



# NEPTUN

## RESTAURANT

*В ресторант Нептун сме ценители на хубавите неща в живота – доброто вино и вкусната храна, споделени с приятели на брега на морето.*

*Ястията на Шеф Кондева съчетават кулинарната ѝ фантазия с екзотиката на кухнята от различни кътчета на света. Всеки сезон Ви предлагаме нови ястия, уловили настроението и богатствата на природата през този период от годината.*

*На добрата храна подхожда добро вино. Подбрали сме богата селекция от вина, съчетаващи сортове и традиции от цял свят, а специално внимание сме отделили на най-добрите вина произведени в България.*

*Влагаме много любов в това, което правим и се надяваме тя да достигне до Вас.*

---

*In Neptun restaurant we appreciate good things in life – fine wine and delicious food shared with friends on the beach.*

*The dishes of Chef Kondeva combine her culinary fantasy with the exotic cuisine of different corners in the world. Every season we offer you new dishes that have caught the mood and riches of nature during this time of the year.*

*Good food requires good wine. We have selected a wide selection of wines, combining varieties and traditions from around the world. A special place in our selection is reserved for the best wines from Bulgaria.*

*We put a lot of love in what we do and we hope it will reach you.*

---

*Команда ресторана «Нептун» ценит прекрасные вещи в жизни – хорошее вино и вкусную еду, разделенные с друзьями на берегу моря.*

*Блюда шеф-повара Кондева объединяют её кулинарную фантазию и экзотику кухни со всех уголков мира. Каждый сезон мы предлагаем вам новые блюда, передающие настроение и богатство природы в этот период года.*

*Отличную еду дополняет хорошее вино. Мы предлагаем большое разнообразие вин, сочетающих сорта и традиции со всего мира. Особое место в нашем ассортименте отведено лучшим винам из Болгарии.*

*Мы вкладываем много любви во все, что мы делаем, и надеемся донести ее до вас.*



# Салати

## Salads • Салаты

Капрезе с печен патладжан, рукола и босилеков дресинг <sup>7</sup> Caprese with baked eggplant, arugula and basil dressing Капрезе с печеным баклажаном, рукколой и подливкой из базилика	300 г	10.90 лв
Табуле с киноа и прясна мента киноа, домати, магданоз, лук, лимон, мента Tabbouleh with quinoa and fresh mint quinoa, tomatoes, parsley, onion, lemon, mint Салат Табуле с киноа и мента киноа, помидоры, петрушка, лук репчатый, лимон, мента	300 г	9.90 лв
Айсберг с риба тон, крутони, пармезан и фин домашен яйчен сос с дижонска горчица <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> Iceberg salad with tuna, croutons, parmesan and fine home-made egg sauce with Dijon mustard Айсберг с тунцом, крутонами, пармезаном и изысканным домашним яичным соусом с дижонской горчицей	300 г	10.90 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг <sup>3, 7, 8</sup> Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing Свежие листья шпината с киноа, помидоры, брынзой, яйцо, красный лук, и соленым миндалем и медово-бальзамическим дрессингом	300 г	11.90 лв
Маслинова паста с домати шайби, кьопоолу, мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин <sup>7</sup> Olive tapenade with tomato slices, kyopolou, marinated buffalo cheese in fresh herbs and dried chillies with cinnamon in extra-virgin olive oil Оливковая паста с кружочками помидоров, киополоу, маринованным сыром буйвола в свежих специях и с сушеным острым перцем с корицей в оливковом масле Extra virgin	300 г	9.80 лв
Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рожко яйце с черен сусам <sup>3, 4, 10, 11</sup> Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame Итальянский микс из листьев с авокадо, копченым лососем и яйцо всмятку с черным кунжутом	300 г	14.90 лв
Авокадо с домати, червен лук, краставици, маслини и магданоз Avocado with tomatoes, red onions, cucumbers, olives and parsley Авокадо с помидорами, красным луком, огурцами, оливками и петрушкой	300 г	10.90 лв

<p>Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин<sup>7</sup></p> <p>Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil</p> <p>Помидорные кружки, запеченный перец, крем-паштет из мягких сыров, с маринованными маслинами и сушеными помидорами в ароматические Extra virgin оливковое масло</p>	300 г	10.90 лв
<p>Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг<sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> айсберг, домашни крутони, пармезан, Цезар сос с аншоа, бекон и чесън</p> <p>Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic</p> <p>Салат Цезарь по классическому рецепту с нежными листьями айсберга салат айсберг, домашние крутоны, пармезан, Цезарь соус с анчоусами, бекон и чеснок</p>	300 г	11.90 лв
<p>Пресни спаначни листа, печено цвекло и карамелизирани круши, орехови ядки и рикота с домашен рачел от тиква<sup>7, 8</sup></p> <p>Fresh spinach leaves, roasted beet and caramelized pears, walnut kernels and ricotta with home-made pumpkin jam</p> <p>Свежие листья шпината, жареная свекла и карамелизованные груши, гречкие орехи и рикотта с домашним варением из тыквы</p>	300 г	10.90 лв
<p>Средиземноморска салата със сотирани в зехтин кралски скариди, октопод и калмари<sup>2, 4, 14</sup></p> <p>Mediterranean salad with king prawns, octopus and squid sauteed in olive oil</p> <p>Средиземноморский салат с обжаренными в оливковом масле королевскими креветками, осьминогом и кальмарами</p>	300 г	28.40 лв

## Супи Soups • Супы

<p>Рибена супа<sup>1, 4, 7, 14</sup></p> <p>Fish soup</p> <p>Рыбный суп</p>	300 мл	8.80 лв
<p>Крем супа с праз и картофи, печена съомга и стръкове копър<sup>4, 7</sup></p> <p>Leek-potato cream soup with roasted salmon and fresh dill</p> <p>Крем-суп из лука-пороя с картофелем, жареным лососем и укропом</p>	300 мл	9.50 лв

Спаначена супа с булгур, поширано яйце и биволско кисело мляко<sup>1, 3, 7</sup> 300 мл 9.50 лв  
Spinach soup with bulgur, poached egg and buffalo milk yogurt  
Суп из шпината с булгуром, яйцом и буйволиным йогуртом

Буябес<sup>1, 2, 4, 7, 9, 14</sup> 300 мл 29.20 лв  
Традиционна френска супа с няколко вида прясна риба и морски дарове,  
поднесена с домашна чеснова крустина  
Bouillabaisse  
Traditional French soup with several kinds of fish and seafood mix, served with home-made garlic crostino  
Буйабес  
Традиционный французский суп с несколькими видами свежей рыбы и морепродуктами,  
поданный с домашней чесночной лепешкой

## Предястия и леки ястия *Appetizers and light dishes • Закуски и легкие блюда*

Черни брускети с два вида пастет от бял боб: 180 г 8.80 лв  
с орехи, манатарки, печени люти чушлета и прясна мащерка<sup>1, 7, 8</sup>  
Black bruschetta with two types of white bean paste:  
walnuts, porcini, roasted hot peppers and fresh thyme  
Черная брускетта с двумя видами паштета из белой фасоли:  
с грецкими орехами, белым грибом, жареным острым перцем и свежим тимьяном

Гуакамолe с тортила чипс<sup>1</sup> 230 г 8.70 лв  
авокадо, домати, лук, чесън, лимон  
Guacamole with tortilla chips  
dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon  
Гуакамолле с чипсами тортилла  
авокадо, помидоры, репчатый лук, чеснок, лимон

Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и кьопоолу<sup>1, 3, 10</sup> 280 г 8.80 лв  
Bruschettas with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou  
Брускетты с оливковая паста, мусс из печеные баклажаны и киополоу

Брускети от домашен хляб с пушена съомга, 200 г 17.26 лв  
пастет от меки сирена и два вида хайвер<sup>1, 4, 7</sup>  
Bruschetta of home-made bread with smoked salmon,  
pate of soft cheeses and two types of caviar  
Брускетти из домашнего хлеба с копченым лососем,  
паштет из мягких сыров и два вида икры

<p>Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен<sup>1,4</sup></p> <p>Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast</p> <p>Взбитая икра с аутентичным вкусом, преподнесенная с кусочками сочного красного лука, лимонами и поджаренным домашним хлебом со льном.</p>	200 г	7.20 лв
<p>Стриди<sup>14</sup></p> <p>Oysters</p> <p>Устрицы</p>	100 г	7.66 лв
<p>Провансалски френски гювеч с пържени яйца, козе сирене и пресни билки<sup>3,7</sup></p> <p>Provençal french hotch-potch with scrambled eggs, goat milk and fresh herbs</p> <p>Провансальское французское блюдо с жареными яйцами, козьим сыром и свежими лечебными травами</p>	300 г	9.90 лв
<p>Коктейл от скариди с домашни сухарчета и червен хайвер<sup>1, 2, 3, 10</sup></p> <p>Shrimp cocktail with crunchy homemade croutons and red caviar</p> <p>Коктейль из креветок с домашними гренками и красной икрой</p>	220 г	14.90 лв
<p>Тигрови скариди в чесново масло и градински билки<sup>2,7</sup></p> <p>Tiger prawns in garlic butter and garden herbs</p> <p>Тигровые креветки в чесночном масле с пряными травами</p>	250 г	28.90 лв
<p>Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени<sup>7,14</sup></p> <p>Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices</p> <p>Осьминог с засушенными цветками орегано, лимонами, оливковым маслом и с запеченными ломтиками картофеля</p>	250 г	39.90 лв
<p>Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг<sup>1, 14</sup></p> <p>Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing</p> <p>Панированные кальмары с орегано и чесноком, преподнесенные с лимонным дрессингом</p>	250 г	14.90 лв
<p>Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча<sup>14</sup></p> <p>New Zealand squid with lemons and garden dressing</p> <p>Новозеландский кальмар с лимонами и дрессингом из пряных трав</p>	250 г	17.90 лв
<p>Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло<sup>2,7</sup></p> <p>Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil</p> <p>Омар запеченный в масле, в бульоне из целебных трав</p>	1 бр	196.00 лв

<p>Телешко карпачо с пармезан, ароматен дресинг и рукола<sup>7</sup>  Beef carpaccio with parmesan, fragrant dressing and arugula  Карпаччо из говядины с пармезаном, ароматным соусом и рукколой</p>	200 г	26.10 лв
<p>Телешки тартар Black Angus с крустини от френски селски хляб и свежа микс салатка<sup>1, 3, 10</sup>  Black Angus Beef tartare with Crostini of French peasant bread and fresh salad mix  Тартар из говядины Black Angus с кростини из французского крестьянского хлеба и свежий салатик ассорти</p>	240 г	35.90 лв
<p>Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати<sup>1, 3, 10</sup>  Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes  Свежая паста с говядиной Black Angus в горчичном соусе с белыми грибами и сушеными помидорами</p>	300 г	29.20 лв
<p>Лингуини Карбонара<sup>1, 3, 7, 12</sup>  Linguine Carbonara  Лингвини Карбонара</p>	300 г	13.90 лв
<p>Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан<sup>1, 3, 7</sup>  Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese  Свежая домашняя паста паппарделле в соусе из белых грибов с тимьяном и пармезаном</p>	280 г	15.99 лв
<p>Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи<sup>1, 7</sup>  Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs  Ризотто с белым грибом, пармезановым печеньем и маслиновыми кусочками</p>	280 г	13.90 лв
<p>Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди<sup>1, 2, 7, 14</sup>  Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels  Ризотто с морепродуктами – креветки, кальмары, мидии</p>	350 г	15.90 лв
<p>Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица<sup>1, 7, 10, 11</sup>  Baked vegetables with home-made linseed bread rusk and garden dressing with Dijon mustard  Запеченые овощи с домашним сухарем из льняного хлеба и садовая подливка с дижонской горчицей</p>	280 г	10.90 лв

Печен камембер с карамелизиран чесън, пушен бекон <sup>1,7</sup> и домашни брускети, люта чушка и мащерка	150 г	12.90 лв
Baked camembert with caramelized garlic, smoked bacon and home-made bruschetta, hot pepper and thyme		
Жареный камамбер с карамелизованным чесноком, копченым беконом и домашней брускеттой, острым перцем и тимьяном		

## Риба

### *Fish @ Seafood • Рибные Блюда*

Филе от ципура с лимонов маслен сос и задушени зеленчуци <sup>1,4,7</sup>	300 г	22.90 лв
Sea bream fillet with lemon butter sauce and stewed vegetables		
Филе златистого спара в лимонно-масляном соусе и тушеными овощами		

Филе от лаврак в масло, оризови талятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко <sup>1,4,7</sup>	300 г	22.90 лв
Fillet of Greek sea bass in butter, rice tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sauce		
Филе морского волка в масле, рисовыми тальятелли, овощами и пикантным соусом с кокосовым молоком		

Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола <sup>4,7</sup>	300 г	15.90 лв
Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula		
Запеченная скумбрия с маслом, пюре из белой фасоли, конфи из помидоров черри и чеснока, каперсами и рукколлы		

Печена съомга с картофена корона и сотиран пресен спанак със сусам <sup>3,4,7,11</sup>	300 г	22.90 лв
Roasted salmon with potato crown and sauteed fresh spinach with sesame		
Жареный лосось с коронкой из картофеля и обжаренным свежим шпинатом с кунжутом		

Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос <sup>1,4,7,11</sup>	300 г	23.90 лв
Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce		
Запеченная норвежская семга с черным кунжутом, диким рисом, изюмом и пикантным соусом манго-куркума		

Паеля с морски дарове, пиле, шафран и мащерка <sup>1,2,7,14</sup>	350 г	22.90 лв
Paella with seafood, chicken, saffron and thyme		
Паелья с дарами моря, мясом цыпленка, шафраном и тимьяном		



Сафрид • Scad • Ставрида <sup>1, 4</sup>	200 г	9.79 лв
Калкан • Turbot • Тюрбо <sup>1, 4</sup>	220 г	39.90 лв
Чернокоп • Young bluefish • Молодой луфарь <sup>4</sup>	220 г	14.90 лв
Лефер • Bluefish • Луфарь <sup>4</sup>	100 г	8.90 лв
Цигура • Sea bream • Золотистый спар <sup>4</sup>	300 г	16.90 лв
Лаврак • Greek sea bass • Лаврак <sup>4</sup>	300 г	18.90 лв

## Пилешко Chicken • Блюда из курица

Пилешки филенца, мариновани в кисело мляко и билки, чесново картофено пюре с моцарела и риган <sup>7</sup> Chicken fillets marinated in yoghurt and herbs, garlic mashed potatoes with mozzarella and oregano	350 г	14.90 лв
Куриное филе, маринованное в йогурте с лечебными травами, чесночное картофельное пюре с моцареллой и орегано		
Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна <sup>1, 3, 7</sup> Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains Фаршированное куриное филе с пармезаном и картофелным пюре с зёрнами гороха и кукурузы	380 г	14.90 лв
Пилешки филенца с прясна моцарела, свежи листа босилек, печен пипер с хрупкави трохи от домашен хляб и пармезан <sup>1, 7</sup> Chicken fillets with fresh mozzarella, fresh basil leaves, roasted pepper with crunchy home-made bread crumbs and parmesan Куриное филе со свежей моцареллой, свежими листьями базилика, запеченным перцем с хрустящими крошками домашнего хлеба и пармезаном	300 г	16.90 лв
Пилешко филе с пастет от гъби, дижонска горчица, бекон, сос от сушени домати, конкасе от пилешки дробчета и прясна мащерка <sup>1, 7, 10</sup> Chicken fillet with mushroom paté, dijon mustard, bacon, dried tomato sauce, chicken liver concasse with fresh thyme Куриное филе с паштетом из грибов, дижонская горчица, бекон, соус из сушеных томатов, конкассе куриной печени и свежий тимьян	320 г	14.90 лв

## Патешко и дивеч

### *Duck and game • Блюда из утки и дичь*

Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино <sup>9,12</sup>	300 г	28.60 лв
Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine		
Утиная грудка с пюре из сельдерея и яблоч, вишневый соус с красным вином		
Патешки филенца с пикантен чушков букет и сос Терияки <sup>6,7</sup>	300 г	28.90 лв
Duck fillets with spicy peppers bouquet and Teriyaki sauce		
Филе утки с острым болгарским перцем и соусом Терияки		
Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе <sup>1,3,7,8</sup>	220 г	38.90 лв
Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee		
Запеченная гусиная печень, выложенная на брускетти кулич с конфи из фиников, миндаля и ароматического кофе		
Пъдгъдък с бекон, ризото с гъши дроб и манатарки, с портвайн сос <sup>1,7</sup>	250 г	23.90 лв
Quail with bacon, risotto with goose liver and porcini, with port sauce		
Перепел с беконом, ризотто с гусиной печенью и белыми грибами, с соусом из портвейна		

## Телешко и говеждо

### *Beef and veal • Блюда из говядины и телятины*

Телешки стек в трохи от козунак, стафиди и кестени, карамелизиран лук, сос червено вино и мащерка <sup>1,3,7,8</sup>	300 г	43.90 лв
Veal steak in Easter bread crumbs, raisins and chestnuts, caramelized onion, red wine sauce and thyme		
Стейк из телятины в крошках кулича, изюм и каштаны, карамелизованный лук, соус из красного вина и тимьян		
Говежди Нью Йорк стек Black Angus с гарнира сотирани картофки <sup>7</sup>	220 г	59.90 лв
Beef steak – New York Black Angus with a side of sauteed potatoes		
Говяжий Нью Йорк стейк Black Angus с гарнир из обжаренного картофеля		
Говежди Рибай рол стек с гарнира сотирани картофки <sup>7</sup>	200 г	69.77 лв
Beef Steak – Ribeye Roll with a side of sauteed potatoes		
Говяжий Рибай ролл стейк с гарнир из обжаренного картофеля		
Т-бон стек • T-bone steak • Т-бон стек <sup>7</sup>	300 г	59.00 лв

## Агнешко

### Lamb • Блюда из баранина

Агнешко джоланче в легло от спанак и манатарки, ориз и прясна мащерка<sup>7</sup> 350 г 38.90 лв  
Lamb shank on a bed of spinach and porcini, rice and fresh thyme  
Голень ягненка со шпинатом и белыми грибами, рисом и свежим тимьяном

Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос<sup>1</sup> 350 г 25.90 лв  
Roasted lamb meat in aubergine leaves with confit of cherry tomatoes and basil sauce  
Жаркое из баранины в листьях из баклажана с конфи из помидорок черри и базиликового соуса

Агнешки котлети с бадемова коричка върху канапе от булгур с гъби и ароматен сос<sup>1, 7, 8</sup> 350 г 55.90 лв  
Lamb chops with almond crust on a canape of bulgur with mushrooms and aromatic sauce  
Бараньи ребрышки с миндальной корочкой на булгуре с грибами и в ароматном соусе

## СВИНСКО

### Pork • Блюда из свинины

Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин<sup>7</sup> 350 г 19.90 лв  
Roasted pork shank, green beans with butter and baked potato slices with olive oil, garlic and rosemary

Запеченная свиная рулька, стручковая фасоль со сливочным маслом, запеченные картофельные дольки с оливковым маслом, чесноком и розмарином

Мини шницели във виенски стил върху маслени картофки и билково масло<sup>1, 3, 7</sup> 350 г 15.90 лв  
Mini Vienna schnitzels on buttered potatoes and herb butter  
Мини-шницели в венском стиле на ложе из масляной картошки и масле из трав

Свински ребърца в меден сос<sup>6</sup> 300 г 15.90 лв  
Pork ribs in honey sauce  
Свиные ребрышки в медовом соусе

Пънчета от свинско филе с листа от босилек, чесън, чипс от патладжан и пържени лучени шайби<sup>1, 6</sup> 280 г 16.90 лв  
Pork fillet appetizers with basil leaves, garlic, eggplant chips and fried onion slices  
Филе свинины с листьями базилика, чесноком, чипсами из баклажанов и жареными кружочками лука

Маринована свинска вратна пържола <sup>1,6</sup>	230 г	12.90 лв
Marinated pork neck steak		
Маринованной свиняя отбивная (шейная часть)		

## Картофи

### *Potatoes • Картофель*

Картофени резени с розмарин и чесън <sup>7</sup>	200 г	5.19 лв
Potato slices with rosemary and garlic		
Картофельные дольки с розмарином и чесноком		

Пресни пържени картофи	200 г	5.19 лв
Fresh fried potatoes		
Молодой жареный картофель		

## Домашно приготвен хляб

### *Home-made bread • Домашний хлеб*

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка <sup>1</sup>	50 г	0.50 лв
Home-made linseed bread – 1 slice		
Домашний хлеб с семенами льна – 1 ломтик		

Хляб от лимец с тъмна малцова бира – 1 филийка <sup>1</sup>	50 г	1.00 лв
Spelt bread with dark ale – 1 slice		
Хлеб из полбы с темным солодовым пивом – 1 ломтик		

Пълнозърнест хляб със семена и овесени ядки – 1 филийка <sup>1</sup>	50 г	0.70 лв
Whole-grain bread with assorted seeds and oatmeal – 1 slice		
Цельнозерновой хлеб с семенами и овсяными хлопьями – 1 ломтик		

# Десерти

## Desserts • Десерты

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори <sup>1, 3, 5, 8</sup>	180 г	7.90 лв
Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crust ed pistachios		
Шоколадный торт с рикоттой, маскарпоне и фисташки в коржах из какао		
Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос <sup>1, 3, 7</sup>	180 г	7.99 лв
Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce		
Эклеры с кремом бейлис и шоколадным соусом		
Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед <sup>1, 3, 7, 8</sup>	200 г	8.99 лв
Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream		
Домашний ванильный кекс с кремом „Патисьер“ и мороженое, панированное в фисташках		
Кезе кейк с карамелизирани круши <sup>1, 3, 7</sup>	180 г	7.99 лв
Caramelized pear cheesecake		
Кезе кейк с карамелизированными грушами		

*Добър апетит! • Bon Appétit!*

## Вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост

### Substances or products causing allergies or intolerance

#### Вещества или продукти, причиняющие аллергические или непереносимость

1. Зърнени култури, съдържащи глютен.
2. Ракообразни и продукти от тях.
3. Яйца и продукти от тях.
4. Рибна и рибни продукти.
5. Фъстъци и продукти от тях.
6. Соя и соеви продукти.
7. Мляко и млечни продукти, включително лактоза.
8. Ядки.
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфати.
13. Лупина и продукти от нея.
14. Мекотели и продукти от тях.

1. Cereals containing gluten.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and fish products.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and soy products.
7. Milk and milk products, including lactose.
8. Nuts.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seed and products thereof.
12. Sulfur dioxide and sulfites.
13. Lupine and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

1. Злаковите култури, съдържащи глютен.
2. Ракообразните и продукти от тях.
3. Яйцата и продукти от тях.
4. Рибата и рибните продукти.
5. Арахис и продукти от него.
6. Соята и соевите продукти.
7. Млякото и млечните продукти, включващи лактоза.
8. Орешките.
9. Селдерея и продукти от него.
10. Горчицата и продукти от нея.
11. Семената на кунжута и продукти от него.
12. Диоксид на сера и сулфити.
13. Люпина и продукти от нея.
14. Мякотелите и продукти от тях.

Моля информирайте Вашия сервитьор за съпътстващи алергии. Хранителната алергия е състояние на организма, при което той реагира негативно към храната, която приема. Реакциите имат бързо и остро начало /от няколко секунди до 1 час/ и симптомите варират. Количеството храна, необходимо за да предизвика реакция, също варира от човек на човек. Моля, при Вашия избор да обърнете внимание, дали алергените съдържащи се в храната биха Ви повлияли.

Please, inform your waiter about your allergies. Food allergy is a condition where the body reacts negatively to food. Reactions usually occur fast and acute (from several seconds to 1 hour) and symptoms may vary. The amount of food that could lead to a reaction varies from person to person. Please, note whether the allergens contained in the food could affect you.

Если у Вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее. Пищевая аллергия – это состояние организма, при котором он отрицательно реагирует на принимаемую пищу. Реакции имеют быстрое и острое начало (от нескольких секунд до 1 часа) и симптомы различаются. Количество пищи, необходимое для инициирования реакции, также различается у разных людей. Пожалуйста, выбирая, обратите внимание на аллергены, содержащиеся в Вашей пище, которые могут на Вас повлиять.