



# 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 <sup>7</sup> 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
Спаначена авокадо салата, чери домати, микро листни растения от слънчоглед, червена ряпа „Санго“, брускети от безглутенов домашен хляб, босилекова паста и маслинова тапенада <sup>3,6,11*</sup> *подходяща за хора с алергии към глутен и млечни продукти Spinach avocado salad, cherry tomatoes, micro leafy sunflowers plants, “Sango” red radish, home-made gluten free bruschetta, basil pasta and olive tapenade* *Suitable for people with gluten sensitivity and lactose intolerance	350 г	10.90 лв
Маслинова паста с домати шайби, къпоолу, мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин <sup>7</sup> Olive tapenade with tomato slices, kyopolou, marinated buffalo cheese in fresh herbs and dried chillies with cinnamon in extra-virgin olive oil	300 г	9.80 лв
Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам <sup>3,4,10,11</sup> 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 *подходяща за хора с алергии към глутен и млечни продукти Avocado with tomatoes, red onions, cucumbers, olives and parsley *Suitable for people with gluten sensitivity and lactose intolerance	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 <sup>7</sup> 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 <sup>1,3,4,7,10</sup> 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 <sup>7,8</sup> Fresh spinach leaves, roasted beet and caramelized pears, walnut kernels and ricotta with home-made pumpkin jam	300 г	10.90 лв

Бурата с домати, рукола и зехтин <sup>7</sup> Burrata with tomatoes, arugula and olive oil	350 г	10.90 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг <sup>3,7,8</sup> Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing	300 г	11.90 лв

## Супи • Soups

Рибена супа <sup>1,4,7,14</sup> Fish soup	300 мл	8.80 лв
Буябес <sup>1,2,4,7,9,14</sup> 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
Класическа супа с царевично пиле <sup>1,3,7,9</sup> Classic soup with corn fed chicken	300 мл	5.90 лв

## Предястия и леки ястия • Appetizers and light dishes

Лабне от овче мляко и сирене с вкус на маслини, цвят от риган, пикантен червен пипер и мадраско къри, поднесено върху чеснови брускети от френски франзели с билки и зехтин <sup>1,7</sup> Labne from sheep's milk and olive flavored cheese, oregano blossoms, spicy red pepper, madras curry sauce – served on garlic bruschettas from French baguettes with herbs and olive oil	180 г	9.90 лв
Гуакамоле с тортила чипс <sup>1</sup> 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

Мус от патладжан с препечени брускети от домашен хляб <sup>1,3</sup> Aubergine mousse with homemade toasted bruschetta	250 г	6.30 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 <sup>1, 3, 10</sup> 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 <sup>1, 4, 7</sup> Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar	200 г	17.70 лв
Пикантна зимна лютика от печени зеленчуци, чесън, сладък червен лук, овче сирене и препечени филийки <sup>1,7</sup> Spicy winter lyutika from baked vegetables, garlic, sweet red onion, sheep cheese and home-made toast	250 г	6.30 лв
Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен <sup>1, 4</sup> Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast	200 г	7.20 лв
Стриди <sup>14</sup> Oysters	100 г	7.66 лв
Тигрови скариди в чесново масло и градински билки <sup>2, 7</sup> 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 <sup>7, 14</sup> 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 <sup>1, 14</sup> 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 <sup>14</sup> New Zealand squid with lemons and garden dressing	250 г	17.90 лв
Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло <sup>2, 7</sup> Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil	1 бр	196.00 лв
Зелени аспержи със сос Холандез <sup>3,7,12</sup> Green asparagus with Hollandaise sauce	200 г	19.90 лв

Безглутенова паста с печен патладжан, конфи от домати, босилек, зехтин и два вида маслини *подходяща за хора с алергии към глутен и млечни продукти	350 г	9.90 лв
Gluten-free pasta with roasted eggplant, confit of tomatoes, basil, olive oil and two types of olives *Suitable for people with gluten sensitivity and lactose intolerance	350 г	13.90 лв
Прясна паста Alla Tarantina с пикантен доматен сос, скариди и черноморски миди <sup>1,2,3,14</sup> Fresh pasta Alla Tarantina with spicy tomato sauce, shrimps and Black sea mussels	350 г	13.90 лв
Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати <sup>1, 3, 10</sup> Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes	300 г	29.20 лв
Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан <sup>1,3,7</sup> Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese	280 г	15.99 лв
Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи <sup>1, 7</sup> Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs	280 г	13.90 лв
Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди <sup>1, 2, 7, 14</sup> Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels	350 г	15.90 лв
Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица <sup>1, 7, 10, 11</sup> Baked vegetables with home-made linseed bread rusk and garden dressing with Dijon mustard	280 г	10.90 лв
Хрупкав камембер с бадемови люспи, топло ягодово сладко с черен пипер и лавандула <sup>1, 3, 7, 8</sup> Crunchy camembert with almonds, warm strawberry jam, with black pepper and lavender	250 г	15.90 лв

## *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 <sup>1,2,3,4,7,10</sup> Sea bream fillet on a bed of saffron puree, baked asparagus, Hollandaise sauce with shrimps, black lampfish caviar and micro pea salads	350 г	28.70 лв
---	-------	----------

Филе от лаврак в масло, оризови талятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко <sup>1, 4, 7</sup>	300 г	22.90 лв
Fillet of Greek sea bass in butter, 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 <sup>4, 7</sup>	300 г	15.90 лв
Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula		
Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос <sup>1, 4, 7, 11</sup>	300 г	23.90 лв
Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce		
Паеля с морски дарове, пиле, шафран и мащерка <sup>1, 2, 7, 14</sup>	350 г	23.90 лв
Paella with seafood, chicken, saffron and thyme		
Сафрид • Scad <sup>1, 4</sup>	200 г	10.90 лв
Калкан • Turbot <sup>1, 4</sup>	220 г	39.90 лв
Чернокоп • Young bluefish <sup>4</sup>	220 г	14.90 лв
Лефер • Bluefish <sup>4</sup>	100 г	8.90 лв
Ципура • Sea bream <sup>4</sup>	300 г	16.90 лв
Лаврак • Greek sea bass <sup>4</sup>	300 г	18.90 лв

## *Специалитети • Food Specialties*

Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна <sup>1, 3, 7</sup>	380 г	14.90 лв
Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains		
Кордон Бльо с ементал и пражка шунка, задушени броколи и зелени аспержи с холандски сос <sup>1, 3, 7</sup>	380 г	21.90 лв
Cordon Bleu with emmental cheese and Prague ham, stewed broccoli and green asparagus with Hollandaise sauce		

<p>Мариновано пилешко филе с ароматни билки Marinated chicken fillet with aromatic herbs</p>	200 г	12.90 лв
<p>Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино<sup>9,12</sup> Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine</p>	300 г	28.60 лв
<p>Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе<sup>1, 3, 7, 8</sup> Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee</p>	220 г	38.90 лв
<p>Виенски шницел от телешко филе в легло от маслени картофи, пикантна рукола, аншоа, каперси и билково масло<sup>1, 3, 7</sup> Vienna veal schnitzels on a bed of buttered potatoes, spicy arugula, anchovy, capers and herb oil</p>	400 г	21.90 лв
<p>Говежди Ню Йорк стек Black Angus с гарнитура сотирани картофки<sup>7</sup> Beef steak – New York Black Angus with a side of sauteed potatoes</p>	220 г	59.90 лв
<p>Говежди Рибай рол стек с гарнитура сотирани картофки<sup>7</sup> Beef Steak – Ribeye Roll with a side of sauteed potatoes</p>	200 г	69.77 лв
<p>Т-бон стек • T-bone steak<sup>7</sup></p>	300 г	59.00 лв
<p>Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица<sup>7, 10, 12</sup> Veal steak with asparagus in prosciutto, forest mushroom sauce and whole-grain mustard</p>	350 г	45.90 лв
<p>Агнешки котлети с грахово пюре, мента и сос с градински чай<sup>1</sup> Lamb chops with pea puree, mint and sage sauce</p>	380 г	59.90 лв
<p>Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос<sup>1</sup> Roasted lamb meat in aubergine leaves with confit of cherry tomatoes and basil sauce</p>	350 г	25.90 лв
<p>Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин<sup>7</sup> Roasted pork shank, green beans with butter and baked potato slices with olive oil, garlic and rosemary</p>	350 г	19.90 лв
<p>Свински ребърца в меден сос<sup>6</sup> Pork ribs in honey sauce</p>	300 г	15.90 лв

Маринована свинска вратна пържола <sup>1,6</sup> Marinated pork neck steak	230 г	12.90 лв
---	-------	----------

## *Картофи • Potatoes*

Картофени резени с розмарин и чесън <sup>7</sup> 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 <sup>1</sup> Home-made linseed bread – 1 slice	50 г	0.50 лв
--	------	---------

Чесново хлебче- кроасан с маслинова паста – 1 брой <sup>1</sup> Garlic bread-croissant with olive paste – 1 piece	150 г	2.90 лв
--	-------	---------

Безглутенов хляб със семена – 1 филийка <sup>3,6,11</sup> Gluten-free bread with seeds – 1 slice	50 г	0.99 лв
---	------	---------

## *Десерти Desserts •*

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори <sup>1,3,5,8</sup> Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crusted pistachios	180 г	7.90 лв
---	-------	---------

Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос <sup>1,3,7</sup> Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce	180 г	7.99 лв
---	-------	---------



<p>Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед<sup>1, 3, 7, 8</sup></p> <p>Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream</p>	200 г	8.99 лв
<p>Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, с горски плодове и ванилов сладолед<sup>1, 3, 7</sup></p> <p>Chokolate soufflé with crispy biscuit crust and a liquid center of forest fruit and vanilla ice cream</p>	180 г	8.99 лв
<p>Ванилова панакота с малинови вариации, шамфъстък и кокосови бонбони<sup>6, 8</sup></p> <p>*подходяща за хора с алергии към глутен и млечни продукти</p> <p>Vanilla panna cotta with raspberry variations, pistachios and coconut candies</p> <p>*Suitable for people with gluten sensitivity and lactose intolerance</p>	190 г	8.99 лв
<p>Шоколадов тарт със солен карамел и лешников сладолед<sup>1, 3, 7, 8</sup></p> <p>Chocolate tart with salted caramel and hazelnut ice cream</p>	150 г	7.99 лв

*Добър апетит! •  
Bon Appétit!*



















*Вещества или продукти, причиняващи алергии или  
непоносимост*

*Substances or products causing allergies or  
intolerance*

*Вещества или продукти, причиняющие аллергические или  
непереносимость*

1. Зърнени култури,  
съдържащи 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. Мякотелые 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.