



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 Neptune restaurant we appreciate good things in life – good 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 ее 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 ⁷ Caprese with baked eggplant, arugula and basil dressing Капрезе с печеным баклажаном, рукколой и подливкой из базилика	300 г	7.49 лв
Зимна пъстра салата, медено-горчичен дресинг, стръкове копър, магданоз и семена от тиква и слънчоглед ¹⁰ цвекло, моркови, праз, бяла ряпа, ябълка Winter variegated salad, honey-mustard dressing, dill sprouts, parsley and pumpkin and sunflower seeds beets, carrots, leek, white radish, apple Зимний пестрый салат, медово-горчичная подливка, стебли укропа, петрушки и семена тыквы и подсолнечника свекла, морковь, лук-порей, белая репа, яблоко	300 г	7.38 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	6.90 лв
Къпоолу и домати с каламата и черни дехидратирани маслини с Мариновано сирене Фета ⁷ Kyopolou and tomatoes with Kalamata and black dehydrated olives with marinated Feta cheese Баклажанная икра къпоолу и помидоры с каламата и черными обезвоженными оливками с маринованным сыром Фета	300 г	7.92 лв
Авокадо салата с домати резени, маслини и червен лук с краставици Avocado salad with tomato slices, olives and red onion with cucumbers Салат Авокадо с дольками помидоров, оливками и красным луком с огурцами	300 г	7.98 лв
Пресни спаначени листа с киноа, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг ^{3,7,8} Fresh spinach leaves with quinoa, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing Свежие листья шпината с киноа, брынзой, яйцо, красный лук, и соленым миндалем и медово-бальзамическим дрессингом	300 г	8.76 лв

<p>Печено цвекло и круши в портокалов сок и лимонова извара с мед, кашу и рукола^{7,8}</p> <p>Roasted beets and pears in orange juice and lemon curd with honey, cashew and arugula</p> <p>Запеченная свекла и груши в апельсиновом соке и творог с медом, кешью и рукколой</p>	300 г	7.90 лв
<p>Печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин поднесен с овче сирене⁷</p> <p>Roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil served with sheep cheese</p> <p>Печеные баклажаны с помидорами, петрушкой, чесноком и оливковым маслом екстра вирджин, брынзой из овечьего молока</p>	300 г	8.20 лв
<p>Кус-кус, печен пипер, конфи от чери домати, градински подправки, чесън и биволско сирене с рукола^{1,7}</p> <p>Couscous, roasted pepper, confit of cherry tomatoes, garden spices, garlic and buffalo cheese with arugula</p> <p>Крупа кускус, запеченный перец, конфи из помидорок черри, шалфей, пряные травы из сада, чеснок и буйволиная брынза с рукколой</p>	300 г	7,89 лв
<p>Червено цвекло с медена тиква, горски къпини и боровинки, шам фъстък и цитрусов дресинг^{8,10}</p> <p>Red beets with honey pumpkin, forest blackberries and blueberries, pistachios and citrus dressing</p> <p>Красная свекла с медовой тыквой, лесной ежевикой и черникой, фисташками и цитрусовым соусом</p>	300 г	8.64 лв
<p>Доматени шайби, печен пипер и крем-пастет от меки сирена с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин⁷</p> <p>Tomato slices, roasted peppers and cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil</p> <p>Помидорные кружки, запеченный перец и крем-паштет из мягких сыров с маринованными маслинами и сушеными помидорами в ароматические екстра вирджин оливковое масло</p>	300 г	8.80 лв
<p>Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рожко яйце с черен сусам^{5, 4, 10, 11}</p> <p>Leafy Italian mix with avocado, smoked salmon and soft boiled egg with black sesame</p> <p>Листовой итальянский микс с авокадо, копченой семгой и яйцом всмятку с черным кунжутом</p>	300 г	8.98 лв
<p>Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг^{1, 3, 4, 7, 10}</p> <p>айсберг, домашни крутони, пармезан, Цезар сос с аншоа, бекон и чесън</p> <p>Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg letuce</p> <p>Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic</p> <p>Салат цезарь по классическому рецепту с нежными листьями айсберга</p> <p>салат айсберг, домашние крутоны, пармезан, Цезарь соус с анчоусами, бекон и чеснок</p>	300 г	8.99 лв

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains alergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.

<p>Пикантна салата с печен патладжан, домати и краве сирене, люти чушлета с хрупкави домашни сухарчета, зехтин и зелен микс от босилек и магданоз^{1,7}</p> <p>Spicy salad with roasted eggplant, tomatoes, and cow milk cheese, chillies with crunchy homemade rusks, olive oil, and a green mix of basil and parsley</p> <p>Пикантный салат с печеным баклажаном, помидорами и коровьей брынзой, острых перчиков с хрустящими домашними сухариками, оливковым маслом и зеленым миксом из базилика и петрушки</p>	300 г	8.76 лв
<p>Пикантна салата с червен боб Адзуки, авокадо и домати резени с пресен босилек и скариди със сусам^{2,11}</p> <p>Spicy salad with red beans Adzuki, avocado and tomato slices with fresh basil and shrimps with sesame</p> <p>Пикантный салат с красной фасолью Адзуки, авокадо, ломтиками помидора, свежим базиликом и креветками с кунжутом</p>	320 г	11.44 лв
<p>Средиземноморска салата със сотирани в зехтин кралски скариди, октопод и калмари^{2, 4, 14}</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	22.90 лв

Супи Soups • Супы

<p>Рибена супа^{1, 4, 7, 14}</p> <p>Fish soup</p> <p>Рыбный суп</p>	300 мл	6.59 лв
<p>Крем супа от целина и праз с печена съомга и орехова гремолата^{4, 7, 8, 9}</p> <p>Cream soup of celery and leek with roasted salmon and walnut gremolata</p> <p>Суп-пюре из сельдерея и лука-порея с запеченным лососем и ореховой гремолатой</p>	300 мл	7.90 лв
<p>Кокосова супа с червено къри и тигрови скариди^{2, 7}</p> <p>Coconut soup with red curry and tiger shrimps</p> <p>Кокосовый суп с красным карри и тигровыми креветками</p>	300 мл	9.90 лв
<p>Буябес^{1, 2, 4, 7, 9, 14}</p> <p>Традиционна френска супа с няколко вида прясна риба и морски дарове, поднесена с домашна чеснова крустина</p> <p>Bouillabaisse</p> <p>Traditional French soup with several kinds of fish and molusks, served with homemade garlic crostino</p> <p>Буйабес</p> <p>Традиционный французский суп с несколькими видами свежей рыбы и морепродуктами, поданный с домашней чесночной лепешкой</p>	300 мл	22.10 лв

Предястия и леки ястия

Appetizers and light dishes • Закуски и легкие блюда

Микс от мариновани маслини в пикантен зехтин с ароматни треви и патладжанов мус, крем от печен пипер с чесън и сирене, домашен хляб ^{1, 3, 7, 10}	250 г	8.86 лв
Mix of marinated olives in spicy olive oil with aromatic herbs and eggplant mousse, cream of roasted pepper with garlic and cheese, homemade bread		
Микс из маринованных оливок в пикантном оливковом масле с пряными травами и из баклажанного мусса, крема из запеченного перца с чесноком и брынзой, домашний хлеб		
Гуакамолле с тортила чипс ¹ авокадо, домати, лук, чесън, лимон	250 г	7.79 лв
Guacamole with tortilla chips dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon		
Гуакамолле с чипсами тортилла авокадо, помидоры, репчатый лук, чеснок, лимон		
Брускетти с крем моцарела и конфи от чери домати с чипс от босилек ^{1, 7}	250 г	8.13 лв
Bruschettas with Mozzarella cream and confit of cherry tomatoes with basil chips		
Брускетты с кремом моцарелла и конфи из помидорок черри с чипсами из базилика		
Брускетти от бриош със синьо сирене, къпини и мед ^{1, 3, 7, 8}	250 г	8.90 лв
Bruschettas of brioche with blue cheese, blackberries and honey		
Брускетты из бриоши с голубым сыром, ежевикой и медом		
Брускетти от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер ^{1, 4, 7}	200 г	15.26 лв
Bruschetta of homemade 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		
Пушена съомга и сусам в легло от авокадо крем и каперси, тапенада с аншоа, сухар от домашен хляб и свежа салатка ^{1, 3, 11}	250 г	11.92 лв
Smoked salmon and sesame on a bed of avocado cream and capers, tapenade with anchovy, homemade bread rusk and fresh salad		
Копченый лосось и кунжут на „гнездышке“ из авокадо, сливок и каперсов, тапенад из анчоусов, сухарь из домашнего хлеба и свежий салатик		
Авокадо тартар с пушена съомга и зехтин ⁴	250 г	10.90 лв
Avocado tartar with smoked salmon and olive oil		
Авокадо тартар с копченой семгой и оливковым маслом		

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains allergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.

<p>Коктейл от скариди с рукола, хрупкава солена бисквитка с черен сусам и хайвер от сьомга^{1, 2, 3, 7, 11}</p> <p>Shrimp cocktail with arugula, crispy salty cracker with black sesame and salmon caviar</p> <p>Коктейль из креветок с рукколой, хрустящим соленым печеньем с черным кунжутом и лососевой икрой</p>	250 г	15.96 лв
<p>Домашно приготвен тарама хайвер^{1, 4}</p> <p>Homemade Tarama caviar</p> <p>Домашняя паюсная икра</p>	250 г	6.88 лв
<p>Мариновани риби поднесени с лук, билково масло, лимони и препечен домашен хляб. Всички риби се приготвят по собствена автентична рецепта взаимствана от местните традиции^{1, 4, 7}</p> <p>Чернокоп 5.20 лв • Сафрид 4.40 лв • Скумрия 5.45 лв • Херинга 4.40 лв</p> <p>Marinated fish served with onions, herb butter, lemons and toasted homemade bread. All fish is prepared by our own authentic recipe borrowed from local traditions.</p> <p>Bluefish 5.20 lv • Scad 4.40 lv • Mackerel 5.45 lv • Herring 4.40 lv</p> <p>Маринованная рыба ассорти, поданная с луком, маслом из трав, лимонами и запеченным до хруста домашним хлебом. Все виды рыб приготавливаются по собственному самобытному рецепту, заимствованному из местных традиций.</p> <p>Луфарь 5.20 лв • Ставрида 4.40 лв • Скумбрия 5.45 лв • Сельдь 4.40 лв</p>	100 г	
<p>Стриди¹⁴</p> <p>Oysters</p> <p>Устрицы</p>	100 г	7.66 лв
<p>Рулца от печена тиквичка с френско козе сирене и сушени домати с босилеков дресинг⁷</p> <p>Roast zucchini rolls with French goat cheese and dried tomatoes with basil dressing</p> <p>Роллы из запеченных кабачков с французским козьим сыром и сушеными помидорами с подливой из базилика</p>	250г	7.96 лв
<p>Тигрови скариди в чесново масло и градински билки^{2, 7}</p> <p>Tiger prawns in garlic butter and garden herbs</p> <p>Тигровые креветки в чесночном масле с пряными травами</p>	250 г	27.90 лв
<p>Опашки от кралски скариди в темпура и сладък чили сос^{1, 2, 3}</p> <p>Tempura shrimps and sweet chili sauce</p> <p>Хвосты креветок в темпура и сладкий соус чили</p>	250 г	27.70 лв
<p>Октопод със сушен цвят от риган, лимони и зехтин със запечени картофени резени^{7, 14}</p> <p>Octopus with dried oregano blossoms, lemon, and olive oil with roasted potato slices</p> <p>Осьминог с засушенными цветками орегано, лимонами и оливковым маслом с запеченными ломтиками картофеля</p>	250 г	29.69 лв

Калмари по гръцки ^{1, 14} Greek style squid Кальмары по-гречески	250 г	12.99 лв
Калмари в масло с парченца домати и маслини ^{7, 14} Squid in butter with tomato pieces and olives Кальмары в масле с нарезанными томатами и оливками	250 г	13.90 лв
Цял новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча ¹⁴ Whole New Zealand squid with lemons and garden dressing Новозеландский целый кальмар с лимонами и дрессингом из пряных трав	250 г	15.90 лв
Жив омар от нашата витрина в ароматен билков бульон, запечен в масло ^{2, 7} Alive lobster from our glass case in a flavorsome herb broth, baked in oil Живой омар из нашей витрины, запеченный в масле, в ароматическом бульоне из целебных трав	1 бр	196.00 лв
Телешко карпачо с пармезан, ароматен дресинг и рукола ⁷ Beef carpaccio with parmesan, fragrant dressing and arugula Карпаччо из говядины с пармезаном, ароматным соусом и рукколой	200 г	24.10 лв
Телешки тартар Black Angus с крустини от френски селски хляб и свежа микс салатка ^{1, 5} 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	240 г	28.90 лв
Пълнени пресни чушки с мариновано козе сирене ⁷ Fresh peppers stuffed with marinated goat cheese Фаршированный свежий перец с маринованной козьей брынзой	250 г	7.80 лв
Аспержи ризото с гъби и босилеков сос с пармезан ⁷ Asparagus risotto with mushrooms and basil sauce with Parmesan Спаржа ризотто с грибами и соусом из базилика с пармезаном	300 г	11.60 лв
Ризото с печен спанак на плоча и сьомга филе ^{3, 7} Risotto with roasted spinach on a plate and salmon fillet Ризотто с запеченным на каменной плите шпинатом и филе лосося	250 г	12.90 лв
Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи ^{1, 7} Risotto with boletus, parmesan cookie and olive crumbs Ризотто с белым грибом, пармезановым печеньем и маслиновыми кусочками	250 г	10.90 лв

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains allergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.



Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди ^{1,2,7,14}	350 г	13.32 лв
Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels		
Ризотто с морепродуктами – креветки, кальмары, мидии		
Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица ^{1,7,11}	280 г	8.20 лв
Baked vegetables with homemade linseed bread rusk and garden dressing with Dijon mustard		
Запеченые овощи с домашним сухарем из льняного хлеба и садовая подливка с дижонской горчицей		
Печен камембер с маслини, домати и стръкчета мащерка с екстра върджин зехтин ^{1,7}	250 г	10.80 лв
Roasted Camembert with olives, tomatoes and thyme sprouts with extra virgin oil		
Запеченный камамбер с оливками, помидорами и стеблями тимьяна с оливковым маслом экстра вирджин		
Прясна домашна паста папарделе в сос от горски манатарки с мащерка и пармезан ^{1,3,7}	250 г	12.99 лв
Fresh homemade pasta Pappardelle in sauce of forest Boletus mushrooms with thyme and Parmesan cheese		
Свежая домашняя паста папарделле в соусе из лесных белых грибов с тимьяном и пармезаном		
Прясна паста талятеле със сотирани в зехтин зеленчуци, маслини и ароматни треви с пармезанови люспи ^{1,3,7}	250 г	9.90 лв
Fresh pasta Tagliatelle with vegetables, olives and aromatic herbs, sautéed in olive oil, with Parmesan flakes		
Свежая паста тальятелле с обжаренными в оливковом масле овощами, оливками и пряными травами с пармезановыми хлопьями		

Риба

Fish & Seafood • Рибные Блюда

Печено филе ципура в лимонов шафран сос с тигрови скариди и микс от жасминов и черен императорски ориз ^{2,4,7}	300 г	20.96 лв
Baked sea bream fillet in lemon saffron sauce with tiger shrimps and mix of jasmine and black imperial rice		
Жаркое из филе морского карася в лимонном шафранном соусе с тигровыми креветками и миксом из жасминового и черного императорского риса		
Филе от лаврак в масло с оризови талятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко ^{1,4,7}	300 г	19.72 лв
Fillet of Greek seabass in butter with rice tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sause		
Филе морского волка в масле с рисовыми тальятелли, овощами и пикантным соусом с кокосовым молоком		

<p>Поширано филе лаврак в зеленчуков бульон, сос от артишок, домати и праз с див лук, каперси и дехидратирани маслини^{1, 4, 7}</p> <p>Poached sea bass fillet in vegetable broth, artichoke sauce, tomatoes and leeks with wild onions, capers dehydrated olives</p> <p>Пошированное филе лаврака в овощном бульоне, соус из артишока, помидоров и лука-порея с диким луком, каперсами и обезвоженными оливками</p>	300 г	19.69 лв
<p>Печена сьомга в листа от тиквички върху броколи с бадемово масло и червен хайвер^{4, 7, 8}</p> <p>Roasted salmon in zucchini leaves on broccoli with almond oil and red caviar</p> <p>Запеченная семга в ленточках кабачка на подушке из брокколи с миндальным маслом и красной икрой</p>	300 г	21.99 лв
<p>Печена норвежка сьомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос^{1, 4, 7, 11}</p> <p>Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango and turmeric sauce</p> <p>Запеченная норвежская семга с черным кунжутом, диким рисом, изюмом и пикантным соусом манго-куркума</p>	300 г	20.64 лв
<p>Малки шишчета от скариди, сьомга и треска с розмарин и чесън върху легло от гуакамоле и резени лимони^{2, 14}</p> <p>Small skewers of shrimp, salmon, and cod with rosemary and garlic on a bed of guacamole and sliced lemons</p> <p>Маленькие шампурки из креветок, лосося и трески с розмарином и чесноком, выложенные на гуакамоле и ломтиках лимонов</p>	250 г	21.12 лв
<p>Паеля с морски дарове, пиле, шафран и мащерка^{1, 2, 7, 14}</p> <p>Paella with seafood, chicken, saffron and thyme</p> <p>Паелья с дарами моря, мясом цыпленка, шафраном и тимьяном</p>	350 г	15.90 лв
<p>Сафрид • Scad • Ставрида^{1, 4}</p> <p>Калкан • Turbot • Тюрбо^{1, 4}</p> <p>Чернокоп • Young bluefish • Молодой луфарь⁴</p> <p>Лефер • Bluefish • Луфарь⁴</p> <p>Цигура • Gilt-head bream • Морской карась⁴</p> <p>Лаврак • Greek seabass • Лаврак⁴</p>	200 г 220 г 220 г 100 г 300 г 300 г	9.79 лв 32.30 лв 14.90 лв 8.90 лв 16.90 лв 18.90 лв
<p>Разнообразете менюто си със свежи риби от хладилната ни витрина!</p> <p>Diversify your menu with fresh fish from our refrigeration showcase!</p> <p>Разнообразить свое меню со свежей рыбой от нашего холодильная витрина!</p>		

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains allergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.

Пилешко Chicken • Блюда из курица

Пиле Качаторе в легло от полента^{1,7} 300 г 13.90 лв
Chicken Cacciatore on bed of polenta
Курица по-охотничьи Качиаторе в „гнездышке“ из поленты

Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре, с грахови и царевични зърна^{1,3,7} 300 г 12.90 лв
Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes, with pea and maize grains
Фаршированное куриное филе с пармезаном и картофельным пюре, с зернами гороха и кукурузы

Пилешко филе с гъби, домати, спанак и пармезан с босилеков дресинг^{1,3,7} 300 г 12.55 лв
Chicken fillet with mushrooms, tomatoes, spinach and Parmesan with basil dressing
Филе цыпленка с грибами, помидорами, шпинатом и пармезаном с базиликовой подливкой

Пилешки филенца в сос от кладница и горски манатарки 300 г 14.39 лв
с домашна прясна паста с куркума и кайенски пипер^{1,3,7,10}
Chicken fillets in sauce of oyster and porcini mushrooms
with homemade fresh pasta with turmeric and cayenne pepper
Куриное филе в соусе из гриба вешенки и белых грибов,
домашняя свежая паста с куркумой и кайенским перцем

Ароматно мариновано пилешко филе 200 г 9.79 лв
Fragrant marinated chicken fillet
Ароматическое маринованное куриное филе

Патешко и дивеч Duck and game • Блюда из утки и дичь

Патешки гърди със сос от червено вино, грозде и орехови ядки с микс от свежи салатки⁸ 260 г 25.95 лв
Duck breast with a sauce of red wine, grapes, and walnuts with a mix of fresh salads
Утиная грудка с соусом из красного вина, винограда и грецких орехов с миксом из свежих салатиков

Печени патешки гърди с карамелизиран бял и червен лук с горски плодове⁷ 300 г 23.77 лв
Roasted duck breast with caramelized white and red onion with berries
Запеченная утиная грудка, карамелизированный белый и красный лук, лесные ягоды

Печен гъши дроб върху брускети козунак с конфи от фурми,
бадеми и ароматно кафе^{1, 3, 7, 8} 220 г 25.90 лв
Roasted goose liver on bruschetta cake with confit of dates,
almonds, and aromatic coffee
Запеченная гусиная печень, выложенная на брускетти кулич с конфи из фиников,
миндаля и ароматического кофе

Печен пъдпъдък с бекон в легло от ризото с гъши дроб и манатарки с портвайн сос⁷ 300 г 17.90 лв
Roasted quail with bacon on a bed of risotto with goose liver
and Boletus mushrooms with port wine sauce
Запеченный перепел с беконом на „гнездышке“ из ризотто с фуа-гра
и белыми грибами с портвейн-соусом

Телешко и говеждо

Beef and veal • Блюда из говядины и телятины

Телешко с гъши дроб и карамелизирана круша върху картофено пюре
с розмарин и сос терияки^{1, 7} 350 г 39.90 лв
Veal with foie gras and caramelized pear on mashed potatoes
with rosemary sauce and teriyaki

Телятина с гусиной печеню и карамелизированной грушей,
выложенная на картофельное пюре с розмарином и соусом терияки

Телешки стек с аспержи в прошуто и сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица^{7, 10, 12} 350 г 38.30 лв
Veal steak with asparagus in prosciutto and porcini sauce with whole-grain mustard
Стейк из телятины со спаржей и прошутто и с лесными боровиками и крупнозернистой горчицей

Телешки стек^{1, 7} 200 г 27.70 лв
Veal steak
Стейк из телятины

Говежди Нью Йорк стек Black Angus⁷ 220 г 58.80 лв
Beef steak – New York Black Angus
Говяжий Нью Йорк стейк Black Angus

Говежди Рибай рол стек⁷ 200 г 69.77 лв
Beef Steak – Ribeye Roll
Говяжий Рибай ролл стейк

Т-бон стек⁷ 300 г 42.90 лв
T-bone steak
Т-бон стек

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains allergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.



Телешки кюфтенца със сос BBQ и малка салатка с айсберг и чери домати ³	300 г	12.90 лв
Veal meatballs with BBQ sauce and small salad with iceberg and cherry tomatoes		
Телячьи котлетки с BBQ-соусом и салатик с салатом айсберг и помидорками черри		

Агнешко

Lamb • Блюда из баранина

Агнешко печено в було с брюкселско зеле, бекон и картофено пюре ^{1,7}	350 г	22.60 лв
Roasted lamb in a veil of Brussels sprouts, bacon, and mashed potatoes		
Ягнятина, запеченная в коже, с брюссельской капустой, беконом и картофельным пюре		

Печено агнешко месо в листа от патладжан с конфи от чери домати и босилеков сос ¹	350 г	21.94 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 ^{1,7,8}	350 г	33.90 лв
Lamb chops with walnut crust on top of bulgur canapé with mushrooms and spicy sauce		
Котлеты из ягнятины с миндальной корочкой на канапе из пшенной каши с грибочками и пряным соусом		

Агнешки кюфтета с булгур и шамфъстък ^{1,3,5}	250 г	14.36 лв
Lamb meatballs with bulgur and pistachios		
Котлетки из ягнятины с пшенной кашей и фисташками		

Свинско

Pork • Блюда из свинины

Свински котлети със салвия и задушен пикантен лук с гъби и зрял боб ^{1,7}	350 г	11.90 лв
Pork chops with sage and spicy stewed onions with mushrooms and dried beans		
Свиные отбивные с шалфеем и тушеным пикантным луком с грибами и фасолью		

Шпиковано свинско филе с бекон, задушено във винен сос и гъби портабела ^{1,7}	350 г	13.90 лв
Spiced pork tenderloin with bacon, stewed in wine sauce and Portobello mushrooms		
Свиное филе, шпикованное беконом, в винном соусе и с грибами портобелло		

<p>Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин⁷</p> <p>Roasted pork knuckle, green beans with butter and baked potato slices with olive oil, garlic and rosemary</p> <p>Запеченная свиная рулька, стручковая фасоль со сливочным маслом, запеченные картофельные дольки с оливковым маслом, чесноком и розмарином</p>	380 г	16.60 лв
<p>Виенски шницел върху легло от маслени картофки^{1, 3, 7}</p> <p>Vienna schnitzel on a bed of olive potatoes</p> <p>Венский шницел на подушке из жареного картофеля</p>	380 г	12.90 лв
<p>Свински ребърца в меден сос^{1, 6, 7}</p> <p>Pork ribs in a honey sauce</p> <p>Свинные ребрышки в медовом соусе</p>	300 г	12.70 лв
<p>Свинско бон филе в сос Каберне, картофен тимбал с рагу от три вида гъби и мариновано червено зеле във вино^{1, 7}</p> <p>Pork tenderloin with Cabernet sauce, potato timbale with ragout of three types of mushrooms and marinated red cabbage in wine</p> <p>Свиная вырезка в соусе Каберне, тимбал из картофеля с рагу из трех видов грибов и маринованной красной капусты в вине</p>	300 г	14.90 лв
<p>Печени свински гърди на ниска температура с пюре от червено цвекло с ким и портокали⁷</p> <p>Slow cooked pork breasts with red beet puree with caraway and oranges</p> <p>Запеченная при низкой температуре свиная грудка с пюре из свеклы с тмином и апельсинами</p>	300 г	12.90 лв
<p>Два вида месо с пикантен зеленчуков жулиен и жасминов ориз с кокос и мляко^{1, 7}</p> <p>Two kinds of meat with spicy vegetable julien and jasmine rice with coconut and milk</p> <p>Два вида мяса с пикантным овощным жульеном и жасминовым рисом, кокосом и молоком</p>	300 г	11.90 лв
<p>Маринована свинска вратна пържола^{1, 6}</p> <p>Marinated pork neck steak</p> <p>Маринованной свиная отбивная (шейная часть)</p>	280 г	10.90 лв

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains alergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.

Картофи Potatoes • Картофель

Картофени резени с розмарин и чесън⁷ 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

Печени картофи с ароматно масло и риган поднесени с микс от меки сирена⁷ 300 г 5.99 лв
Baked potatoes with aromatic oil and oregano served with a mix of soft cheeses
Печеная картошка с ароматическим маслом и орегано, поданные с ассорти из мягких сыров

Сирена и сушени деликатеси Cheese and dried deli meats • Сыры и вяленые мясные деликатесы

Палитра от плодове, горски пчелен мед и 6 вида сирена⁷ 300 г 22.90 лв
A palette of fruits, forest honey and 6 cheeses
Палитра от фруктов, лесного пчелиного меда и 6 видов сыра

Прошутто Крудо с плодове и мед¹² 200 г 13.90 лв
Prosciutto Crudo with fruits and honey
Прошутто Крудо с овощами и мед

Домашно приготвен хляб Homemade bread • Домашний хлеб

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка¹ 50 г 0.50 лв
Homemade linseed bread – 1 slice
Домашний хлеб с семенами льна – 1 ломтик

Хляб от лимец с тъмна малцова бира – 1 филийка¹ 50 г 1.00 лв
Spelled bread with dark ale – 1 slice
Хлеб из полбы с темным солодовым пивом– 1 ломтик

Пълнозърнест хляб със семена и овесени ядки – 1 филийка¹ 50 г 0.70 лв
Whole-grain bread with assorted seeds and oatmeal – 1 slice
Цельнозерновой хлеб с семенами и овсяными хлопьями – 1 ломтик

Френска франзела с чесново масло и три вида сирена^{1,8} 80 г 4.85 лв
French baguette with garlic butter and three types of cheeses
Французский багет с чесночным маслом и тремя видами сыров

Десерти Desserts • Десерты

Панакота с чия и пюре от тиква, мед и шоколадов лист⁷ 200 г 6.90 лв
Panna Cotta with chia seeds and puree of pumpkin, honey and chocolate leaves
Панна-котта с чией и пюре из тыквы, меда и шоколадного листа

Шоколадова торта с вафли нутела и бял мус с ягоди и банани^{3,7} 200 г 6.90 лв
Chocolate cake with Nutella wafers and white mousse with strawberries and bananas
Шоколадный торт с вафлями нутелла и белым муссом с клубникой и бананами

Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос^{1,3,7} 200 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^{1,3,7,8} 200 г 7.99 лв
Homemade vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream
Домашний ванильный кекс с кремом „Патисьер“ и мороженое, панированное в фисташках

Шоколадов лава кейк с горски плодове и сладолед^{1,3,7} 200 г 7.99 лв
Chocolate lava cake with forest berries and ice-cream
Шоколадный кекс с черникой и ванильным мороженым

Рулца с праскови и лимонов чийз крем,ванилов сос,сладолед и горски плодове^{1,3,7} 200 г 7.20 лв
Rolls of peaches and lemon cheese cream, vanilla sauce, ice cream and berries
Роллы с персиками и лимонным кремом чиз, ванильным соусом, мороженым и лесными ягодами

Плато от пресни сезонни плодове 800 г 15.50 лв
A platter of fresh seasonal fruits
Блюдо свежих сезонных фруктов

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains allergen(s). Find a complete list at the end of the menu.

¹⁻¹⁴ Блюдо содержит аллерген(ы). Полный список можно найти на последней странице в меню.

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. | 1. Cereals containing gluten. | 1. Злаковые культуры, содержащие глутен. |
| 2. Ракообразни и продукти от тях. | 2. Crustaceans and products thereof. | 2. Ракообразные и продукты из них. |
| 3. Яйца и продукти от тях. | 3. Eggs and products thereof. | 3. Яйца и продукты из них. |
| 4. Рибa и рибни продукти. | 4. Fish and fish products. | 4. Рыба и рыбные продукты. |
| 5. Фъстъци и продукти от тях. | 5. Peanuts and products thereof. | 5. Арахис и продукты из него. |
| 6. Соя и соеви продукти. | 6. Soybeans and soy products. | 6. Соя и соевые продукты. |
| 7. Мляко и млечни продукти, включително лактоза. | 7. Milk and milk products, including lactose. | 7. Молоко и молочные продукты, включая лактозу. |
| 8. Ядки. | 8. Nuts. | 8. Орешки. |
| 9. Целина и продукти от нея. | 9. Celery and products thereof. | 9. Сельдерей и продукты из него. |
| 10. Синап и продукти от него. | 10. Mustard and products thereof. | 10. Горчица и продукты от нее. |
| 11. Сусамово семе и продукти от него. | 11. Sesame seed and products thereof. | 11. Семена кунжута и продукты из него. |
| 12. Серен диоксид и сулфати. | 12. Sulfur dioxide and sulfites. | 12. Диоксид серы и сульфиты. |
| 13. Лупина и продукти от нея. | 13. Lupine and products thereof. | 13. Люпин и продукты из него. |
| 14. Мекотели и продукти от тях. | 14. Molluscs and products thereof. | 14. Мягкотелые и продукты из них. |