



# 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 й 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

<b>Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг</b> <sup>1, 3, 4, 7, 10</sup> Айсберг, домашни крутони, пармезан, Цезар сос с аншоа, бекон и чесън <i>Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic</i>	<b>300 г</b>	<b>20.90 лв</b>
<b>Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин</b> <sup>7</sup> <i>Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil</i>	<b>350 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Авокадо, розов домати, бурата, прошуто, маслини таджаска и олио от босилек</b> <sup>7</sup> <i>Avocado, pink tomato, burrata, prosciutto, taggiasca olives and basil oil</i>	<b>350 г</b>	<b>18.80 лв</b>
<b>Пълнен печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин, поднесен с овче сирене</b> <sup>7</sup> <i>Stuffed roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil, served with sheep cheese</i>	<b>350 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Свежа салата със сотирани скариди, авокадо, чери домати, микс от свежи салатки и цитросов дресинг</b> <sup>2</sup> <i>Fresh salad with sautéed shrimp, avocado, cherry tomatoes, mix of fresh salads and citrus dressing</i>	<b>300 г</b>	<b>28.90 лв</b>
<b>Табуле с киноа и прясна мента</b> / киноа, домати, магданоз, лук, лимон, мента / <i>Tabbouleh with quinoa and fresh mint /quinoa, tomatoes, parsley, onion, lemon, mint/</i>	<b>300 г</b>	<b>15.90 лв</b>
<b>Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг</b> <sup>3,7,8</sup> <i>Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onion and salted almonds with honey balsamic dressing</i>	<b>350 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Спанак с печено цвекло, карамелизирани круши, орехови ядки, рикота и домашен рачел от тиква</b> <i>Spinach with roasted beetroot, caramelized pears, walnuts, ricotta and home-made pumpkin jam cubes</i>	<b>300 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Коб салата с айсберг, авокадо, чери домати, краставици, яйце, риба тон и сос Тартар</b> <sup>3,4,7, 10</sup> <i>Cobb salad with iceberg, avocado, cherry tomatoes, cucumbers, egg, tuna and Tartar sauce</i>	<b>400 г</b>	<b>20.90 лв</b>
<b>Авокадо, домати, краставици, маслини, магданоз, сладък червен лук и стръкове босилек</b> <i>Avocado, tomatoes, cucumbers, olives, parsley, sweet red onion and basil sprigs</i>	<b>350 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Гръцка салата Хориатики</b> <sup>7</sup> <i>Greek Horiatiki salad</i>	<b>350 г</b>	<b>18.90 лв</b>
<b>Зимна пъстра салата /червено цвекло, морков, ряпа, праз, ябълки, меден дресинг/</b> <sup>10</sup> <i>Winter salad with beetroot, carrot, turnip, leek, apples, honey dressing, pumpkin and sunflower seed</i>	<b>350 г</b>	<b>15.90 лв</b>

## ~ Супи ~ Soups

<b>Супа от тиква с пържени крутони в масло, семена от тиква и мащерка</b> <sup>1,7</sup> <i>Pumpkin soup with croutons fried in butter, pumpkin seeds and thyme</i>	<b>300 мл</b>	<b>12.30 лв</b>
<b>Френска лучена супа с чесново хлебче, запечена с два вида сирена и мащерка</b> <sup>1,7</sup> <i>French onion soup with garlic bread, baked with two types of cheese and thyme</i>	<b>300 мл</b>	<b>12.30 лв</b>
<b>Рибена супа</b> <sup>1, 4, 7, 14</sup> <i>Fish soup</i>	<b>300 мл</b>	<b>11.90 лв</b>
<b>Буябес</b> <sup>1, 2, 4, 7, 9, 14</sup> Традиционна френска супа с няколко вида прясна риба и морски дарове, поднесена с домашна чеснова крустина <i>Bouillabaisse</i> <i>Traditional Freh soup with several kinds of fish and seafood mix, served with home-made garlic crostino</i>	<b>500 мл</b>	<b>39.90 лв</b>

## ~ Предястия и леки ястия ~ Appetizers and light dishes

<b>Печени зеленчуци и градински дресинг с дижонска горчица</b> <sup>1,7,10,11</sup> <i>Baked vegetables with garden dressing with Dijon mustard</i>	<b>280 г</b>	<b>16.90 лв</b>
<b>Класически хумус с мариновани маслини в зехтин</b> <sup>1,8,11</sup> <i>Classic hummus with marinated olives in olive oil</i>	<b>250 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<b>Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен</b> <sup>1,4</sup> <i>Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast</i>	<b>200 г</b>	<b>12.90 лв</b>
<b>Гуакамоле с тортила чипс</b> <sup>1</sup> авокадо, домати, лук, чесън <i>Guacamole with tortilla chips</i> <i>Dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon</i>	<b>230 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<b>Авокадо тартар с пушена съомга и чери домати, в оризова черупка и лимонова майонеза</b> <sup>3, 4, 7, 10</sup> <i>Avocado tartare with smoked salmon and cherry tomatoes, in a rice shell and lemon mayonnaise</i>	<b>180 г</b>	<b>19.90 лв</b>
<b>Брускети с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер</b> <sup>1, 4, 7</sup> <i>Bruschetta bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar</i>	<b>200 г</b>	<b>24.90 лв</b>
<b>Брускети с маслинова паста, мус от патладжани и къпоолу</b> <sup>1, 3, 7, 10</sup> <i>Bruschetta with olive tapenade, eggplant mousse and kyopolou</i>	<b>280 г</b>	<b>17.90 лв</b>

<b>Брускети с червен и черен хайвер, яйца, копър и лимонова пудра</b> <sup>1, 3, 4, 7</sup> <i>Bruschetta with red and black caviar, eggs, fennel and lemon powder</i>	280 г	39.90 лв
<b>Пица с моцарела, бурата, рукола, трюфел олио и карпачо</b> <sup>1, 7</sup> <i>Pizza with mozzarella, burrata, arugula, truffle oil and carpaccio</i>	400 г	39.90 лв
<b>Стриди</b> <sup>14</sup> <i>Oysters</i>	100 г	11.90 лв
<b>Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло</b> <sup>2,7</sup> <i>Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil</i>	1 бр	299.00 лв
<b>Тигрови скариди в чесново масло и градински билки</b> <sup>2,7</sup> <i>Tiger prawns in garlic butter and garden herbs</i>	250 г	29.40 лв
<b>Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени</b> <sup>7,14</sup> <i>Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices</i>	250 г	49.90 лв
<b>Новозеландски див калмар на плоча, с лимони и градински дресинг</b> <sup>14</sup> <i>New Zealand squid with lemons and garden dressing</i>	250 г	23.90 лв
<b>Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг</b> <sup>1,7,14</sup> <i>Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing</i>	250 г	22.90 лв
<b>Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан</b> <sup>1,3,7,10</sup> <i>Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese</i>	280 г	25.90 лв
<b>Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати</b> <sup>1,3,7,10</sup> <i>Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes</i>	380 г	33.90 лв
<b>Прясна паста папарделе с песто „шамфъстък“ и сотирани скариди в масло и чесън</b> <sup>1,2,3,7, 8</sup> <i>Fresh Pappardelle pasta with pistachio pesto and sauteed shrimp in butter and garlic</i>	400 г	25.90 лв
<b>Бронз паста Конкильони с телешки кюфтенца, доматен сос, моцарела, ароматен босилек и пармезан</b> <sup>1, 3, 7, 9</sup> <i>Pasta Conchiglioni with beef meatballs, tomato sauce, mozzarella, aromatic basil and parmesan</i>	350 г	22.90 лв
<b>Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи</b> <sup>1,7</sup> <i>Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs</i>	280 г	24.90 лв
<b>Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди</b> <sup>1, 2, 7, 14</sup> <i>Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels</i>	350 г	26.90 лв
<b>Печен гъши дроб върху козиначени брускети с конфи от фурми бадеми ароматно кафе</b> <sup>1,3,7,8</sup> <i>Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds and aromatic coffee</i>	220 г	42.90 лв
<b>Телешки кюфтенца с крем от боб и сладък чили сос</b> <sup>7</sup> <i>Beef meatballs with bean cream and sweet chili saue</i>	250 г	21.90 лв

<b>Аспержи със сос Холандез</b> <sup>1,3,7,12</sup>	<b>200 г</b>	<b>26.90 лв</b>
<i>Asparagus with Hollandaise sauce</i>		

## ~ Руба ~

### Fish&Seafood

<b>Ципура с печени аспержи, холандски сос със скариди и черен хайвер, шафраново пюре и кълнове от грах</b> <sup>3,7,11</sup>	<b>300 г</b>	<b>34.90 лв</b>
<i>Sea bream with roasted asparagus, Hollandaise sauce with shrimps and black caviar, saffron puree and pea sprouts</i>		
<b>Филе от лаврак в масло, оризови талиатели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко</b> <sup>1,4,7</sup>	<b>300 г</b>	<b>31.90 лв</b>
<i>Fillet of sea bass in butter, rice tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sauce</i>		
<b>Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола</b> <sup>4,7</sup>	<b>300 г</b>	<b>25.90 лв</b>
<i>Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula</i>		
<b>Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос</b> <sup>1,4,7,11</sup>	<b>320 г</b>	<b>32.90 лв</b>
<i>Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce</i>		
<b>Калкан котлет с крем скордаля</b> <sup>1,4,7,8</sup>	<b>220 г</b>	<b>47.90 лв</b>
<i>Turbot cutlet with scordalia cream</i>		
<b>Лефер • Bluefish</b> <sup>4</sup>	<b>цена за 100 г</b>	<b>11.90 лв</b>
<b>Сафрид</b>	<b>цена за 200 г</b>	<b>18.90 лв</b>

## ~ Специалитети ~

### Food Specialties

<b>Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>380 г</b>	<b>25.90 лв</b>
<i>Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grain</i>		
<b>Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино</b> <sup>7,9,12</sup>	<b>300 г</b>	<b>42.90 лв</b>
<i>Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine</i>		
<b>Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица</b> <sup>7,10,12</sup>	<b>350 г</b>	<b>67.90 лв</b>
<i>Veal steak with asparagus in prosciutto, forest mushroom sauce and whole-grain mustard</i>		

<b>Говежди Ню Йорк стек Black Angus с печени зеленчуци с малинов винегрет</b> <sup>7,10</sup> <i>Beef steak – New York Black Angus with a side of sauteed potatoes</i>	<b>350 г</b>	<b>98.90 лв</b>
<b>Говежди Рибай рол стек USA Nebraska Black Angus с печени зеленчуци и малинов винегрет</b> <sup>7,10</sup> <i>Beef Steak – Ribeye Roll USA Nebraska Black Angus with roasted vegetables and raspberry vinaigrette</i>	<b>400 г</b>	<b>119.90 лв</b>
<b>Агнешко бон филе с шамфъстък, доматино ризото с тиквички и аспержи,</b> <sup>1, 7, 8, 10, 11</sup> <b>зелени градински подправки, сос Жу и стафиди от чери домати</b> <i>Lamb bon fillet with pistachios, tomato risotto with zucchini and asparagus, green garden herbs, Ju sauce and cherry tomato raisins</i>	<b>320 г</b>	<b>51.90 лв</b>
<b>Опушени свински ребра с картофени резени с розмарин и чесън</b> <sup>1, 7, 11</sup> <i>Smoked pork ribs with potato wedges with garlic and rosemary</i>	<b>350 г</b>	<b>26.90 лв</b>
<b>Хрупкаво свинско вретено, картофен муселин, гъбено рагу - сос, розов пипер и трюфели</b> <sup>1, 3, 7, 10</sup> <i>Crispy pork shank, totato mousseline, mushroom ragout - sauce, pink pepper and truffles</i>	<b>380 г</b>	<b>29.90 лв</b>
<b>Мини шницели от свинско месо, картофена салата и сос Тартар</b> <sup>1, 3, 7, 10</sup> <i>Mini pork schnitzels, potato salad and Tartar sauce</i>	<b>430 г</b>	<b>26.90 лв</b>

## ~ Картофи ~ Potatoes

<b>Картофени резени с розмарин и чесън</b> <sup>7</sup> <i>Potato slices with rosemary and garlic</i>	<b>200 г</b>	<b>9.90 лв</b>
<b>Пресни пържени картофи с чеснов сос</b> <i>Fresh fried potatoes</i>	<b>200 г</b>	<b>9.90 лв</b>

## ~ Домашно приготвен хляб ~ Home-made bread

<b>Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка</b> <sup>1</sup> <i>Home-made linseed bread – 1 slice</i>	<b>50 г</b>	<b>1.50 лв</b>
<b>Френски пълнозърнест хляб със семена от тиква, слънчоглед и овесени ядки – 1 филийка</b> <sup>1</sup> <i>French whole-grain bread with pumpkin seeds, sunflowers seeds and oatmeal – 1 slice</i>	<b>50 г</b>	<b>1.80 лв</b>
<b>Чабата</b> <sup>1</sup> – 1бр <i>Ciabatta – 1 slice</i>	<b>70 г</b>	<b>3.50 лв</b>

<b>Тъмно хлебче със семена <sup>1</sup> – 1бр</b>	<b>70 г</b>	<b>3.50 лв</b>
<i>Seeded dark bread – 1 slice</i>		
<b>Безглутенов хляб – 1 бр</b>	<b>60 г</b>	<b>3.50 лв</b>
<i>Gluten-free bread – 1 slice</i>		

## ~ Десерти ~

### Desserts

<b>Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“, паниран в шамфъстък ванилов сладолед и микс от дребни горски плодове <sup>1,3,7,8</sup></b>	<b>200 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Home-made vanilla cake with Patissiere cream, breaded in pistachio ice-cream, mix of small berries</i>		
<b>Смокиново брауни с кафе „Ришар“ и крем Тирамису <sup>1,3,7</sup></b>	<b>170 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Fig brownie with “Richard” coffee and tiramisu cream</i>		
<b>Чийзкейк с карамел и сладолед с бурбонска ванилия <sup>1,3,7</sup></b>	<b>180 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Cheesecake with strawberry jam and bourbon vanilla ice cream</i>		
<b>Крем брюле в шоколадова полусфера, пюре от праскови и пяна от кафе с кокосова захар <sup>1,3,7</sup></b>	<b>130 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Crème brûlée in a chocolate hemisphere, peach puree and coffee foam with coconut sugar</i>		
<b>Шоколадов лава кейк с течен център, шамфъстък, мини сладолед и кули от горски плодове <sup>1,3,7,8</sup></b>	<b>170 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Chocolate lave cake with liquid center, pistachio, mini ice cream and berry towers</i>		
<b>Ванилов чиа пудинг с рачел от тиква и канелена бисквитка с джинджирил <sup>1,3,7</sup></b>	<b>210 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Vanilla chia pudding with pumpkin jam cubes and cinnamon ginger cookie</i>		
<b>Ванилова панакота с малинови вариации, шамфъстък и кокосови бонбони <sup>7</sup></b>	<b>170 г</b>	<b>13.90 лв</b>
<i>Vanilla panna cotta with raspberry variations, pistachios and coconut candies</i> <i>Десертът е подходящ за вегетарианци/ Dessert for vegetarians</i>		





~ ***Добър апетит!*** ~  
*Bon Appétit!*



## ~ Безалкохолни напитки ~

### Non-alcoholic beverages

<b>Минерална вода Банкя</b> <i>Mineral water</i>	330 ml	3.50 лв	<b>Кока Кола, Кока Кола без захар</b> <b>Швепс, Фанта, Спрайт</b> <i>Coca Cola, Coca Cola zero, Schweppes, Fanta, Sprite</i>	250 ml	3.90 лв
<b>Минерална вода Банкя</b> <i>Mineral water</i>	1000 ml	5.90 лв	<b>Швепс Сода</b> <i>Schweppes Soda Water</i>	250 ml	3.50 лв
<b>Аква Пана</b> <i>Acqua Panna</i>	250 ml	5.90 лв	<b>Three Cents</b> <b>Тоник/Тоник без захар/Егейски тоник</b> <i>Tonic water/ Tonic water zero/Aegean tonic</i>	200 ml	6.90 лв
<b>Аква Пана</b> <i>Acqua Panna</i>	750 ml	9.90 лв	<b>Three Cents Сода</b> <b>Розов грейпфрут/Череша/Мандарина &amp; бергамот</b> <i>Pink grapefruit soda/ Cherry soda/Mandarin&amp;Bergamot Soda</i>	200 ml	6.90 лв
<b>Сан Пелегрино</b> <i>San Pellegrino</i>	750 ml	9.90 лв	<b>Сок Капи</b> <i>Carpu Juice</i>	250 ml	4.50 лв
<b>Перие</b> <i>Perrier</i>	330 ml	6.90 лв	<b>Студен чай Фюстий</b> <i>Ice Tea Fuzetea</i>	250 ml	4.50 лв
<b>Перие</b> <i>Perrier</i>	750 ml	9.90 лв	<b>Ред Бул</b> <i>Red Bull</i>	200 ml	7.90 лв
<b>Боржоми</b> <i>Borjomi</i>	330 ml	6.90 лв	<b>Айрян</b> <i>Ayran - a cold beverage of yoghurt mixed with water</i>	200 ml	2.90 лв
<b>Фреш Портокал / Грейпфрут</b> <i>Orange / Grapefruit Fresh Juice</i>	250 ml	8.90 лв	<b>Айрян кана</b> <i>A jug of Ayran</i>	1000 ml	7.90 лв

## ~ Топли напитки ~

### Warm beverages

<b>Кафе Ришар Черна перла</b> <i>Cafès Richard Perle Noire 100% Arabica</i>	60 ml	4.50 лв	<b>Кафе Макиато</b> <i>Coffee Machiato</i>	70 ml	6.50 лв
<b>Кафе Ришар без кофеин</b> <i>Cafès Richard decaffeinated 100% Arabica</i>	60 ml	5.50 лв	<b>Кафе Лате</b> <i>Coffee Latte</i>	200 ml	6.50 лв
<b>Кафе Ришар лешник</b> <i>Cafès Richard Hazelnut Moka</i>	60 ml	5.50 лв	<b>Горещ шоколад</b> (разнообразие от вкусове) <i>Hot chocolate (variety of flavors)</i>	180 ml	6.50 лв
<b>Кафе Ришар</b> <i>Jamaican Blue Mountain</i> <i>Cafès Richard Jamaican Blue Mountain</i>	60 ml	9.80 лв	<b>Чай, кана</b> (разнообразие от вкусове) <i>Tea, jug (variety of flavors)</i>	400 ml	5.50 лв
<b>Капучино</b> <i>Cappuccino</i>	150 ml	6.50 лв			

## ~ Бутилирана бира ~

### Bottled beer

<b>Мадри</b> <i>Madri</i>	500 ml	4.80 лв	<b>Бургаско</b> <i>Burgasko</i>	500 ml	4.50 лв
<b>Стела Артоа</b> <i>Stella Artois</i>	500 ml	4.90 лв	<b>Лефе</b> <i>Leffe</i>	330 ml	7.90 лв
<b>Стела Артоа</b> <i>Stella Artois</i>	330 ml	4.50 лв	<b>Лефе тъмно</b> <i>Leffe Dark</i>	330 ml	7.90 лв
<b>Старопрамен</b> <i>Staropramen</i>	500 ml	4.80 лв	<b>Корона</b> <i>Corona</i>	330 ml	7.50 лв
<b>Бекс</b> <i>Beck's</i>	500 ml	4.50 лв	<b>Стела Артоа безалкохолна</b> <i>Stella Artois non-alcoholic</i>	330 ml	5.20 лв
<b>Бекс</b> <i>Beck's</i>	330 ml	4.90 лв	<b>Старопрамен безалкохолна</b> <i>Staropramen non-alcoholic</i>	330 ml	5.20 лв
<b>Каменица</b> <i>Kamenitza</i>	500 ml	4.50 лв			

## ~ Наливна бира ~

### Bottled on tap

<b>Стела Артоа</b> <i>Stella Artois</i>	330 ml	4.50 лв	<b>Хугардън</b> <i>Hoegaarden</i>	330 ml	5.90 лв
<b>Стела Артоа</b> <i>Stella Artois</i>	500 ml	5.50 лв	<b>Хугардън</b> <i>Hoegaarden</i>	500 ml	6.90 лв
<b>Гинес</b> <i>Stella Artois</i>	500 ml	10.00 лв			

## ~ Ракия ~

### *Rakia – Bulgarian traditional alcoholic beverage (50 ml)*

<b>Аристократ</b> <i>Aristocrat</i>	<b>6.50 лв</b>	<b>Троянска сливова отлежала</b> <i>Troyan Matured Plum Rakia</i>	<b>4.50 лв</b>
<b>Сливенска перла</b> <i>Sliven Pearl</i>	<b>5.50 лв</b>	<b>Троянска сливова отлежала 7 г.</b> <i>Troyan Matured Plum Rakia 7 y.o.</i>	<b>5.90 лв</b>
<b>Сливенска Перла 12 г.</b> <i>Sliven Pearl 12 y. o.</i>	<b>8.90 лв</b>	<b>Сунгурларска отлежала</b> <i>Sungurlare Aged Rakia</i>	<b>4.90 лв</b>
<b>Сливенска Перла Барел</b> <i>Sliven Pearl Barrel</i>	<b>7.50 лв</b>	<b>Сунгурларска специална</b> <i>Sungurlare Special Rakia</i>	<b>5.50 лв</b>
<b>Бургас 63</b> <i>Burgas 63</i>	<b>4.90 лв</b>	<b>Поморийска гроздова</b> <i>Pomorie Grape Rakia</i>	<b>3.90 лв</b>
<b>Бургас 63 Барел</b> <i>Burgas 63 Barrel</i>	<b>7.50 лв</b>	<b>Поморийска мускатова</b> <i>Pomorie Muscat Rakia</i>	<b>4.90 лв</b>
<b>Бургас 63 Перлова</b> <i>Burgas 63 Pearl</i>	<b>7.90 лв</b>	<b>Бургаска мускатова</b> <i>Burgas Muscat Rakia</i>	<b>4.90 лв</b>
<b>Бургас 63 12 г</b> <i>Burgas 63 12 y. o.</i>	<b>11.90 лв</b>	<b>Земунска крушова</b> <i>Zemun Pear Rakia</i>	<b>5.50 лв</b>
<b>Стралджанска мускатова отлежала</b> <i>Straldjanska Muskat Matured Rakia</i>	<b>5.50 лв</b>	<b>Земунска дюлева</b> <i>Zemun Quince Rakia</i>	<b>5.50 лв</b>
<b>Стралджанска мускатова Barrel Selection</b> <i>Straldjanska Muskat Rakia, Barrel Selection</i>	<b>6.50 лв</b>	<b>Земунска кайсиева</b> <i>Zemun Apricot Rakia</i>	<b>5.50 лв</b>

## ~ Анасонови напитки ~

### *Anise beverage (50 ml)*

<b>Узо Бабадзим</b> <i>Ouzo Mrampatzim</i>	<b>4.90 лв</b>	<b>Узо 12</b> <i>Ouzo 12</i>	<b>200 ml</b>	<b>17.80 лв</b>
<b>Узо Бабадзим</b> <i>Ouzo Mrampatzim</i>	<b>200 ml</b>	<b>Узо Барбаяни</b> <i>Barbayanni Ouzo</i>		<b>5.30 лв</b>
<b>Узо Пломари</b> <i>Plomari Ouzo</i>	<b>5.30 лв</b>	<b>Йени Ракъ</b> <i>Yeni Raki</i>		<b>4.90 лв</b>
<b>Узо Пломари</b> <i>Plomari Ouzo</i>	<b>200 ml</b>	<b>Йени Ракъ Аля – от стафиди</b> <i>Yeni Raki Ala – from raisins</i>		<b>8.50 лв</b>
<b>Узо Пломари Адоло</b> <i>Plomari Adolo Ouzo</i>	<b>5.90 лв</b>	<b>Рикар</b> <i>Ricard</i>		<b>5.50 лв</b>
<b>Узо 12</b> <i>Ouzo 12</i>	<b>4.90 лв</b>	<b>Перно</b> <i>Pernod</i>		<b>5.50 лв</b>

## ~ Водка ~

### Vodka (50 ml)

<b>Финландия</b> <i>Finlandia</i>	4.90 лв	<b>Грей Гуус</b> <i>Gray Goose</i>	14.90 лв
<b>Финландия Botanical</b> <i>Finlandia Botanical</i>	4.90 лв	<b>Кетел Уан</b> <i>Ketel One</i>	7.50 лв
<b>Смирноф Ред №21</b> <i>Smirnoff Red Label №21</i>	4.90 лв	<b>Царска водка – оригинал</b> <i>Tsar's Vodka – original</i>	4.90 лв
<b>Абсолют син / ванилия</b> <i>Absolut blue / vanilia</i>	5.50 лв	<b>Зельоная марка</b> <i>Zelyonaya Marka</i>	4.90 лв
<b>Руски Стандарт</b> <i>Russian Standard</i>	4.90 лв	<b>Белуга</b> <i>Beluga</i>	14.90 лв
<b>Руски Стандарт Платинум</b> <i>Russian Standard Platinum</i>	6.50 лв		

## ~ Джин ~

### Gin (50 ml)

<b>Гордънс</b> <i>Gordon's</i>	5.50 лв	<b>Джин Маре</b> <i>Gin Mare</i>	11.90 лв
<b>Бийфитър</b> <i>Beefeater</i>	5.50 лв	<b>Танкерей</b> <i>Tanqueray Imported</i>	5.50 лв
<b>Бомбай Сапфир</b> <i>Bombay Sapphire</i>	7.50 лв	<b>Хендрикс</b> <i>Hendrick's Gin</i>	11.90 лв

## ~ Ром ~

### Rum (50 ml)

<b>Бакарди</b> <i>Bacardi</i>	5.50 лв	<b>Хавана клуб 7 г.</b> <i>Havana Club 7 y. o.</i>	8.50 лв
<b>Бакарди Gran Reserva Diez</b> <i>Bacardi Gran Reserva Diez</i>	13.90 лв	<b>Хавана Клуб Еспесиал</b> <i>Havana Club Anejo Especial</i>	7.50 лв
<b>Закапа 23</b> <i>Zacapa 23</i>	19.90 лв	<b>Дипломатико</b> <i>Diplomatico</i>	13.90 лв
<b>Капитан Морган</b> <i>Captain Morgan</i>	5.50 лв	<b>Малибу</b> <i>Malibu</i>	5.50 лв

## ~ Коняк и бренди ~

### Cognac&brandy (50 ml)

<b>Хенеси V.S.</b> <i>Hennessy V.S.</i>	<b>10.90 лв</b>	<b>Мартел V.S.O.P.</b> <i>Martell V.S.O.P.</i>	<b>16.90 лв</b>
<b>Мартел V.S.</b> <i>Martell V.S.</i>	<b>10.90 лв</b>	<b>Мартел X.O.</b> <i>Martell X.O.</i>	<b>39.90 лв</b>
<b>Бискит V.S.O.P.</b> <i>Bisquit V.S.O.P.</i>	<b>15.90 лв</b>	<b>Бренди Черноморско злато 33 г.</b> <i>Brandy Black Sea Gold 33 y.o</i>	<b>18.90 лв</b>

## ~ Уиски ~

### Whiskey (50 ml)

<b>Дюарс</b> <i>Dewar's</i>	<b>6.50 лв</b>	<b>Джони Уокър Дабъл Блек</b> <i>Johnnie Walker Double Black</i>	<b>12.90 лв</b>
<b>Джони Уокър Ред Лейбъл</b> <i>Johnnie Walker Red Label</i>	<b>6.90 лв</b>	<b>Джони Уокър Блу Лейбъл</b> <i>Johnnie Walker Blue Label</i>	<b>51.90 лв</b>
<b>Джей енд Би</b> <i>J&amp;B</i>	<b>6.90 лв</b>	<b>Джони Уокър Платинум</b> <i>Johnnie Walker Platinum</i>	<b>22.90 лв</b>
<b>Балантайнс Файнест</b> <i>Ballantine's Finest</i>	<b>7.20 лв</b>	<b>Дюарс 12 г</b> <i>Dewar's 12 y.o.</i>	<b>11.90 лв</b>
<b>Бушмилс Ориджинал</b> <i>Bushmills Original</i>	<b>7.90 лв</b>	<b>Карду 12 г.</b> <i>Cardhu 12 y.o.</i>	<b>14.90 лв</b>
<b>Блек Буш</b> <i>Black Bush</i>	<b>9.20 лв</b>	<b>Дъмпъл 15 г.</b> <i>Dimple 15 y.o.</i>	<b>12.90 лв</b>
<b>Джеймисън</b> <i>Jameson</i>	<b>8.20 лв</b>	<b>Тюламор Дю 10 г.</b> <i>Tullamore D.E.W. 10 y.o.</i>	<b>12.90 лв</b>
<b>Джеймисън Блек Барел</b> <i>Jameson Black Barrel</i>	<b>12.90 лв</b>	<b>Тюламор Дю 12 г.</b> <i>Tullamore D.E.W. 12 y.o.</i>	<b>13.90 лв</b>
<b>Пади</b> <i>Paddy</i>	<b>8.20 лв</b>	<b>Чивас Регал 12 г.</b> <i>Chivas Regal 12 y. o.</i>	<b>13.90 лв</b>
<b>Тюламор Дю</b> <i>Tullamore D.E.W.</i>	<b>8.20 лв</b>	<b>Чивас Регал 18 г.</b> <i>Chivas Regal 18 y. o</i>	<b>19.30 лв</b>
<b>Джони Уокър Блек Лейбъл</b> <i>Johnnie Walker Black Label</i>	<b>11.90 лв</b>		

## ~Тенеси уиски~ Tennessee Whiskey (50 ml)

<b>Джак Даниелс</b> <i>Jack Daniel's</i>	<b>8.50 лв</b>	<b>Джак Даниелс Ябълка</b> <i>Jack Daniel's Apple</i>	<b>10.90 лв</b>
<b>Джентълмен Джак</b> <i>Gentleman Jack</i>	<b>11.90 лв</b>	<b>Джак Даниелс Сингъл Барел</b> <i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	<b>13.90 лв</b>

## ~Бърбън~ Bourbon (50 ml)

<b>Уудфорд Ризърв</b> <i>Woodford Reserve</i>	<b>15.30 лв</b>	<b>Джим Бийм</b> <i>Jim Beam</i>	<b>7.90 лв</b>
--	-----------------	-------------------------------------	----------------

## ~Малцово уиски~ Single Malt Whiskey (50 ml)

<b>Макалън 12 г</b> <i>The Macallan 12 y.o.</i>	<b>21.90 лв</b>	<b>Обан</b> <i>Oban</i>	<b>18.90 лв</b>
<b>Макалън 15 г</b> <i>The Macallan 15 y.o.</i>	<b>25.90 лв</b>	<b>Талискър</b> <i>Talisker</i>	<b>15.90 лв</b>
<b>Нейкед Молд</b> <b>Naked Mald</b>	<b>13.90 лв</b>	<b>Лагавулин</b> <i>Lagavulin</i>	<b>21.90 лв</b>
<b>Сингълтън 12 г.</b> <i>Singleton 12 y. o.</i>	<b>12.90 лв</b>	<b>Гленливет 15 г.</b> <i>Glenlivet 15 y. o.</i>	<b>16.90 лв</b>
<b>Гленфидих 12 г.</b> <i>Glenfiddich 12 y. o.</i>	<b>14.90 лв</b>	<b>Гленливет 18 г.</b> <i>Glenlivet 18 y. o.</i>	<b>21.90 лв</b>
<b>Гленфидих 15 г.</b> <i>Glenfiddich 15 y. o.</i>	<b>18.90 лв</b>	<b>Гленротес Селект Ризърв</b> <i>Glenrothes Select Reserve</i>	<b>13.90 лв</b>
<b>Гленфидих 18 г.</b> <i>Glenfiddich 18 y. o.</i>	<b>21.90 лв</b>	<b>Гленротес Винтидж Ризърв</b> <i>Glenrothes Vintage Reserve</i>	<b>15.90 лв</b>
		<b>Гленротес Шери Каск Ризърв</b> <i>Glenrothes Sherry Cask Reserve</i>	<b>17.90 лв</b>



## ~Вермути, ликьори, диджестиви~

*Vermouths, liqueurs, digestives (50 ml)*

<b>Йегермайстер 25 ml</b> <i>Jagermeister</i>	<b>4.90 лв</b>	<b>Драмбуйе</b> <i>Drambuie</i>	<b>7.90 лв</b>
<b>Рамацоти</b> <i>Ramazotti</i>	<b>5.90 лв</b>	<b>Амарето Ди Сароно</b> <i>Amaretto Di Saronno</i>	<b>7.90 лв</b>
<b>Мартини</b> <i>Martini</i>	<b>4.90 лв</b>	<b>Аперол</b> <i>Aperol</i>	<b>12.90 лв</b>
<b>Кампари</b> <i>Campari</i>	<b>5.90 лв</b>	<b>Лимончело Ботега 25 ml</b> <i>Limoncello Bottega</i>	<b>4.90 лв</b>
<b>Бейлис</b> <i>Bailey's</i>	<b>7.90 лв</b>		

## ~Текила~

*Tequila (25 ml)*

<b>Хосе Куерво Голд, Силвер</b> <i>Jose Cuervo Gold/Silver</i>	<b>6.90 лв</b>	<b>Патрон Силвър</b> <i>Patron Silver</i>	<b>14.90 лв</b>
<b>Ел Химадор Бланко/ Репосадо</b> <i>El Jimador Blanco/ Reposado</i>	<b>14.90 лв</b>	<b>Патрон Репосадо</b> <i>Patron Reposado</i>	<b>15.90 лв</b>

## ~ Шампанско и пенливи вина, 750 мл ~

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES, 750 ml

<b>Драпие Карт д'Ор Брут нон винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Drappier Carte d'Or Brut NV, Champagne, France</i>	170.00 лв
<b>Палмер Брут Ризърв нон винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Palmer Brut Reserve NV, Champagne, France</i>	220.00 лв
<b>Мое &amp; Шандон нон винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Moet &amp; Chandon NV, Champagne, France</i>	265.00 лв
<b>Луи Рьодерер Кълекшън нон винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Louis Roederer Collection NV, Champagne, France</i>	265.00 лв
<b>Луи Рьодерер Кристал Брут винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Louis Roederer Cristal Brut Vintage, Champagne, France</i>	999.00 лв
<b>Дом Периньон, Шампан, Франция</b> <i>Dom Perignon, Champagne, France</i>	999.00 лв
<b>Луи Рьодерер Кристал Розе Брут винтидж, Шампан, Франция</b> <i>Louis Roederer Cristal Rose Brut Vintage, Champagne, France</i>	1999.00 лв
<b>Просеко Брут Арджео, Руджери, Тревизо, Италия</b> <i>Prosecco Brut Argeo, Ruggeri, Treviso, Italy</i>	49.00 лв
<b>Просеко Джал'Оро Екстра Драй DOCG, Валдобиадене Супериоре, Руджери, Италия</b> <i>Prosecco Giall'Oro Extra Dry DOCG, Valdobbiadene Superiore, Ruggeri, Italy</i>	59.00 лв
<b>Просеко Джустино Б. Екстра Драй DOCG, Валдобиадене Супериоре, Руджери, Италия</b> <i>Prosecco Giustino B. Extra Dry DOCG, Valdobbiadene Superiore, Ruggeri, Italy</i>	105.00 лв
<b>Руджери Розе ди Пино Брут, Руджери, Тревизо, Италия</b> <i>Ruggeri Rose di Pinot Brut, Ruggeri, Treviso, Italy</i>	49.00 лв
<b>Винярдс Селекшън БРУТ Блан де Блан</b> <i>Vineyards Selection BRUT Blanc de Blanc</i>	81.00 лв
<b>Мартини Асти</b> <i>Martini Asti</i>	49.00 лв
<b>Мартини Просеко</b> <i>Martini Prosecco</i>	49.00 лв

## ~ Бели вина, 750 мл / White wines, 750ml ~

БЪЛГАРСКИ БЕЛИ ВИНА / BULGARIAN WHITE WINES

<b>Файнд Ми Совиньон Блан, Черноморско Злато</b> <i>Find Me Sauvignon Blanc, Black Sea Gold</i>	32.00 лв
<b>Силвър Ейнджъл Совиньон Блан, Мидалидаре Естейт</b> <i>Silver Angel Sauvignon Blanc, Midalidare Estate</i>	32.00 лв
<b>Блек С. Уайт бай Санта Сара, Винарско имение Санта Сара</b> <i>Black C. White by Santa Sarah, Santa Sarah Wine Estate</i>	37.00 лв
<b>Шардоне Сюр Ли, Винарна Братанови</b> <i>Chardonnay Sur Lie, Bratanovi Winery</i>	39.00 лв
<b>Льо Фотограф Совиньон Блан, Братя Минкови</b> <i>Le Photographe Sauvignon Blanc, Minkovi Brothers</i>	42.00 лв
<b>Компас Совиньон Блан, Шато Барали</b> <i>Compass Sauvignon Blanc, Chateau Baralli</i>	42.00 лв
<b>Тохун Совиньон Блан, Винарна Тохун</b> <i>Tohun Sauvignon Blanc, Tohun Winery</i>	42.00 лв
<b>Солени Хълмове Шардоне, Вионие &amp; Совиньон Блан, Черноморско Злато</b> <i>Salty Hills Chardonnay, Viognier &amp; Sauvignon Blanc, Black Sea Gold</i>	42.00 лв

<b>Компас Шардоне и Пино Гри, Шато Барали</b> <i>Compass Chardonnay &amp; Pinot Gris, Chateau Baralli</i>	42.00 лв
<b>Платинум Шардоне Барел Ферментед, Домейн Бойар</b> <i>Platinum Chardonnay Barrel Fermented, Domaine Boyar</i>	45.00 лв
<b>Кера Тамара Совиньон Блан, Винарска изба Марян</b> <i>Kera Tamara Sauvignon Blanc, Maryan Winery</i>	45.00 лв
<b>Кера Тамара Шардоне, Винарска изба Марян</b> <i>Kera Tamara Chardonnay, Maryan Winery</i>	45.00 лв
<b>F2F, Фейс Ту Фейс Шардоне, Нью Блум Уайнъри</b> <i>F2F, Face to Face Chardonnay, New Bloom Winery</i>	47.00 лв
<b>F2F, Фейс Ту Фейс Совиньон Блан, Нью Блум Уайнъри</b> <i>F2F, Face to Face Sauvignon Blanc, New Bloom Winery</i>	47.00 лв
<b>Ангъс Совиньон Блан, Лозеница Естейт</b> <i>Angus Sauvignon Blanc, Lozenitsa Estate</i>	49.00 лв
<b>Ангъс Совиньон Блан и Шардоне, Лозеница Естейт</b> <i>Angus Sauvignon Blanc &amp; Chardonnay, Lozenitsa Estate</i>	49.00 лв
<b>Левент Совиньон Блан, Винарска Къща Русе</b> <i>Levent Sauvignon Blanc, Wine House Rousse</i>	55.00 лв
<b>Соулмейтс Шардоне, Винарска изба Страцин</b> <i>Soulmate's Chardonnay, Stratsin winery</i>	55.00 лв
<b>Соулмейтс Совиньон Блан, Винарска изба Страцин</b> <i>Soulmate's Sauvignon Blanc, Stratsin winery</i>	55.00 лв
<b>Санта Сара Совиньон Блан, Винарско Имение Санта Сара</b> <i>Santa Sarah Sauvignon Blanc, Santa Sarah Wine Estate</i>	59.00 лв
<b>Санта Сара Шардоне, Винарско Имение Санта Сара</b> <i>Santa Sarah Chardonnay, Santa Sarah Wine Estate</i>	59.00 лв
<b>Санта Сара Траминер, Винарско Имение Санта Сара</b> <i>Santa Sarah Traminer, Santa Sarah Wine Estate</i>	59.00 лв
<b>Винярдс Селекшън Трояново, Совиньон Блан, Шардоне</b> <i>Vineyards Selection Troyanovo – Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	71.00 лв

## БЕЛИ ВИНА СТАР СВЯТ WHITE WINES FROM THE OLD WORLD

### ФРАНЦИЯ / FRANCE

<b>Елеганс Совиньон Блан, Жозеф Кастан, Пей д'Ок, Франция</b> <i>Elegance Sauvignon Blanc, Joseph Castan, Pays d'Oc, France</i>	30.00 лв
<b>Ле Фюме Бланш Совиньон Блан, Франсоа Луртон, Франция</b> <i>Les Fumees Blanches Sauvignon Blanc, Francois Lurton, France</i>	42.00 лв
<b>Преамбюл Пикпул де Пине, Лангедок, Франция</b> <i>Preambule Picpoul de Pinet, Languedoc, France</i>	45.00 лв
<b>Карт Ноар Еритаж Блан Кот дьо Прованс, Франция</b> <i>Carte Noire Heritage Blanc Cotes de Provence, France</i>	59.00 лв
<b>Сансер Ла Мерси-Диу, Домейн Бейли-Реверди, Лоара, Франция</b> <i>Sancerre La Mercy-Dieu, Domaine Bailly-Reverdy, Loire, France</i>	99.00 лв
<b>Гранд Крю Ризлинг Зааринг, Домейн Шлумберже, Елзас, Франция</b> <i>Grand Cru Riesling Saering, Domaines Schlumberger, Alsace, France</i>	110.00 лв
<b>Блан де Бланс Кло Мирей, Домейн Отт«, Прованс, Франция</b> <i>Blanc de Blancs Clos Mireille, Domaines Ott«, Provence, France</i>	170.00 лв
<b>Сансер Ле Мон Дам, Домейн Бейли-Реверди, Лоара, Франция</b> <i>Sancerre Les Monts Damnes, Domaine Bailly-Reverdy, Loire, France</i>	140.00 лв
<b>Шабли, Друен-Вудон, Бургундия, Франция</b>	145.00 лв

*Chablis, Drouhin-Vaudon, Burgundy, France*

**Шабли Премие Крю Монмен, Друен-Вудон, Бургундия, Франция** 190.00 лв

*Chablis Premier Cru Montmains, Drouhin-Vaudon, Burgundy, France*

**Шабли Гранд Крю Водезир, Друен-Вудон, Бургундия, Франция** 325.00 лв

*Chablis Grand Cru Vaudesir, Drouhin-Vaudon, Burgundy, France*

**Шасан Монраше, Жозеф Друен, Кот дьо Бон, Бургундия, Франция** 370.00 лв

*Chassagne-Montrachet, Joseph Drouhin, Cote de Beaune, Burgundy, France*

### **ИТАЛИЯ / ITALY**

**Поезие Пино Гриджо деле Венеция DOC, Кантина ди Соаве, Италия** 30.00 лв

*Poesie Pinot Grigio delle Venezie DOC, Cantina di Soave, Italy*

**Поезие Соаве Класико DOC, Кантина ди Соаве, Италия** 37.00 лв

*Poesie Soave Classico DOC, Cantina di Soave, Italy*

**Ская Гарганега & Шардоне ТреВенецие IGT, Тенута Сан Антонио, Венето, Италия** 47.00 лв

*Scaia Garganega & Chardonnay TreVenezie IGT, Tenuta Sant'Antonio, Veneto, Italy*

**Костамолино Верментино ди Сардиния DOC, Арджиолас, Италия** 55.00 лв

*Costamolino Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas, Italy*

**Совиньон Блан Бланкфумат Колио DOC, Колавини, Фриули, Италия** 60.00 лв

*Sauvignon Blanc Blancfumat Collio DOC, Collavini, Friuli, Italy*

**Лагедер Пино Гриджо, Алоис Лагедер, Алто Адидже, Италия** 62.00 лв

*Lageder Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige, Italy*

**Совиньон Блан Венеция Джулия IGT, Атемс, Фриули - Венеция Джулия, Италия** 75.00 лв

*Sauvignon Blanc Venezia Giulia IGT, Attems, Friuli - Venezia Giulia, Italy*

**Ис Арджиолас Верментино ди Сардиния DOC, Арджиолас, Италия** 85.00 лв

*Is Argiolas Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas, Italy*

**Порер Пино Гриджо, Алоис Лагедер, Алто Адидже, Италия** 99.00 лв

*Porer Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige, Italy*

**Ла Рока Соаве Класико DOC, Пиеропан, Венето, Италия** 135.00 лв

*La Rocca Soave Classico DOC, Pieropan, Veneto, Italy*

**Вие ди Романс Шардоне, Вие ди Романс, Фриули, Италия** 150.00 лв

*Vie di Romans Chardonnay, Vie di Romans, Friuli, Italy*

**Пиере Совиньон Блан, Вие ди Романс, Фриули, Италия** 150.00 лв

*Piere Sauvignon Blanc, Vie di Romans, Friuli, Italy*

**Десимис Пино Гриджо, Вие ди Романс, Фриули, Италия** 150.00 лв

*Dessimis Pinot Grigio, Vie di Romans, Friuli, Italy*

### **ГЕРМАНИЯ / GERMANY**

**Ризлинг Трокен, Др. Лозен, Мозел, Германия** 40.00 лв

*Riesling Trocken, Dr. Loosen, Mosel, Germany*

### **АВСТРИЯ / AUSTRIA**

**Грюнер Велтлинер Хаусвайн, Брюнделмайер, Камптал, Австрия** 60.00 лв

*Grüner Veltliner Hauswein, Bründlmayer, Kamptal, Austria*

**Ризлинг Кампталер Терасен, Брюнделмайер, Камптал, Австрия** 79.00 лв

*Riesling Kamptaler Terrassen, Bründlmayer, Kamptal, Austria*

### **ГЪРЦИЯ / GREECE**

**Санторини Асиртико, Бутари, Санторини, Гърция** 120.00 лв

*Santorini Assyrtiko, Boutari, Santorini, Greece*

## **БЕЛИ ВИНА НОВ СВЯТ**

WHITE WINE FROM THE NEW WORLD

## НОВА ЗЕЛАНДИЯ / NEW ZEALAND

<b>Ронгопай Совиньон Блан, Марлборо, Нова Зеландия</b> <i>Rongopai Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	42.00 лв
<b>Форбидън Вайнс Совиньон Блан, Марлборо, Нова Зеландия</b> <i>Forbidden Vines Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	45.00 лв
<b>Сейнт Клер Совиньон Блан Резерва, Марлборо Естейт, Нова Зеландия</b> <i>Saint Clair Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	47.00 лв
<b>Бабич Совиньон Блан, Марлборо, Нова Зеландия</b> <i>Babich Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	55.00 лв
<b>Вила Мария Совиньон Блан, Марлборо, Нова Зеландия</b> <i>Villa Maria Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand</i>	60.00 лв
<b>Бабич Совиньон Блан Черен Етикет, Марлборо, Нова Зеландия</b> <i>Babich Sauvignon Blanc Black Label, Marlborough, New Zealand</i>	65.00 лв
<b>Вила Мария Совиньон Блан Сингъл Винярд, Нова Зеландия</b> <i>Villa Maria Sauvignon Blanc Single Vineyard, Marlborough, New Zealand</i>	99.00 лв
<b>Сейнт Клер Совиньон Блан Уайрал Резерва, Марлборо Естейт, Нова Зеландия</b> <i>Saint Clair Sauvignon Blanc Wairal Reserve, Marlborough, New Zealand</i>	105.00 лв

## ~Вина розе, 750 мл/Rose wines, 750 ml~

<b>Поезие Розе Блъш деле Венеция DOC, Кантина ди Соаве, Италия</b> <i>Poesie Rose Blush delle Venezie DOC, Cantina di Soave, Italy</i>	30.00 лв
<b>Файнд Ми Розе от Сира и Каберне Фран, Черноморско Злато</b> <i>Find Me Rose Syrah &amp; Cabernet Franc, Black Sea Gold</i>	32.00 лв
<b>Санта Сара Блек С. Розе, Винарско имение Санта Сара</b> <i>Santa Sarah Black C. Rose, Santa Sarah Wine Estate</i>	37.00 лв
<b>Ангъс Розе от Широка Мелнишка Лоза и Небиоло, Лозеница Естейт</b> <i>Angus Rose from Broadleaf Melnik and Nebiolo, Lozenitsa Estate</i>	42.00 лв
<b>Тохун Розе Пино Ноар и Каберне Совиньон, Винарна Тохун</b> <i>Tohun Rose from Pinot Noir &amp; Cabernet Saucignon, Tohun Winery</i>	42.00 лв
<b>Солени Хълмове Розе, Черноморско Злато</b> <i>Salty Hills Rose, Black Sea Gold</i>	42.00 лв
<b>Ле Розе, Катаржина Естейт</b> <i>Le Rose, Katarzyna Estate</i>	45.00 лв
<b>F2F, Фейс ту Фейс Розе от Каберне Совиньон и марселан, Ню Блум Уайнъри</b> <i>F2F, Face to Face Rose from Cabernet Sauvignon and Marselan, New Bloom Winery</i>	48.00 лв
<b>Компас Розе, Шато Барали</b> <i>Compass Rose, Chateau Baralli</i>	49.00 лв
<b>Шато д'Астрос Розе Кот дьо Прованс, Франция</b> <i>Chateau d'Astros Rose Cotes de Provence, France</i>	49.00 лв
<b>Соулмейтс Гренаш и Сира Розе, Винарска изба Страцин</b> <i>Soulmate's Grenache &amp; Syrah Rose, Stratsin winery</i>	55.00 лв
<b>Ноу Сейнтс Розе, Винарско Имение Санта Сара</b> <i>No Saints Rose, Santa Sarah Wine Estate</i>	59.00 лв
<b>Карт Ноар Еритаж Розе Кот дьо Прованс, Франция</b> <i>Carte Noire Heritage Rose Cotes de Provence, France</i>	65.00 лв
<b>Малис Кюве Розе Кот дьо Прованс, Домейн дьо Картейрон, Франция</b> <i>Malyse Cuvee Rose Cotes de Provence, Domaine de Carteyron, France</i>	69.00 лв
<b>Винярдс Селекшън Розе – Сира, Каберне Фран, Пти Вердо</b> <i>Vineyards Selection Rose – Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	71.00 лв
<b>Бай Отт Розе Кот дьо Прованс, Домейн Отт«, Франция</b> <i>By Ott Rose Cotes de Provence, Domaines Ott«, France</i>	95.00 лв
<b>Домейн Отт« Розе Кот дьо Прованс, Домейн Отт«, Франция</b>	175.00 лв

Domaines Ott« Rose Cotes de Provence, Domaines Ott«, France

**Итуал Розе, Прованс, Домейн Отт«, Франция**

**500.00 лв**

*Etoile Rose, Provence, Domaines Ott«, France*

## ~Червени вина, 750 мл / red wines, 750 ml~

БЪЛГАРСКИ ЧЕРВЕНИ ВИНА / BULGARIAN RED WINES

**Греус Мерло, Винарна Тохун**

**32.00 лв**

*Greus Merlot, Tohun Winery*

**Блек С. Ред бай Санта Сара, Винарско Имение Санта Сара**

**37.00 лв**

*Black C. Red by Santa Sarah, Santa Sarah Wine Estate*

**Лозеница Естейт Мелник 55, Каберне Совиньон и Сира, Лозеница Естейт**

**39.00 лв**

*Lozenitsa Estate Melnik 55, Cabernet Sauvignon & Syrah, Lozenitsa Estate*

**Солени Хълмове Мерло & Каберне Совиньон & Каберне Фран & Сира, Черноморско Злато**

**42.00 лв**

*Salty Hills Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Syrah, Black Sea Gold*

**Компас Каберне Совиньон Барик, Шато Барали**

**42.00 лв**

*Compass Cabernet Sauvignon, Chateau Baralli*

**F2F, Фейс Ту Фейс Дорнфелдер, Ню Блум Уайнъри**

**47.00 лв**

*F2F, Face to Face Dornfelder, New Bloom Winery*

**Марян Мавруд & Мерло, Винарска изба Марян**

**52.00 лв**

*Maryan Mavrud & Merlot, Maryan Winery*

**Соулмейтс Сира, Винарска изба Страцин**

**55.00 лв**

*Soulmate's Syrah, Stratsin winery*

**РеДарк Каберне Совиньон & Рубин & Руен, Винарна Дамяница**

**65.00 лв**

*ReDark Cabernet Sauvignon & Rubin & Ruen, Damianitza Winery*

**Санта Сара БИН 40 Каберне Совиньон, Винарско Имение Санта Сара**

**75.00 лв**

*Santa Sarah BIN 40 Cabernet Sauvignon, Santa Sarah Wine Estate*

**Санта Сара БИН 41 Мерло, Винарско Имение Санта Сара**

**75.00 лв**

*Santa Sarah BIN 41 Merlot, Santa Sarah Wine Estate*

**Оук Трий Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран, Братя Минкови**

**80.00 лв**

*Oak Tree Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Minkovi Brothers*

**Анкор Сира, Катаржина Естейт**

**85.00 лв**

*Encore Syrah, Katarzyna Estate*

**Куесчън Марк Мерло & Каберне, Катаржина Естейт**

**85.00 лв**

*Question Mark Merlot & Cabernet Sauvignon, Katarzyna Estate*

**Винярдс Селекшън Тенево Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо, Вила Ямбол**

**90.00 лв**

*Vignyards Selection Tenevo Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Villa Yambol*

**Солитер Мерло, Домейн Бойар**

**99.00 лв**

*Solitaire Merlot, Domaine Boyar*

**Санта Сара Приват Мавруд и Каберне Совиньон, Винарско имение Санта Сара**

**125.00 лв**

*Santa Sarah Privat Mavrud and Cabernet Sauvignon, Santa Sarah Wine Estate*

## ~Червени вина стар свят / red wines from the old world~

ФРАНЦИЯ / FRANCE

**Кот дю Рон Руж, Е.Гигал, Кот дю Рон, Франция**

**60.00 лв**

*Cotes du Rhone Rouge, E.Guigal, Cotes du Rhone, France*

**130.00 лв**

**Кот дю Бон Вилаж, Жозеф Друен, Бургундия, Франция**

*Cote de Beaune Village, Joseph Drouhin, Burgundy, France*

**Секънд, Шато дьо Пез, Сейнт Естеф, Медок, Бордо, Франция**

**110.00 лв**

*2<sup>nd</sup>, Chateau de Pez, St. Estephe, Medoc, Bordeaux, France*

**Шато дьо Пез, Сейнт Естеф, Медок, Бордо, Франция** 190.00 лв  
*Chateau de Pez, St. Estephe, Medoc, Bordeaux, France*

**ИТАЛИЯ / ITALY**

**СанГаetano Примитиво ди Мандурия DOP, Кантине Две Палме, Пулия, Италия** 45.00 лв  
*SanGaetano Primitivo di Manduria DOP, Cantine Due Palme, Puglia, Italy*

**Кастилиони Кианти DOCG, Фрескобалди, Тоскана, Италия** 55.00 лв  
*Castiglioni Chianti DOCG, Frescobaldi, Tuscany, Italy*

**Амароне Селеционе Антонио Кастанеди DOCG Тенута Сан Антонио, Валполичела Супериоре, Италия** 160.00 лв  
*Amarone Selezione Antonio Castagnedi DOCG, Tenuta Sant'Antonio, Valpolicella Superiore, Italy*

**Кастелджокондо Брунело ди Монталчино DOCG, Фрескобалди, Тоскана, Италия** 250.00 лв  
*Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi, Tuscany, Italy*

**Луче, Тенута Луче, Тоскана, Италия** 500.00 лв  
*Luce, Tenuta Luce, Tuscany, Italy*

**~Вина малки бутилки, 375 мл / small bottle wines, 375 ml~**

**~Шампанско и пенливи вина малки бутилки / small bottles champagne & sparkling wines~**

**Луи Рьодерер Кълекшън нон винтидж, Шампан, Франция 375 мл** 135.00 лв  
*Louis Roederer Collection NV, Champagne, France 375 ml*

**Драпие Карт д'Ор Брут нон винтидж, Шампан, Франция 200 мл** 65.00 лв  
*Drappier Carte d'Or Brut NV, Champagne, France 200 ml*

**Просеко Брут Арджео DOC, Руджери, Тревизо, Италия 200 мл** 19.00 лв  
*Prosecco Brut Argeo DOC, Ruggeri, Treviso, Italy 200 ml*

**Просеко Розе Брут Милесимато Арджео DOC, Руджери, Тревизо, Италия 200 мл** 19.00 лв  
*Prosecco Rose Brut Millesimato Argeo DOC, Ruggeri, Treviso, Italy 200 ml*

**Просеко Джал'Оро Екстра Драй DOCG, Валдобиадене Супериоре, Руджери, Италия 375 мл** 33.00 лв  
*Prosecco Giall'Oro Extra Dry DOCG, Valdobbiadene Superiore, Ruggeri, Italy 375 ml*

**~Бели вина малки бутилки / small bottle white wines~**

**Алма Совиньон Блан, Тера Матер, Чили 187 мл** 9.00 лв  
*Alma Sauvignon Blanc, Terra Mater, Chile 187 ml*

**Поезие Пино Гриджо деле Венеция DOC, Кантина ди Соаве, Италия 375 мл** 18.00 лв  
*Poesie Pinot Grigio delle Venezie DOC, Cantina di Soave, Italy 375 ml*

**Санта Сара Блек С. Уайт, Винарско имение Санта Сара 375 мл** 20.00 лв  
*Santa Sarah Black C. White, Santa Sarah Wine Estate 375 ml*

**Ле Фюме Бланш Совиньон Блан, Франсоа Луртон, Франция 375 мл** 22.00 лв  
*Les Fumees Blanches Sauvignon Blanc, Francois Lurton, France 375 ml*

**Ризлинг Трокен, Др. Лозен, Мозел, Германия 375 мл** 25.00 лв  
*Riesling Trocken, Dr. Loosen, Mosel, Germany 375 ml*

**Кера Тамара Совиньон Блан, Винарска изба Марян 375 мл** 25.00 лв  
*Kera Tamara Sauvignon Blanc, Maryan Winery 375 ml*

**Бабич Совиньон Блан, Марлборо, Нова Зеландия 375 мл** 30.00 лв  
*Babich Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 375 ml*

**Костамолино Верментино ди Сардиния DOC, Арджиолас, Италия 375 мл** 32.00 лв  
*Costamolino Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas, Italy 375 ml*

<b>Совиньон Блан Бланкфумат Колио DOC, Колавини, Фриули, Италия 375 мл</b> <i>Sauvignon Blanc Blancfumat Collio DOC, Collavini, Friuli, Italy 375 ml</i>	<b>35.00 лв</b>
<b>Лагедер Пино Гриджо, Алоис Лагедер, Алто Адидже, Италия 375 мл</b> <i>Lageder Pinot Grigio, Alois Lageder, Alto Adige, Italy 375 ml</i>	<b>35.00 лв</b>
<b>Санта Сара Совиньон Блан, Винарско имение Санта Сара 375 мл</b> <i>Santa Sarah Sauvignon Blanc, Santa Sarah Wine Estate 375 ml</i>	<b>37.00 лв</b>
<b>Сансер Ла Мерси-Дию, Домейн Бейли-Реверди, Лоара, Франция 375 мл</b> <i>Sancerre La Mercy-Dieu, Domaine Bailly-Reverdy, Loire, France 375 ml</i>	<b>59.00 лв</b>
<b>Шабли, Друен-Вудон, Бургундия, Франция 375 мл</b> <i>Chablis, Drouhin-Vaudon, Burgundy, France 375 ml</i>	<b>67.00 лв</b>

## ~Вина розе малки бутилки / small bottle rose wines~

<b>Алма Розе, Тера Матер, Испания 187 мл</b> <i>Alma Rose, Terra Mater, Spain 187 ml</i>	<b>9.00 лв</b>
<b>Поезие Пино Гриджо Розе деле Венеция DOC, Кантина ди Соаве, Италия 375 мл</b> <i>Poesie Pinot Grigio Rose delle Venezie DOC, Cantina di Soave, Italy 375 ml</i>	<b>18.00 лв</b>
<b>Санта Сара Блек С. Розе, Винарско имение Санта Сара 375 мл</b> <i>Santa Sarah Black C. Rose, Santa Sarah Wine Estate 375 ml</i>	<b>20.00 лв</b>
<b>Шато д'Астрос Розе Кот дьо Прованс, Франция 375 мл</b> <i>Chateau d'Astros Rose Cotes de Provence, France 375 ml</i>	<b>29.00 лв</b>
<b>Ноу Сейнтс Розе, Винарско имение Санта Сара 375 мл</b> <i>No Saints Rose, Santa Sarah Wine Estate 375 ml</i>	<b>37.00 лв</b>
<b>Карт Ноар Еритаж Розе Кот дьо Прованс, Франция 375 мл</b> <i>Carte Noire Heritage Rose Cotes de Provence, France 375 ml</i>	<b>39.00 лв</b>
<b>Домейн Отт<sup>с</sup> Розе Кот дьо Прованс, Домейн Отт<sup>с</sup>, Франция 375 мл</b> <i>Domaines Ott<sup>с</sup> Rose Cotes de Provence, Domaines Ott<sup>с</sup>, France 375 ml</i>	<b>95.00 лв</b>

## ~Червени вина малки бутилки / small bottle red wines~

<b>Алма Каберне Совиньон, Тера Матер, Чили 187 мл</b> <i>Alma Cabernet Sauvignon, Terra Mater, Chile 187 ml</i>	<b>9.00 лв</b>
<b>Санта Сара Блек С. Ред, Винарско имение Санта Сара 375 мл</b> <i>Santa Sarah Black C. Red, Santa Sarah Wine Estate 375 ml</i>	<b>20.00 лв</b>
<b>Марян Мавруд &amp; Мерло, Винарска изба Марян 375 мл</b> <i>Maryan Mavrud &amp; Merlot, Maryan Winery 375 ml</i>	<b>30.00 лв</b>
<b>Кастилиони Кианти DOCG, Фрескобалди, Тоскана, Италия 375 мл</b> <i>Castiglioni Chianti DOCG, Frescobaldi, Tuscany, Italy 375 ml</i>	<b>35.00 лв</b>
<b>Санта Сара БИН Ред, Винарско имение Санта Сара 375 мл</b> <i>Santa Sarah BIN Red, Santa Sarah Wine Estate 375 ml</i>	<b>40.00 лв</b>
<b>Амароне Селеционе Антонио Кастанеди DOCG, Тенута Сан Антонио, Валполичела Супериоре, Италия 375 мл</b> <i>Amarone Selezione Antonio Castagnedi DOCG, Tenuta Sant'Antonio, Valpolicella Superiore, Italy 375 ml</i>	<b>90.00 лв</b>



**Вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост**

1. Зърнени култури, съдържащи глутен.
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.

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.

**Substances or products causing allergies or intolerance**

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.

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.

**Вещества или продукти, причиняващи алергически или непоносимо**

1. Злаковите култури, съдържащи глутен.
2. Ракообразни и продукти от тях.
3. Яйца и продукти от тях.
4. Рибна и рибни продукти.
5. Арахис и продукти от него.
6. Соя и соевите продукти.
7. Молоко и млечни продукти, включва лактоза.
8. Орешки.
9. Селдерей и продукти от него.
10. Горчица и продукти от нея.
11. Семея кунжута и продукти от него.
12. Диоксид сера и сулфити.
13. Люпин и продукти от него.
14. Мекотелите и продукти от тях.

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.

