



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

Капрезе с печен патладжан и песто дженовезе ⁷ Caprese with baked eggplant and pesto genovese	350 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	300 г	9.90 лв
Печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин, поднесен с овче сирене ⁷ Roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil, served with sheep cheese	300 г	9.90 лв
Маслинова паста с домати шайби, къпоолу, мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин ⁷ Olive tapenade with tomato slices, kyopolou, marinated buffalo cheese in fresh herbs and dried chillies with cinnamon in extra-virgin olive oil	300 г	9.80 лв
Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам ^{3, 4, 10, 11} Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame	300 г	14.90 лв
Авокадо с домати, червен лук, краставици, маслини и магданоз <small>*подходяща за хора с алергии към глутен и млечни продукти</small> Avocado with tomatoes, red onions, cucumbers, olives and parsley <small>*Suitable for people with gluten sensitivity and lactose intolerance</small>	300 г	10.90 лв
Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин ⁷ Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil	300 г	10.90 лв
Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг ^{1, 3, 4, 7, 10} айсберг, домашни крутони, пармезан, Цезар сос с аншоа, бекон и чесън Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic	300 г	11.90 лв
Пресни спаначни листа, печено цвекло и карамелизирани круши, орехови ядки и рикота с домашен рачел от тиква ^{7, 8} Fresh spinach leaves, roasted beet and caramelized pears, walnut kernels and ricotta with home-made pumpkin jam	300 г	10.90 лв

Къопоолу с краве сирене ⁷ Kuopolou with cow`s cheese	350 г	8.90 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг ^{3,7,8} Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing	300 г	11.90 лв

Супи•Soups

Рибена супа ^{1, 4, 7, 14} Fish soup	300 мл	8.80 лв
Буябес ^{1, 2, 4, 7, 9, 14} 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	500 мл	29.20 лв

Предястия и леки ястия• Appetizers and light dishes

Гуакамоле с тортила чипс ¹ авокадо, домати, лук, чесън, лимон Guacamole with tortilla chips dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon	230 г	8.70 лв
Хумус с патладжан, червен пипер, екстра върждин зехтин, мариновани маслини и домашни крустини с ленено семе Aubergine humus, red pepper with extra virgin olive oil, marinated olives and home-made crostines with linseed	250 г	7.80 лв
Мариновани маслини с ароматни билки, сушени домати и чесън Marinated olives with aromatic herbs, dried tomatoes and garlic	150 г	5.70 лв

Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и къпоолу ^{1, 3, 10} Bruschetta with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou	280 г	8.80 лв
Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер ^{1, 4, 7} Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar	200 г	17.70 лв
Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен ^{1, 4} Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast	200 г	7.20 лв
Стриди ¹⁴ Oysters	100 г	7.66 лв
Тигрови скариди в чесново масло и градински билки ^{2, 7} Tiger prawns in garlic butter and garden herbs	250 г	28.90 лв
Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени ^{7, 14} Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices	250 г	39.90 лв
Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг ^{1, 14} Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing	250 г	14.90 лв
Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча ¹⁴ New Zealand squid with lemons and garden dressing	250 г	17.90 лв
Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло ^{2, 7} Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil	1 бр	196.00 лв
Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати ^{1, 3, 10} Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes	300 г	29.20 лв
Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан ^{1, 3, 7} Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese	280 г	15.99 лв
Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи ^{1, 7} Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs	280 г	13.90 лв
Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди ^{1, 2, 7, 14} Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels	350 г	15.90 лв

Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб
и градински дресинг с дижонска горчица^{1, 7, 10, 11} 280 г 10.90 лв

Baked vegetables with home-made linseed bread rusk
and garden dressing with Dijon mustard

Хрупкав камембер с бадемови люспи, топло ягодово сладко
с черен пипер и лавандула^{1, 3, 7, 8} 250 г 15.90 лв

Crunchy camembert with almonds, warm strawberry jam, with black pepper and lavender

Руба• Fish & Seafood

Филе от ципура в легло от шафраново пюре, печени аспержи,
холандски сос със скариди, черен хайвер от лъмпфиш и микро
салатки от грах^{1, 2, 3, 4, 7, 10} 350 г 28.70 лв

Sea bream fillet on a bed of saffron puree, baked asparagus, Hollandaise sauce
with shrimps, black lampfish caviar and micro pea salads

Филе от лаврак в масло, оризови талятели,
зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко^{1, 4, 7} 300 г 22.90 лв

Fillet of Greek sea bass in butter, rise tagliatelle,
vegetables and coconut milk spicy sauce

Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати
и чесън, с каперси и рукола^{4, 7} 300 г 15.90 лв

Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and
garlic confit, with capers and arugula

Печена норвежка съомга с черен сусам,
див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос^{1, 4, 7, 11} 300 г 23.90 лв

Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild
rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce

Сафрид • Scad ^{1, 4} 200 г 10.90 лв

Калкан • Turbot ^{1, 4} 220 г 39.90 лв

Чернокоп • Young bluefish⁴ 220 г 14.90 лв

Лефер • Bluefish⁴ 100 г 8.90 лв

Ципура • Sea bream⁴ 300 г 16.90 лв

Специалитети • Food Specialties

Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна ^{1,3,7} Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains	380 г	14.90 лв
Мариновано пилешко филе с ароматни билки Marinated chicken fillet with aromatic herbs	200 г	12.90 лв
Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино ^{9,12} Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine	300 г	28.60 лв
Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе ^{1,3,7,8} Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee	220 г	38.90 лв
Виенски шницел от телешко филе в легло от маслени картофи, пикантна рукола, аншоа, каперси и билково масло ^{1,3,7} Vienna veal schnitzels on a bed of buttered potatoes, spicy arugula, anchovy, capers and herb oil	400 г	21.90 лв
Говежди Ню Йорк стек Black Angus с гарнитура сотирани картофки ⁷ Beef steak – New York Black Angus with a side of sauteed potatoes	220 г	59.90 лв
Говежди Рибай рол стек с гарнитура сотирани картофки ⁷ Beef Steak – Ribeye Roll with a side of sauteed potatoes	200 г	69.77 лв
Т-бон стек • T-bone steak ⁷	300 г	59.00 лв
Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица ^{7,10,12} Veal steak with asparagus in prosciutto, forest mushroom sauce and whole-grain mustard	350 г	45.90 лв
Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос ¹ Roasted lamb meat in aubergine leaves with confit of cherry tomatoes and basil sauce	350 г	25.90 лв
Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин ⁷ Roasted pork shank, green beans with butter and baked potato slices with olive oil, garlic and rosemary	350 г	19.90 лв

Свински ребърца в меден сос ⁶ Pork ribs in honey sauce	300 г	15.90 лв
--	-------	----------

Маринована свинска вратна пържола ^{1,6} Marinated pork neck steak	230 г	12.90 лв
---	-------	----------

Картофи • Potatoes

Картофени резени с розмарин и чесън ⁷ Potato slices with rosemary and garlic	200 г	5.19 лв
--	-------	---------

Пресни пържени картофи Fresh fried potatoes	200 г	5.19 лв
--	-------	---------

Домашно приготвен хляб • Home-made bread

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка ¹ Home-made linseed bread – 1 slice	50 г	0.50 лв
--	------	---------

Десерти *Desserts •*

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори ^{1, 3, 5, 8} Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crusted pistachios	180 г	7.90 лв
Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос ^{1, 3, 7} Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce	180 г	7.99 лв
Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед ^{1, 3, 7, 8} Home-made vanilla cake with Patissiere cream and breaded in pistachio ice-cream	200 г	8.99 лв
Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, чс горски плодове и ванилов сладолед ^{1, 3, 7} Chokolate soufflé with crispy biscuit crust and a liquid center of forest fruit and vanilla ice cream	180 г	8.99 лв

Добър апетит! •
Von 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 глутен.
2. Ракообразни и продукти от тях.
3. Яйца и продукти от тях.
4. Рибa 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. Злаковe култури,
содержащие глутен.
2. Ракообразные и продукты из них.
3. Яйца и продукты из них.
4. Рыба и рыбные продукты.
5. Арахис и продукты из него.
6. Соя и соевые продукты.
7. Молоко и молочные продукты,
включая лактозу.
8. Орешки.
9. Сельдерей и продукты из него.
10. Горчица и продукты от нее.
11. Семена кунжута и продукты
из него.
12. Диоксид серы и сульфиты.
13. Люпин и продукты из него.
14. Мягкотелые и продукты из них.

Моля информирайте Вашия сервитър 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 съдържани 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.