



# 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

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 <i>Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce</i> <i>Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic</i>	300 г	14.90 лв
Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин <sup>7</sup> <i>Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses,</i> <i>with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil</i>	300 г	13.40 лв
Капрезе с печен патладжан и стръкове рукола <sup>7</sup> <i>Caprese with baked eggplant and arugula</i>	350 г	14.40 лв
Бурата с прошуто, авокадо, домати и екстра върджин зехтин <sup>7</sup> <i>Burrata with prosciutto, avocado, tomatoes and extra virgin olive oil</i>	380 г	18.90 лв
Пълнен печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин, поднесен с овче сирене <sup>7</sup> <i>Stuffed roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra</i> <i>virgin olive oil, served with sheep cheese</i>	300 г	15.90 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг <sup>3, 7, 8</sup> <i>Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onion</i> <i>and salted almonds with honey balsamic dressing</i>	300 г	14.90 лв
Спанак с печено цвекло, карамелизирани круши, орехови ядки, рикота и домашен рачел от тиква <i>Spinach with roasted beetroot, caramelized pears, walnuts, ricotta</i> <i>and home-made pumpkin jam cubes</i>	300 г	15.90 лв
Маслинова паста с домати шайби, къпоолу и мариновано в пресни подправки биволско сирене, сушени люти чушлета с канела и екстра върджин зехтин <i>Olive tapenade with tomato slices, kyopolou and marinated</i> <i>buffalo cheese in fresh herbs, dried chillies with cinnamon and</i> <i>extra-virgin olive oil</i>	300 г	14.90 лв
Листен микс с чери домати, авокадо и фермерско сушено козе сирене с подправки и латинки, домашен малинов винегрет <sup>7</sup> <i>Mixed greens with cherry tomato, avocado and farm dried goat cheese and tropaeolum,</i> <i>home-made raspberry vinaigrette</i>	230 г	15.90 лв

Табуле с киноа и прясна мента 300 г 12.90 лв  
киноа, домати, магданоз, лук, лимон, мента

Tabbouleh with quinoa and fresh mint  
quinoa, tomatoes, parsley, onion, lemon, mint

## Супи• Soups

Рибена супа<sup>1,4,7,14</sup> 300 мл 9.90 лв  
*Fish soup*

Френска лучена супа с чесново хлебче, запечена с два вида сирена и мащерка<sup>1,7</sup> 300 мл 10.90 лв  
*French onion soup with garlic bread, baked with two types of cheese and thyme*

Буябес<sup>1,2,4,7,9,14</sup> 500 мл 33.90 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*

## Предястия и леки ястия• Appetizers and light dishes

Гуакамоле с тортила чипс<sup>1</sup> 230 г 10.90 лв  
авокадо, домати, лук, чесън, лимон  
*Guacamole with tortilla chips*  
*dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon*

Класически хумус с мариновани в зехтин и канела маслини, стръкове микро босилек и домашни крустини с ленено семе<sup>11</sup> 250 г 11.90 лв  
*Classic humus with marinated in olive oil and cinnamon olives, sprigs of micro basil and home-made linseed croutons*

Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен<sup>1,4</sup> 200 г 7.90 лв  
*Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast*

Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер<sup>1,4,7</sup> 200 г 23.90 лв  
*Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar*

Брускети с маслинова паста, мус от патладжани и къпоолу<sup>1,3,10</sup> 280 г 13.90 лв  
*Bruschetta with olive tapenade, eggplant mousse and kyopolou*

Стриди <sup>14</sup> <i>Oysters</i>	100 г	9.90 лв
Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло <sup>2,7</sup> <i>Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil</i>	1 бр	229.00 лв
Тигрови скариди в чесново масло и градински билки <sup>2,7</sup> <i>Tiger prawns in garlic butter and garden herbs</i>	250 г	28.40 лв
Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени <sup>7,14</sup> <i>Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices</i>	250 г	45.90 лв
Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг <sup>1,14</sup> <i>Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing</i>	250 г	19.90 лв
Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча <sup>14</sup> <i>New Zealand squid with lemons and garden dressing</i>	250 г	19.90 лв
Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан <sup>1,3,7</sup> <i>Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese</i>	280 г	21.90 лв
Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати <sup>1, 3, 10</sup> <i>Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes</i>	300 г	32.30 лв
Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи <sup>1,7</sup> <i>Risotto with porcini, saffron and thyme</i>	280 г	18.90 лв
Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди <sup>1, 2, 7, 14</sup> <i>Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels</i>	350 г	19.90 лв
Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе <sup>1, 3, 7, 8</sup> <i>Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee</i>	220 г	38.40 лв
Телешки кюфтенца на плоча с пикантен сладко кисел сос <i>Beef meatballs with spicy sweet and sour sauce</i>	230 г	13.50 лв
Аспержи със сос Холандез <sup>3,7,12</sup> <i>Asparagus with Hollandaise sauce</i>	200 г	22.90 лв
Печени зеленчуци и градински дресинг с дижонска горчица <sup>1,7,10,11</sup> <i>Baked vegetables with garden dressing with Dijon mustard</i>	280 г	13.90 лв

## Руба• Fish & Seafood

Ципура с печени аспержи, холандски сос със скариди и черен хайвер, шафраново пюре и кълнове от грах <sup>3,7,11</sup>	300 г	28.70 лв
<i>Sea bream with roasted asparagus, Hollandaise sauce with shrimps and black caviar, saffron puree and pea sprouts</i>		
Филе от лаврак в масло, оризови талиатели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко <sup>1, 4, 7</sup>	300 г	28.90 лв
<i>Fillet of sea bass in butter, rice tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sauce</i>		
Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола <sup>4, 7</sup>	300 г	19.90 лв
<i>Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula</i>		
Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос <sup>1, 4, 7, 11</sup>	300 г	28.90 лв
<i>Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce</i>		
Калкан • Turbot <sup>1,4</sup>	220 г	44.50 лв
Лефер • Bluefish <sup>4</sup>	цена за 100 г	10.90 лв
Лаврак • Greek sea bass <sup>4</sup>	300 г	28.50 лв
Ципура • Sea bream <sup>4</sup>	300 г	27.90 лв
Чернокоп • Young bluefish <sup>4</sup>	220 г	15.40 лв
Сафрид • Scad <sup>1,4</sup>	200 г	12.30 лв

## Специалитети• Food Specialties

Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна <sup>1,3,7</sup> Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains	380 г	24.90 лв
Пилешки филенца в патладжан с кокосово мляко, ароматни подправки и лимонов жасминов ориз <sup>7</sup> Chicken fillet with eggplant with coconut milk, aromatic spices and lemon-jasmine rice	300 г	23.90 лв
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	300 г	39.90 лв
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	350 г	54.90 лв
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	400 г	98.90 лв
Говежди Рибай рол стек USA Nebraska Black Angus с гарнитура сотирани картофки <sup>7</sup> Beef Steak – Ribeye Roll USA Nebraska Black Angus with a side of sauteed potatoes	400 г	109.00 лв
Т-бон стек T-bone steak <sup>7</sup>	350 г	118.90 лв
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	350 г	32.40 лв
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	350 г	22.90 лв
Свински медальони върху сотирани лучени картофки с кашкавал и чесън, поднесени със сос „Кориандър“ <sup>1,7</sup> Pork medallions with onion potatoes with cheese and garlic, and coriander sauce	380 г	24.90 лв
Свински ребърца в меден сос <sup>6</sup> Pork ribs in honey sauce	300 г	19.40 лв
Маринована свинска вратна пържола <sup>1,6</sup> Marinated pork neck steak	230 г	14.40 лв
Свинско вретено с гъбен сос, пържени картофи и задушен ориз в стил Балкантурист <sup>7</sup> Pork rolls with fried potatoes and rice	450 г	28.90 лв

## Картофи • Potatoes

Картофени резени с розмарин и чесън <sup>7</sup> <i>Potato slices with rosemary and garlic</i>	200 г	6.50 лв
Пресни пържени картофи <i>Fresh fried potatoes</i>	200 г	6.60 лв

## Домашно приготвен хляб • Home-made bread

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка <sup>1</sup> <i>Home-made linseed bread – 1 slice</i>	50 г	0.80 лв
Пълнозърнест хляб със семена от тиква, слънчоглед и овесени ядки – 1 филийка <sup>1</sup> <i>Whole-grain bread with pumpkin seeds, sunflowers seeds, and oatmeal – 1 slice</i>	50 г	0.90 лв
Безглутенов хляб със сусам <sup>11</sup> <i>Gluten-free bread with sesame seeds</i>	90 г	1.40 лв

## Десерти • Desserts

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори <sup>1,3,5,8</sup> <i>Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crusted pistachios</i>	180 г	9.90 лв
Шоколадов пудинг с кокос и ванилия <sup>6</sup> <i>Chocolate pudding with coconut and vanilla</i>	180 г	9.90 лв
Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед <sup>1,3,7,8</sup> <i>Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream</i>	200 г	9.90 лв
Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, със сладолед <sup>1,3,7</sup> <i>Chocolate soufflé with crispy biscuit crust and a liquid center, with ice cream</i>	180 г	9.90 лв
Кезе кейк с печени круши в карамел <sup>1,3,7</sup> <i>Caramelized pear cheesecake</i>	170 г	9.90 лв
Крем карамел с горски плодове, ванилов сладолед и карамелен диск <sup>3,7</sup> <i>Cream caramel with berries, vanilla ice cream and caramel disk</i>	180 г	8.90 лв
Крем от тиква с кашу и звездовиден анасон, безглутенова овесена бисквитка мармалад от моркови и джинджер <sup>7,8</sup> <i>Pumpkin cream with cashew and star anise, gluten-free oat cookie, carrot and ginger marmalade</i>	180 г	9.90 лв
Ванилов сладолед с домашно сладко от ягоди <sup>3,7</sup> <i>Vanilla ice cream with home-made strawberry jam</i>	180 г	9.90 лв

Добър anemum! •  
Bon Appétit!



За тези, които имат необходимост да бъдат различни, нашето предложение:

Пълнен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин 300 г 12.80 лв

Авокадо с домати, червен лук, краставици, маслини, магданоз 300 г 12.80 лв

Зимна пъстра салата от червено цвекло, моркови, бяла ряпа, праз, ябълки, меден сос с дижонска горчица, семена от тиква и слънчоглед 320 г 12.80 лв

Гуакамолe с тортила чипс, авокадо, домати, лук, чесън 230 г 10.90 лв

Авокадо тартар с чери домати, див лук и екстра върджин зехтин 150 г 11.40 лв

Класически хумус с мариновани маслини в зехтин и канела, стръкове микро-босилек и домашни крустини с ленено семе<sup>11</sup> 250 г 11.90 лв

Ризото с манатарки и маслинови трохи 280 г 15.90 лв

Булгур със спанак, сотирани гъби и домати конкасе<sup>1</sup>  
350 г 13.90 лв

Оризови нудли със зелен боб, кокосово мляко, домати и пресен босилек 300 г 14.90 лв

Безглутенов хляб със сусам<sup>11</sup> 90 г 1.40 лв

Шоколадов пудинг с кокос и ванилия<sup>6</sup> 170 г 9.90 лв

Ванилова панакота с малинови вариации, шамфъстък и кокосови бонбони<sup>7</sup> 170 г 9.99 лв

*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. 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.

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. 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 соеви продукти.
7. Мляко и млечни продукти,  
включая лактоза.
8. Орешки.
9. Селдерей и продукти от него.
10. Горчица и продукти от нея.
11. Семея кунжута и продукти  
от него.
12. Диоксид на сера и сулфити.
13. Люпин и продукти от него.
14. Мекотелите 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.

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.