв.
ROSE EXPRESSION FROM EARLY MELNIK VINE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, VIA VERDE, <i>The Struma Valley, Bulgaria</i>	8.99 lv.	39.99 lv.
ROSE FROM MAVRUD, ILAYA, MANASTIRA WINERY, <i>The Thracian Lowland, Bulgaria</i>		59.99 lv.

RED WINE EUROPE

		
SANGIOVESE & MERLOT, FONTANELLA ROSSO, CANTINA GORETTI, <i>Umbria, Italy</i>	7.99 lv.	32.99 lv.
SANGIOVESE PRIMITIVO & NERO DI TROYA, <i>Nero Marone, South Italy</i>		34.99 lv.
 NERO D`AVOLA & CABERNET SAUVIGNON, <i>BIO, Italy</i>		34.99 lv.
SOGNO DI ULISSE MONTEPULCIANO D`ABRUZZO 2018, <i>Abruzzo, Italy</i>		39.00 lv.
PRIMITOVO, TORMARESCA NEPRICA, <i>Pulia, Italy</i>		39.00 lv.
BARBERA D`ASTI, CANTI ESTATE, <i>Italy</i>		39.99 lv.
PINOT NOIR LVH STRATBURGUNDER, <i>Rheingau, Germany</i>		49.00 lv.
CHIANTI SUPERIORE SANTA CRISTINA, <i>Tuscany, Italy</i>		44.99 lv.
MONTEFALCO SAGRANTINO, CANTINA GORETTI, <i>Umbria, Italy</i>		49.99 lv.
CHIANTI CLASSICO RISERVA, VILLA ANTINORI, <i>Italy</i>		65.00 lv.
BAROLO, CANTI ESTATE, <i>Italy</i>		79.99 lv.
BRUNELLO DI MONTALCHINO ANTINORI PIAN DELLE VIGNE, <i>Italy</i>		149.00 lv.

RED WINE BULGARIA

		
SYRAH LIBERA, LIBERA ESTATE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		27.90 lv.
WIDE MELNIK VINE, MERLOT & SYRAH MELIA, <i>The Struma River Valley, Bulgaria, Bulgaria</i>		34.99 lv.
PINOT NOIR WINEFIELDS, CHATEAU SUNGURLARE, <i>Bulgaria</i>		34.99 lv.
CABERNET FRANC ISTAR, BONONIA ESTATE, <i>Danube Plain, Bulgaria</i>		39.99 lv.
GAMZA, BOBONIA ESTATE, <i>Danube Plain, Bulgaria</i>	8.99 lv.	39.99 lv.
SIRAY & CABERNET SAUVIGNON EXPRESIONS, VIA VERDE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		39.99 lv.
CABERNET SAUVIGNON RESERVE, AUGEO FAMILY ESTATE, <i>The Struma River Valley, Bulgaria</i>		49.90 lv.
MAVRUD VINICA, ZAGREUS WINERY, <i>Thracian lowlands, Bulgaria</i> (from dried for 3 months on sunshine grapes)		59.99 lv.
MAVRUD ILAYA PREMIUM RESERVE, MANASTIRA WINERY, <i>Thracian Lowlands, Bulgaria</i>		59.99 lv.

RED WINE NEW WORLD

		
MALBEC OAK CASK, TRAPICHE, <i>Argentina</i>		44.99 lv.

DRINKS

HOT DRINKS

DABOV SPECIALTY COFFEE 100% Arabica	30 ml	3.49 lv.
CAPPUCCINO	150 ml	4.49 lv.
MILK WITH INSTANT COFFEE OR COCOA	200 ml	3.99 lv.
HOT CHOCOLATE dark or milk	200 ml	4.99 lv.
TEA DELMARTE PREMIUM	250 ml	3.99 lv.
A POT OF MILK	100 ml	0.99 lv.
CREAM OR HONEY	1 6p.	0.49 lv.

REFRESHING DRINKS

ORGANIC JUICES	300 ml	3.99 lv.
- elderberry with mint and lemon		
- raspberries with mint and lemon		
HOMEMADE MINT LEMONADE	300 ml	4.99 lv.
FRESHLY SQUEEZED JUICE	250 ml	4.99 lv.
FRUIT JUICE CAPPY	250 ml	2.99 lv.
ICE TEA FUZETEA	250 ml	2.99 lv.
SODA KINLEY	250 ml	2.99 lv.
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, SCHWEPPEES KEN	330 ml	3.49 lv.
AYRAN (cold savory yogurt-based beverage)	250 ml	2.99 lv.
ENERGY DRINK	250 ml	4.99 lv.
MINERAL WATER BANKIA	330 ml	2.49 lv.
MINERAL WATER	1 l	4.29 lv.
CARBONATED TABLE WATER	750 ml	4.49 lv.
WATER SAN PELLEGRINO <i>a mineral water with naturally occurring carbonation, it is suitable for consumption of heavy and rich red wines and helps in neutralizing the high concentration of tannins</i>	750 ml	6.99 lv.
WATER ACQUA PANNA <i>it is suitable for consumption of white wines and rose, because of its weak mineralization and that is why the wine's quality does not change</i>	750 ml	6.99 lv.



BEER

BERNARD (light/draught)	300 ml	4.49 lv.
BERNARD (light/draught)	500 ml	6.49 lv.
SHOFFERHOFER HEFEWEIZEN (draught)	300 ml	4.99 lv.
SHOFFERHOFER HEFEWEIZEN (draught)	500 ml	6.99 lv.
STAROPRAMEN	330 ml	3.49 lv.
STELLA ARTOIS	330 ml	3.99 lv.
ESTRELLA PREMIUM (gluten free)	330 ml	4.99 lv.
BERNARD BOHEMIAN ALE	330 ml	5.99 lv.
BERNARD LAGER SWING (light)	500 ml	6.99 lv.
CLAUSTHALER PREMIUM (non-alcoholic)	330 ml	4.49 lv.
LEFFE (blonde/brune)	330 ml	5.99 lv.
LEFFE (ruby/radieuse)	330 ml	6.99 lv.
CORONA	355 ml	5.99 lv.
PERONI	330 ml	6.99 lv.
GROLSCH	330 ml	5.99 lv.

RAKIA

GRAPE FROM OWN VINEYARDS Lozenitsa Village, The Struma River Valley	50 ml	3.99 lv.
PLISKA 15 YO	50 ml	5.99 lv.
KULTURNA KARABUNAR 3YO	50 ml	4.99 lv.
GAPE ROSE VALLEY	50 ml	4.99 lv.
SLIVENSKA PERLA	50 ml	3.49 lv.
BOURGAS 63	50 ml	3.99 lv.
BOURGAS 63 BARREL SELECTION	50 ml	4.99 lv.
TROYAN PLUM 3YO AGED	50 ml	3.49 lv.
GRAPPA MARCATI, Italy	50 ml	4.99 lv.

VODKA

FINLANDIA	50 ml	3.49 lv.
RUSSIAN STANDART	50 ml	4.49 lv.
BELUGA	50 ml	7.99 lv.

GIN

GORDON'S	50 ml	3.99 lv.
BEEFEATER	50 ml	3.99 lv.

ANISE BEVERAGES

OUZO PLOMARI	50 ml	4.99 lv.
OUZO BAPBAGIANNH	50 ml	5.49 lv.
OUZO BAPBAGIANNH	200 ml	19.90 lv.
OUZO 12	200 ml	17.90 lv.
PERNOD	50 ml	4.49 lv.

VERMOUTHS

MARTINI	50 ml	2.99 lv.
CAMPARI	50 ml	2.99 lv.

RUM

BACARDI WHITE/BLACK	50 ml	4.99 lv.
HAVANA CLUB 7 YO	50 ml	6.99 lv.

BRANDY AND COGNAC

METAXA 5*	50 ml	4.99 lv.
HENNESSY V.S.	50 ml	6.99 lv.
COURVOISIER V.S.O.P.	50 ml	6.99 lv.

SCOTCH WHISKY

DEWAR'S	50 ml	3.99 lv.
JOHNNIE WALKER BLACK 12 YO	50 ml	6.99 lv.
GLENFIDDICH 12 YO	50 ml	6.99 lv.
TALISKER 10 YO	50 ml	6.99 lv.
THE GLENLIVET 12 YO	50 ml	6.99 lv.

IRISH WHISKY

JAMESON	50 ml	4.99 lv.
BUSHMILLS MALT 10 YO	50 ml	6.99 lv.

BOURBON AND TENNESSEE WHISKY

MAKER'S MARK	50 ml	6.99 lv.
JACK DANIEL'S	50 ml	5.99 lv.

DIGESTIFS AND LIQUEURS

combine them with our homemade desserts

LIMONCELLO (homemade)	25 ml	1.99 lv.
JAGERMEISTER	25 ml	2.49 lv.
BRANCA MENTA	25 ml	2.49 lv.
AMARETTO	25 ml	2.49 lv.
SAMBUCA	25 ml	2.49 lv.
BAILEYS	25 ml	2.49 lv.
COINTREAU	25 ml	2.49 lv.
APEROL	25 ml	2.49 lv.
LIMONCELLO (homemade)	25 ml	1.99 lv.
JAGERMEISTER	25 ml	2.49 lv.
BRANCA MENTA	25 ml	2.49 lv.
AMARETTO	25 ml	2.49 lv.
SAMBUCA	25 ml	2.49 lv.
BAILEYS	25 ml	2.49 lv.
COINTREAU	25 ml	2.49 lv.
APEROL	25 ml	2.49 lv.

Welcome to the Family of La Pastaria!

The La Pastaria Italian restaurant chain offers you the warm hospitality of a typical Italian restaurant where you can always feel well.

Nevertheless which of our restaurants you visit, we always welcome you as a part of our family.

BE A PART OF THE FAMILY OF LA PASTARIA

The La Pastaria Loyalty programme provides you with delicious privileges and appetizing gifts.

HOW YOU MAY PARTICIPATE IN OUR CLUB?

Each guest of our restaurants has the chance to become a member of the Family of La Pastaria.

You are given a club card upon making a request and filling out a form.

You accumulate bonus points in your customer's card for each visit. A club card holder obtains 1 bonus point for every 3 levs of any bill paid at La Pastaria. Such bonus points ensure various gifts and participation in exclusive promotions.

All products, gifts and promotions could be found in our catalogue!

Thank you for being our guests!

La
Pastaria
Mia Famiglia
