



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 стръкове рукола ⁷ Caprese with baked eggplant and arugula | 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 | 8.30 лв |
| Шопска салата ⁷ Cucumbers, tomatoes, cheese, fresh pepper and onion, hot pepper | 300 г | 8.20 лв |
| Пълнен печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин, поднесен с овче сирене ⁷ Stuffed roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil, served with sheep cheese | 300 г | 9.90 лв |
| Маслинова паста с домати шайби, къпоолу, мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин ⁷ Olive tapenade with tomato slices, kyopolou, marinated buffalo cheese in fresh herbs and dried chillies with cinnamon in extra-virgin olive oil | 300 г | 9.80 лв |
| Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам ^{3, 4, 10, 11} Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame | 300 г | 14.90 лв |
| Авокадо с домати, червен лук, краставици, маслини и магданоз *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 | 9.90 лв |
| Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин ⁷ Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil | 300 г | 9.90 лв |
| Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг ^{1, 3, 4, 7, 10} айсберг, домашни крутони, пармезан, Цезар сос с аншоа, бекон и чесън Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic | 300 г | 11.90 лв |
| Пресни спаначни листа, печено цвекло и карамелизирани круши, орехови ядки и рикота с домашен рачел от тиква ^{7, 8} Fresh spinach leaves, roasted beet and caramelized pears, walnut kernels and ricotta with home-made pumpkin jam | 300 г | 9.90 лв |

| | | |
|--|-------|----------|
| Къопоолу с краве сирене ⁷ Kuorolou with cow`s cheese | 350 г | 8.90 лв |
| Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг ^{3,7,8} Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing | 300 г | 11.90 лв |
| Рукола с авокадо, чери домати, пармезанови люспи и лимонов дресинг ⁷ Arugula with avocado, cherry tomatoes, parmesan and lemon dressing | 300 г | 12.90 лв |
| Айсберг с риба тон, домашен яйчен сос с хрупкави крутони и пармезанови люспи със стръкчета копър ^{1,3,7} Iceberg salad with tuna, homemade egg sauce with crispy croutons and parmesan flakes with dill | 300 г | 11.90 лв |
| Зелена салата с пресен лук, краставици, репички и яйце Green salad with fresh onions, cucumbers, radishes and egg | 300 г | 6.90 лв |

Супи•Soups

| | | |
|---|--------|----------|
| Рибена супа ^{1,4,7,14} Fish soup | 300 мл | 6.80 лв |
| Буябес ^{1,2,4,7,9,14} Традиционна френска супа с няколко вида прясна риба и морски дарове, поднесена с домашна чеснова крустина Bouillabaisse Traditional French soup with several kinds of fish and seafood mix, served with home-made garlic crostino | 500 мл | 29.20 лв |
| Френска крем супа Вишисоаз с печена съомга и заквасена сметана ^{4,7} French cream soup Vichyssoise with roasted salmon and sour cream | 300 мл | 7.90 лв |

Предястия и леки ястия• Appetizers and light dishes

| | | |
|---|-------|----------|
| Гуакамолe с тортила чипс ¹ авокадо, домати, лук, чесън, лимон | 230 г | 8.70 лв |
| Guacamole with tortilla chips dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon | | |
| Хумус с патладжан, червен пипер, екстра върджин зехтин и домашни крустини с ленено семе ¹ | 200 г | 6.80 лв |
| Aubergine humus, red pepper, extra virgin olive oil and home-made crostines with linseed | | |
| Авокадо тартар с чери домати, пушена съомга, див лук и екстра върджин зехтин ⁴ | 180 г | 14.90 лв |
| Avocado tartare with cherry tomatoes, smoked salmon, wild onion and extra virgin oil | | |
| Зеленчукови рулца от тиквички и патладжан, с моцарела, домати и чеснов градински дресинг ⁷ | 300 г | 12.30 лв |
| Vegetable rolls of zucchini and aubergine, with mozzarella, tomatoes and garlic garden dressing | | |
| Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и къпополу ^{1, 3, 10} | 280 г | 8.80 лв |
| Bruschetta with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou | | |
| Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер ^{1, 4, 7} | 200 г | 17.70 лв |
| Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar | | |
| Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен ^{1, 4} | 200 г | 6.20 лв |
| Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast | | |
| Стриди ¹⁴ | 100 г | 8.66 лв |
| Oysters | | |
| Тигрови скариди в чесново масло и градински билки ^{2, 7} | 250 г | 25.90 лв |
| Tiger prawns in garlic butter and garden herbs | | |
| Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени ^{7, 14} | 250 г | 36.30 лв |
| Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices | | |

| | | |
|--|-------|-----------|
| Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг ^{1, 14} Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing | 250 г | 13.90 лв |
| Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча ¹⁴ New Zealand squid with lemons and garden dressing | 250 г | 15.90 лв |
| Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло ^{2, 7} Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil | 1 бр | 196.00 лв |
| Оризови нудли със зелен боб, кокосово мляко, домати и пресен босилек ¹⁴ Rice noodles with green beans, coconut milk, tomatoes and fresh basil | 300 г | 10.50 лв |
| Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати ^{1, 3, 10} Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes | 300 г | 28.20 лв |
| Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан ^{1, 3, 7} Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese | 280 г | 15.99 лв |
| Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи ^{1, 7} Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs | 280 г | 13.90 лв |
| Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди ^{1, 2, 7, 14} Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels | 350 г | 14.90 лв |
| Печени зеленчуци и градински дресинг с дижонска горчица ^{1, 7, 10, 11} Baked vegetables with garden dressing with Dijon mustard | 280 г | 8.90 лв |
| Лимоново ризото с прошуто и зелени аспержи ⁷ Lemon green asparagus risotto with prosciutto | 300 г | 14.90 лв |
| Аспержи със сос Холандез ^{3, 7, 12} Asparagus with Hollandaise sauce | 200 г | 17.90 лв |
| Задушени миди в бяло вино ¹⁴ Stewed mussels with white wine | 300 г | 10.90 лв |
| Хрупкав камембер с бадемови люспи, топло ягодово сладко с черен пипер и лавандула ^{1, 3, 7, 8} Crunchy camembert with almonds, warm strawberry jam, with black pepper and lavender | 250 г | 15.90 лв |
| Френски провансалски гювеч със сирене и яйца ^{3, 7} Provencal french hotch-potch with cheese and eggs | 350 г | 9.90 лв |

Руба• Fish & Seafood

| | | |
|---|-------|----------|
| Печено филе от ципура със задушени зеленчуци в бульон и лимонов-маслен сос ⁷ Roasted sea bream fillet with stewed vegetables in broth and lemon-butter sauce | 300 г | 19.90 лв |
| Филе от лаврак в масло, оризови талятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко ^{1, 4, 7} Fillet of Greek sea bass in butter, rise tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sauce | 300 г | 20.90 лв |
| Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола ^{4, 7} Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula | 300 г | 15.90 лв |
| Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос ^{1, 4, 7, 11} Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce | 300 г | 21.90 лв |
| Сафрид • Scad ^{1, 4} | 200 г | 10.90 лв |
| Калкан • Turbot ^{1, 4} | 220 г | 39.90 лв |
| Чернокоп • Young bluefish ⁴ | 220 г | 14.90 лв |
| Лефер • Bluefish ⁴ | 100 г | 8.90 лв |
| Ципура • Sea bream ⁴ | 300 г | 16.90 лв |
| Лаврак • Greek sea bass ⁴ | 300 г | 18.90 лв |

Специалитети • Food Specialties

| | | |
|---|-------|----------|
| Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна ^{1,3,7} Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains | 380 г | 14.90 лв |
| Пилешка руладина с билково масло, в легло от картофено пюре с рагу от гъби в сос „Марсала“ и олио от трюфел ^{1,7} Chicken roulade with herb butter on mashed potatoes with stew of mushrooms in Marsala sauce and truffle oil | 350 г | 17.90 лв |
| Мариновано пилешко филе с ароматни билки Marinated chicken fillet with aromatic herbs | 200 г | 11.90 лв |
| Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино ^{9,12} Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine | 300 г | 25.60 лв |
| Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе ^{1,3,7,8} Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee | 220 г | 31.90 лв |
| Виенски шницел от телешко филе в легло от маслени картофи, пикантна рукола, аншоа, каперси и билково масло ^{1,3,7} Vienna veal schnitzels on a bed of buttered potatoes, spicy arugula, anchovy, capers and herb oil | 400 г | 21.90 лв |
| Говежди Ню Йорк стек Black Angus с гарнитура сотирани картофки ⁷ Beef steak – New York Black Angus with a side of sauteed potatoes | 220 г | 59.90 лв |
| Говежди Рибай рол стек с гарнитура сотирани картофки ⁷ Beef Steak – Ribeye Roll with a side of sauteed potatoes | 200 г | 69.77 лв |
| Т-бон стек • T-bone steak ⁷ | 300 г | 59.00 лв |
| Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица ^{7,10,12} Veal steak with asparagus in prosciutto, forest mushroom sauce and whole-grain mustard | 350 г | 45.90 лв |
| Телешки кюфтенца на плоча с пикантен сладко кисел сос Beef meatballs with spicy sweet and sour sauce | 230 г | 9.90 лв |
| Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос ¹ Roasted lamb meat in aubergine leaves with confit of cherry tomatoes and basil sauce | 350 г | 25.90 лв |

| | | |
|--|-------|----------|
| Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин ⁷ Roasted pork shank, green beans with butter and baked potato slices with olive oil, garlic and rosemary | 350 г | 19.90 лв |
| Пълнен свински шницел с гъби и пармезан, дижонска горчица, терияки сос и балсамова редукция с пикантна салатка от рукола ^{1,7} Stuffed pork schnitzel with mushrooms and parmesan, Dijon mustard, Teriyaki sauce and balsamic reduction with spicy arugula salad | 300 г | 19.30 лв |
| Свински медальони върху сотирани лучени картофки с кашкавал и чесън, поднесени със сос „Кориандър“ ^{1,7} Pork medallions with onion potatoes with cheese and garlic, and coriander sauce | 380 г | 17.90 лв |
| Свински ребърца в меден сос ⁶ Pork ribs in honey sauce | 300 г | 15.90 лв |
| Маринована свинска вратна пържола ^{1,6} Marinated pork neck steak | 230 г | 12.90 лв |

Картофи• Potatoes

| | | |
|--|-------|---------|
| Картофени резени с розмарин и чесън ⁷ Potato slices with rosemary and garlic | 200 г | 5.19 лв |
| Пресни пържени картофи Fresh fried potatoes | 200 г | 5.19 лв |
| Пресни пролетни картофки с копър и чесън Fresh spring potatoes with dill and garlic | 250 г | 6.90 лв |

Домашно приготвен хляб • Home-made bread

| | | |
|---|-------|---------|
| Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка ¹ Home-made linseed bread – 1 slice | 50 г | 0.50 лв |
| Пълнозърнест хляб със семена от тиква, слънчоглед и овесени ядки– 1 филийка ¹ Whole-grain bread with pumpkin seeds, sunflowers seeds, and oatmeal – 1 slice | 50 г | 0.70 лв |
| Чеснова франзела с билково масло ^{1,7} Garlic baguette with herb butter | 120 г | 1.90 лв |

Десерти Desserts •

| | | |
|--|-------|---------|
| Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори ^{1,3,5,8} Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crusted pistachios | 180 г | 7.90 лв |
| Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос ^{1,3,7} Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce | 180 г | 7.99 лв |
| Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед ^{1,3,7,8} Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream | 200 г | 8.99 лв |
| Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, с горски плодове и ванилов сладолед ^{1,3,7} Chokolate soufflé with crispy biscuit crust and a liquid center of forest fruit and vanilla ice cream | 180 г | 7.99 лв |
| Кезе кейк с печени круши в карамел ^{1,3,7} Caramelized pear cheesecake | 170 г | 6.99 лв |
| Ванилови ролца с праскови и лимонов чийз крем, млечен ванилов сос, сладолед и горски плодове ^{1,3,7} Vanilla rolls of peaches and lemon cheese cream, milk-vanilla sauce, ice cream and berries | 170 г | 8.20 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.