



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	11.40 лв
Печено цвекло и круши, спанак с цитрусов дресинг и мед, домашен рачел от тиква, орехи и рикота ^{7,8} Roasted beetroot and pears, spinach with citrus-honey dressing, homemade pumpkin jam cubes, walnuts and ricotta	300 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	8.80 лв
Шопска салата ⁷ Cucumbers, tomatoes, cheese, fresh pepper and onion, hot peppers	300 г	8.70 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	10.40 лв
Пикантна салата с пържени скариди, домати, краставици и английска целина ^{2,9} Spicy salad with fried shrimps, tomatoes, cucumber and English celery	300 г	22.90 лв
Листен микс с авокадо, домати резени, хрупкав камембер и кедрови ядки ^{1,3,7,8} Mixed greens with avocado, tomato slices, crispy camembert and pine nuts	300 г	16.60 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	10.40 лв
Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин ⁷ Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil	300 г	10.40 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	12.30 лв

Печени чушки мариновани в градински билки, чесън и овче сирене⁷ 300 г 10.80 лв
Roasted peppers marinated in garden herbs, garlic and sheep cheese

Листен италиански микс с авокадо и пушена съомга, рохко яйце и черен сусам^{3,4,10,11} 300 г 16.30 лв
Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame

Супи•Soups

Рибена супа^{1, 4, 7, 14} 300 мл 7.30 лв
Fish soup

Буябес^{1, 2, 4, 7, 9, 14} 500 мл 29.20 лв
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

Унгарска гулаш супа¹ 300 мл 8.90 лв
Hungarian goulash soup

Предястия и леки ястия• Appetizers and light dishes

Гуакамоле с тортила чипс¹ 230 г 8.90 лв
авокадо, домати, лук, чесън, лимон

Guacamole with tortilla chips
dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon

Хумус с печен пипер, пушен аромат, чили слама, 200 г 9.90 лв
зехтин и домашен хляб с ленено семе¹

Humus with roasted pepper, smoked aroma, chili straw, olive oil and home-made bread with linseed

Авокадо тартар с чери домати, пушена съомга, див лук и 180 г 15.30 лв
екстра върджин зехтин⁴

Avocado tartare with cherry tomatoes, smoked salmon, wild onion and extra virgin oil

Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и къпополу ^{1, 3, 10} Bruschetta with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou	280 г	9.30 лв
Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер ^{1, 4, 7} Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar	200 г	18.20 лв
Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен ^{1, 4} Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast	200 г	6.90 лв
Стриди ¹⁴ Oysters	100 г	8.66 лв
Тигрови скариди в чесново масло и градински билки ^{2, 7} Tiger prawns in garlic butter and garden herbs	250 г	26.40 лв
Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени ^{7, 14} Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices	250 г	36.80 лв
Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг ^{1, 14} Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing	250 г	14.50 лв
Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча ¹⁴ New Zealand squid with lemons and garden dressing	250 г	16.50 лв
Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло ^{2, 7} Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil	1 бр	196.00 лв
Прясна паста с домати, босилек и пармезан ^{1, 3, 7} Fresh pasta with tomatoes, basil and parmesan	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	29.30 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	16.50 лв
Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи ^{1, 7} Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs	280 г	14.40 лв

Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди ^{1, 2, 7, 14} Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels	350 г	15.40 лв
Печени зеленчуци и градински дресинг с дижонска горчица ^{1,7,10,11} Baked vegetables with garden dressing with Dijon mustard	280 г	9.40 лв
Аспержи със сос Холандез ^{3,7,12} Asparagus with Hollandaise sauce	200 г	18.40 лв
Печен камембер с маслини каламата, парченца домати с мащерка и чипс от френска франзела ^{1,7} Roasted camembert with Kalamata olives, tomato slices, thyme and French baguette chips	200 г	13.90 лв
Ризото с тиква и маскарпоне ⁷ Pumpkin and mascarpone risotto	350 г	10.90 лв
Френски провансалски гювеч със сирене и яйца ^{3,7} Provencal french hotch-potch with cheese and eggs	350 г	10.40 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	20.50 лв
Филе от лаврак в масло, оризови талиатели, 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	21.50 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	16.40 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	22.40 лв

Сафрид • Scad ^{1,4}	200 г	11.30 лв
Калкан • Turbot ^{1,4}	220 г	40.50 лв
Чернокоп • Young bluefish ⁴	220 г	15.40 лв
Лефер • Bluefish ⁴	100 г	9.90 лв
Ципура • Sea bream ⁴	300 г	17.40 лв
Лаврак • Greek sea bass ⁴	300 г	19.40 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	15.50 лв
Мариновано пилешко филе в кисело мляко, с картофено пюре и праз, моцарела и сушен цвят от риган ⁷ Chicken fillet marinated in yoghurt, with mashed potatoes and leek, mozzarella and oregano	350 г	14.90 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	25.90 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	32.40 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	69.90 лв
Т-бон стек • T-bone steak ⁷	300 г	59.90 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	10.50 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	26.40 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	20.40 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	18.40 лв
Мини шницели във виенски стил върху маслени картофки и билково масло ^{1, 3, 7} Mini Vienna schnitzels on buttered potatoes and herb butter	350 г	18.50 лв
Свински ребърца в меден сос ⁶ Pork ribs in honey sauce	300 г	16.40 лв
Маринована свинска вратна пържола ^{1, 6} Marinated pork neck steak	230 г	13.40 лв

Картофи• Potatoes

Картофени резени с розмарин и чесън ⁷ Potato slices with rosemary and garlic	200 г	5.50 лв
Пресни пържени картофи Fresh fried potatoes	200 г	5.60 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

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	8.40 лв
Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос ^{1,3,7} Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce	180 г	8.40 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	9.40 лв
Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, със сладолед ^{1,3,7} Chokolate soufflé with crispy biscuit crust and a liquid center, with ice cream	180 г	8.40 лв
Кезе кейк с печени круши в карамел ^{1,3,7} Caramelized pear cheesecake	170 г	7.40 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, съдържащи глутен.
2. Ракообразные и продукти из них.
3. Яйца и продукти 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 съдържащи 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 иницирования реакции, также различается у разных людей. Пожалуйста, выбирая, обратите внимание на аллергены, содержащиеся в Вашей пище, которые могут на Вас повлиять.