



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 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
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
Салата с риба тон, зрял боб и домати резени, авокадо и лимонов дресинг със стръкове рукола ⁴ Tuna salad, ripe beans and tomato slices, avocado and lemon dressing with arugula stalks Салат из тунца, спелой фасоли и помидорных ломтиков, авокадо и лимонного дрессинга с листьями рукколы	350 г	10.90 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
Буррата, микс от чери домати, градински босилек и зехтин, с хрупкави домашни сухарчета ^{1,7} Burrata, cherry tomato mix, garden basil and olive oil, with crunchy home-made croutons Буррата, микс разноцветных помидоров черри, садового базилика и оливкового масла, с хрустящими домашними сухариками	300 г	9.90 лв
Печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин поднесен с овче сирене ⁷ Roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil served with sheep cheese Печеные баклажаны с помидорами, петрушкой, чесноком и оливковым маслом екстра вирджин, брынзой из овечьего молока	300 г	8.20 лв

<p>Пресни спаначени листа и лимонова извара с мед, мариновани ягоди в малинов цитрусов дресинг и черен сусам^{7, 11}</p> <p>Fresh spinach leaves and lemon curd with honey, marinated strawberries in raspberry citrus dressing and black sesame</p> <p>Свежие листья шпината и творог с лимоном и медом, маринованная клубника в малиново-цитрусовом соусе и черным кунжутом</p>	350 г	9.90 лв
<p>Пикантна салата домати и селари с хрупкави краставички, поднесени с карпачо от свинско филе, свеж лимонов вкус и босилек⁹</p> <p>Spicy tomato salad and celery with crunchy cucumbers, served with Carpaccio of pork tenderloin, fresh lemon taste and basil</p> <p>Пикантный салат из помидоров и сельдерея с хрустящими огурчиками, преподнесенный с карпаччо из свиного филе со свежим лимонным вкусом и базиликом</p>	300 г	9.90 лв
<p>Панцанела с малинов дресинг^{1, 7}</p> <p>Panzanella with raspberry dressing</p> <p>Панцанелла с малиновым дрессингом</p>	300 г	8.90 лв
<p>Айсберг с риба тон, крутони, пармезан и фин домашен яйчен сос с дижонска горчица^{1, 3, 4}</p> <p>Iceberg salad with tuna, croutons, parmesan and fine home-made egg sauce with Dijon mustard</p> <p>Айсберг с тунцом, крутонами, пармезаном и деликатным домашним яичным соусом с дижонской горчицей</p>	300 г	10.90 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 ароматическое экстра вирджин оливковое масло</p>	300 г	8.80 лв
<p>Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам^{3, 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 lettuce</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 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>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 home-made 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>Краставици, чери домати и крехки микс листа с прошуто, пармезан, маслини и босилек, обляти в лек лимонов дресинг^{1, 7, 12}</p> <p>Cucumbers, cherry tomatoes and tender leaves mix with prosciutto, parmesan, olives and basil, poured with light lemon dressing</p> <p>Огурцы, помидоры черри и свежий микс зеленых салатов с прошутто, пармезаном, оливками и базиликом, политые легким лимонным дрессингом</p>	350 г	10.90 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>Гаспачо – студена доматиена супа със свежи зеленчуци и екстра върджин зехтин</p> <p>Gazpacho - cold tomato soup with fresh vegetables and extra virgin olive oil</p> <p>Гаспачо – холодный томатный суп со свежими овощами и оливковым маслом Экстра Вирджин</p>	300 мл	8.90 лв
<p>Крем супа от грах и картофи, печена съомга и пресен босилек^{4, 7}</p> <p>Pea and potato cream soup, roasted salmon and fresh basil</p> <p>Крем-суп из гороха и картофеля, жареной семги и свежим базиликом</p>	300 мл	8.90 лв
<p>Таратор поднесен с лед от мастика^{7, 8}</p> <p>Tarator served with ice cubes of mastika</p> <p>Таратор, преподнесенный со льдом из мастики</p>	300 мл	5.90 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

Буйабес

Традиционный французский суп с несколькими видами свежей рыбы и морепродуктами, поданный с домашней чесночной лепешкой

300 мл 22.10 лв

Предястия и леки ястия Appetizers and light dishes • Закуски и легкие блюда

Пълнозърнести гризини със семена, разядка от печен патладжан, микс от мариновани маслини в пикантен зехтин и крем пастет от сирена^{1, 3, 7, 11}

300 г 7.90 лв

Whole-grain Grissini (breadsticks) with seeds, roasted aubergine dip, marinated olives mix in spicy olive oil and cream pâté of cheeses

Цельнозерновые палочки Гриссини с семенами, закуска из печеного баклажана, микс из маринованных оливок в пикантном оливковом масле и сырный крем-паштет

Гуакамолe с тортила чипс¹

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 от пълнозърнест домашно приготвен хляб с домати, маринована прясна моцарела и салатка от рукола^{1,7}

250 г 8.90 лв

Bruschetta with wholegrain home-made bread with tomatoes, marinated fresh mozzarella and arugula salad

Брускетты из домашнего цельнозернового хлеба с помидорами, маринованная свежая моцарелла и салат из рукколы

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 home-made 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

Коктейл от скариди с рукола, хрупкава солена бисквитка с черен сусам и хайвер от съомга^{1, 2, 3, 7, 11}

250 г 15.96 лв

Shrimp cocktail with arugula, crispy salty cracker with black sesame and salmon caviar

Коктейль из креветок с рукколой, хрустящим соленым печеньем с черным кунжутом и лососевой икрой

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>Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен^{1,4}</p> <p>Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made flaxseed toast</p> <p>Взбитая икра с аутентичным вкусом, преподнесенная с кусочками сочного красного лука, лимонами и поджаренным домашним хлебом со льном.</p>	200 г	6.90 лв
<p>Стриди¹⁴</p> <p>Oysters</p> <p>Устрицы</p>	100 г	7.66 лв
<p>Френски гювеч от сезонни зеленчуци с мащерка и чесън, пържени яйца, краве сирене и див лук^{3,7}</p> <p>French hotch-potch of seasonal vegetables with thyme and garlic, scrambled eggs, cow milk and wild onions</p> <p>Французское рагу из сезонных овощей с тимьяном и чесноком, жареными яйцами, коровьим сыром и диким луком</p>	350 г	6.90 лв
<p>Зелени аспержи със сос Холандез^{3,7,12}</p> <p>Green asparagus with Hollandaise sauce</p> <p>Зеленая спаржа с соусом Голландез</p>	200 г	12.90 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>Сотирани цели небелени скариди в зехтин и масло с Перно и чесън, микс от копър и магданоз^{2,7}</p> <p>Whole shrimp sauteed in olive oil and butter with Pernod and garlic, dill and parsley mix</p> <p>Целые креветки обжаренные в оливковом масле и масле с Pernod и чесноком, укропом и петрушкой смеси</p>	250 г	19.20 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	35.60 лв
<p>Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг^{1,14}</p> <p>Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing</p> <p>Панированные кальмары с орегано и чесноком, преподнесенные с лимонным дрессингом</p>	250 г	12.90 лв

<p>Задушени черноморски миди с черупки, бяло вино, масло и лук с пресен девисил^{7, 14}</p> <p>Stewed Black Sea scallops in shells, white wine, butter and onions with fresh lovage</p> <p>Тушеные черноморские мидии в раковинах, белое вино, масло и лук со свежим любистком</p>	300 г	8.50 лв
<p>Цял новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча¹⁴</p> <p>Whole New Zealand squid with lemons and garden dressing</p> <p>Новозеландский целый кальмар с лимонами и дрессингом из пряных трав</p>	250 г	15.90 лв
<p>Жив омар от нашата витрина в зеленчуков билков бульон, запечен в масло^{2, 7}</p> <p>Alive lobster from our glass case in a vegetable herb broth, baked in oil</p> <p>Живой омар из нашей витрины, запеченный в масле, в бульоне из целебных трав</p>	1 бр	196.00 лв
<p>Телешко карпачо с пармезан, ароматен дресинг и рукола⁷</p> <p>Beef carpaccio with parmesan, fragrant dressing and arugula</p> <p>Карпаччо из говядины с пармезаном, ароматным соусом и рукколой</p>	200 г	24.10 лв
<p>Телешки тартар Black Angus с крустини от френски селски хляб и свежа микс салатка^{1, 3}</p> <p>Black Angus Beef tartare with Crostini of French peasant bread and fresh salad mix</p> <p>Тартар из говядины Black Angus с кростини из французского крестьянского хлеба и свежий салатик ассорти</p>	240 г	28.90 лв
<p>Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с горски манатарки и сушени домати^{1, 3, 10}</p> <p>Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with forest Boletus edulis and dried tomatoes</p> <p>Свежая паста с говядиной Black Angus в горчичном соусе с лесными белыми грибами и сушеными помидорами</p>	300 г	23.50 лв
<p>Прясна домашна паста папарделе в сос от горски манатарки с мащерка и пармезан^{1, 3, 7}</p> <p>Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of forest Boletus mushrooms with thyme and Parmesan cheese</p> <p>Свежая домашняя паста паппарделле в соусе из лесных белых грибов с тимьяном и пармезаном</p>	250 г	12.99 лв
<p>Лингуини А ла Тарантина^{1, 2, 7, 14}</p> <p>Пикантна паста със скариди и черноморски миди, с домати конкасе и пресни подправки</p> <p>Linguine alla tarantina</p> <p>Spicy pasta with shrimps and Black Sea scallops, with tomato concassé and fresh spices</p> <p>Лингвини А-ля Тарантина</p> <p>Пикантная паста с креветками и черноморскими мидиями, с томатным конкассе и свежими специями</p>	300 г	12.90 лв
<p>Ризото с печен спанак на плоча и сьомга филе^{3, 7, 11}</p> <p>Risotto with roasted spinach on a plate and salmon fillet</p> <p>Ризотто с запеченным на каменной плите шпинатом и филе лосося</p>	250 г	12.90 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 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
Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди ^{1,2,7,14} Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels Ризотто с морепродуктами – креветки, кальмары, мидии	350 г	13.32 лв
Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица ^{1,7,11} Baked vegetables with home-made linseed bread rusk and garden dressing with Dijon mustard Запеченные овощи с домашним сухарем из льняного хлеба и садовая подливка с дижонской горчицей	280 г	8.20 лв
Хруткав камембер с бадеми и топло ягодово сладко, с черен пипер и лавандула ^{1,3,7,8} Crunchy camembert with almonds and warm strawberry jam, with black pepper and lavender Хрустящий камамбер с миндалем и теплым клубничным джемом, с черным перцем и лавандой	270 г	14.50 лв

Риба Fish @ Seafood • Рибные Блюда

Печено филе цигура в лимонов шафран сос с тигрови скариди и микс от жасминов и черен императорски ориз ^{2,4,7} Baked sea bream fillet in lemon saffron sauce with tiger shrimps and mix of jasmine and black imperial rice Жаркое из филе золотистый спар в лимонном шафранном соусе с тигровыми креветками и миксом из жасминового и черного императорского риса	300 г	20.96 лв
Филе от лаврак в масло с оризови таятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко ^{1,4,7} Fillet of Greek seabass in butter with rise tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sause Филе морского волка в масле с рисовыми тальятелли, овощами и пикантным соусом с кокосовым молоком	300 г	19.72 лв
Поширано филе лаврак в зеленчуков бульон, сос от артишок, домати и див лук, каперси и дехидратирани маслини ^{1,4,7} Poached sea bass fillet in vegetable broth, artichoke sauce, tomatoes with wild onions, capers and dehydrated olives Пошированное филе лаврака в овощном бульоне, соус из артишока, помидоров и диким луком, каперсами и обезвоженными оливками	300 г	19.69 лв

<p>Халибут филе на пара в азиатски стил, сос червено кърпи и скариди с кокосово мляко и зеленчуци^{2, 4, 7}</p> <p>Asian-steamed Halibut fillet, red curry sauce and shrimps with cocoa milk and vegetables</p> <p>Филе палтуса в азиатском стиле, соус из красного карри и креветками с кокосовым молоком и овощами</p>	250 г	19.90 лв
<p>Средиземноморско фагри в пергамент с домати резени в зехтин и масло, розмарин с чесън и лимони^{4, 7}</p> <p>Mediterranean Fagri fish in parchment with tomato slices in olive oil and butter, rosemary with garlic and lemons</p> <p>Средиземноморская рыба фагри в пергаменте с ломтиками помидоров в оливковом и сливочном масле, с розмарином, чесноком и лимоном</p>	300 г	19.90 лв
<p>Филе от треска с бекон, селари и бял боб в зеленчуков сос с масло и девисил^{3, 9, 12}</p> <p>Codfish fillet with bacon, celery and white beans in vegetable sauce in butter and lovage</p> <p>Филе трески с беконом, сельдереем и белой фасолью в овощном соусе с маслом и любистком</p>	300 г	18.90 лв
<p>Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола^{4, 7}</p> <p>Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula</p> <p>Запеченная скумбрия с маслом, пюре из белой фасоли, конфи из помидоров черри и чеснока, каперсами и рукколлы</p>	300 г	14.90 лв
<p>Печена съомга с варени маслени картофи с копър, зелени аспержи и сос Холандез^{3, 4, 7}</p> <p>Roasted salmon with boiled buttered potatoes with fennel, green asparagus and Hollandaise sauce</p> <p>Жареная семга с отварным картофелем с маслом и укропом, зеленой спаржей и соусом Голландез</p>	300 г	25.90 лв
<p>Печена норвежка съомга 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-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, съомга 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 шампуры из креветок, лосося и трески с розмарином и чесноком, выложенные на гуакамоле и ломтиках лимонов</p>	250 г	21.12 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.

Паеля с морски дарове, пиле, шафран и мащерка ^{1, 2, 7, 14} Paella with seafood, chicken, saffron and thyme Паелья с дарами моря, мясом цыпленка, шафраном и тимьяном	350 г	15.90 лв
Сафрид • Scad • Ставрида ^{1, 4}	200 г	9.79 лв
Калкан • Turbot • Тюрбо ^{1, 4}	220 г	32.30 лв
Чернокоп • Young bluefish • Молодой луфарь ⁴	220 г	14.90 лв
Лефер • Bluefish • Луфарь ⁴	100 г	8.90 лв
Ципура • Sea bream • Золотистый спар ⁴	300 г	16.90 лв
Лаврак • Greek seabass • Лаврак ⁴	300 г	18.90 лв
Фагри • Fagri • Фагри ⁴	300 г	25.90 лв

Пилешко Chicken • Блюда из курица

Пилешка руладина с масло от пресни градински билки, в легло от картофено пюре, рагу от манатарки и печурки с марсала сос и трюфели в зехтин ^{1, 3, 7} Chicken roulade with butter of fresh garden herbs, on a bed of mashed potatoes, Ragù of Boletus edulis and field mushrooms with Marsala sauce and truffles in olive oil Куриный рулет с маслом из свежих садовых трав, картофельное пюре, рагу из белых грибов и шампиньонов с марсальским соусом и трюфелями в оливковом масле	350 г	15.90 лв
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 Фаршированное куриное филе с пармезаном и картофельным пюре, с зёрнами гороха и кукурузы	300 г	12.90 лв
Пиле „Капрезе“, прясна салатка рукола, чипс от домати и босилеков зехтин ⁷ Caprese chicken, fresh arugula salad, tomato chips and basil olive oil Курица «Капрезе», свежий салат из рукколы, чипсы из помидоров и оливковое масло с базиликом	300 г	12.90 лв
Пилешки филенца в сос от кладница и горски манатарки с домашна прясна паста с куркума и кайенски пипер ^{1, 3, 7, 10} Chicken fillets in sauce of oyster and porcini mushrooms with home-made 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	300 г	14.39 лв

<p>Мариновани пилешки гърди, млечен чеснов крем и цветна лятна салатка с маслини каламата⁷</p> <p>Marinated chicken breasts, milk garlic cream and colorful summer salad with Kalamata olives</p> <p>Маринованные куриные грудки, молочный чесночный крем и красочный летний салат с оливками Каламата</p>	350 г	13.50 лв
---	-------	----------

Патешко и дивеч

Duck and game • Блюда из утки и дичь

<p>Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино^{9,12}</p> <p>Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine</p> <p>Утиная грудка с пюре из сельдерея и яблоч, вишневый соус с красным вином</p>	300 г	23.80 лв
<p>Печени патешки гърди с карамелизиран бял и червен лук с горски плодове⁷</p> <p>Roasted duck breast with caramelized white and red onion with berries</p> <p>Запеченная утиная грудка, карамелизированный белый и красный лук, лесные ягоды</p>	300 г	23.77 лв
<p>Печен гъши дроб върху брускети козунак с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе^{1, 3, 7, 8}</p> <p>Roasted goose liver on bruschetta cake with confit of dates, almonds, and aromatic coffee</p> <p>Запеченная гусиная печень, выложенная на брускетти кулич с конфи из фиников, миндаля и ароматического кофе</p>	220 г	25.90 лв
<p>Печен гъдгъдък с бекон в легло от ризото с гъши дроб и манатарки с портвайн сос⁷</p> <p>Roasted quail with bacon on a bed of risotto with goose liver and Boletus mushrooms with port wine sauce</p> <p>Запеченный перепел с беконом на „гнездышке“ из ризотто с фуа-гра и белыми грибами с портвейн-соусом</p>	300 г	17.90 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.

Телешко и говеждо

Beef and veal • Блюда из говядины и телятины

Телешки стек Black Angus, гъши дроб и черен летен трюфел „Tuber aestivum“, бърбън сос с каперси	300 г	39.50 лв
Black Angus beef steak, goose liver and black truffle (Tuber summer aestivum), bourbon sauce with capers		
Стейк из говядины Black Angus, гусиная печень и черный летний трюфель «Tuber aestivum», бурбонский соус с каперсами		
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 Angus ⁷	220 г	58.80 лв
Beef steak – New York Black Angus		
Говяжий Нью Йорк стейк Black Angus		
Говежди Рибай рол стек ⁷	200 г	69.77 лв
Beef Steak – Ribeye Roll		
Говяжий Рибай ролл стейк		
Т-бон стек ⁷	300 г	42.90 лв
T-bone steak		
Т-бон стек		
Талята с домашна кърри майонеза и картофки с масло и магданоз ^{3, 7}	300 г	27.50 лв
Taliata with home-made curry mayonnaise and potatoes with butter and parsley		
Тальята с домашним карри майонезом и картошка с маслом и петрушкой		

Агнешко

Lamb • Блюда из баранина

Агнешко печено в легло от сотирани сезонни зеленчуци, нахут и градински билки	350 г	21.90 лв
Roasted lamb on a bed of sautéed seasonal vegetables, chickpeas and garden herbs		
Мясо ягненка, жареное на ложе из сезонных овощей – сое, нута и садовых трав		

Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос¹ 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 350 г 39.90 лв
върху канапе от булгур с гъби и ароматен сос^{1,7,8}
Lamb chops with walnut crust on top of bulgur canapé
with mushrooms and spicy sauce
Котлеты из ягнятины с миндальной корочкой на канапе из пшениной
каши с грибочками и пряным соусом

СВИНСКО

Pork • Блюда из свинины

Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени 380 г 16.60 лв
със зехтин, чесън и розмарин⁷
Roasted pork knuckle, green beans with butter and baked potato slices
with olive oil, garlic and rosemary

Запеченная свиная рулька, стручковая фасоль со сливочным маслом,
запеченные картофельные дольки с оливковым маслом, чесноком и розмарином

Мини шницели във виенски стил върху маслени картофки и билково масло^{1,3,7} 380 г 12.90 лв
Mini Vienna schnitzels on buttered potatoes and herb butter
Мини-шницели в венском стиле на ложе из масляной картошки и масле из трав

Свински ребърца в меден сос^{1,6,7} 300 г 12.70 лв
Pork ribs in a honey sauce
Свиные ребрышки в медовом соусе

Свинско бон филе в кора от шам фъстък, глазирани ябълки в коняк 300 г 14.90 лв
с червени боровинки и стафиди^{7,8}
Pistachio-crusted pork bon fillet, cognac-glazed apples with cranberries and raisins
Свиное бон-филе с корочкой из фисташек, яблоки, глазированные в коньяке с клюквой и изюмом

Пълнено свинско филе с бри и спанак, в легло от чушков букет и сос терияки^{6,7} 300 г 16.90 лв
Stuffed pork fillet with Brie and spinach, on a bed of pepper bouquet and teriyaki sauce
Свиное филе с начинкой из бри и шпинатом на ложе из перцового букета и соуса Терияки

Маринована свинска вратна пържола^{1,6} 280 г 10.90 лв
Marinated pork neck steak
Маринованной свиная отбивная (шейная часть)

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.

Картофи Potatoes • Картофель

Картофени резени с розмарин и чесън ⁷ Potato slices with rosemary and garlic Картофельные дольки с розмарином и чесноком	200 г	5.19 лв
Пресни пържени картофи Fresh fried potatoes Молодой жареный картофель	200 г	5.19 лв
Пресни картопки с копър и чесън, с млечен сос ⁷ Fresh potatoes with fennel and garlic, with milk sauce Молодая картошка с укропом и чесноком, с молочным соусом	200 г	5.90 лв

Домашно приготвен хляб Home-made bread • Домашний хлеб

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка ¹ Home-made linseed bread – 1 slice Домашний хлеб с семенами льна – 1 ломтик	50 г	0.50 лв
Хляб от лимец с тъмна малцова бира – 1 филийка ¹ Spelt bread with dark ale – 1 slice Хлеб из полбы с темным солодовым пивом – 1 ломтик	50 г	1.00 лв
Пълнозърнест хляб със семена и овесени ядки – 1 филийка ¹ Whole-grain bread with assorted seeds and oatmeal – 1 slice Цельнозерновой хлеб с семенами и овсяными хлопьями – 1 ломтик	50 г	0.70 лв

Десерти Desserts • Десерты

Шоколадова торта с рикота и маскарпоне, шам фъстък в какаови кори ^{1, 3, 5, 8} Chocolate cake with ricotta and mascarpone, cocoa-crusted pistachios Шоколадный торт с рикоттой и маскарпоне, фисташки в коржах из какао	200 г	7.90 лв
Йогурт крем с лайм в шоколадова черупка, бейби целувки, манго и малини сос ^{3, 7} Yoghurt cream with lime in a chocolate shell, baby meringues, mango and raspberry sauce Йогуртний крем с лаймом в шоколадной оболочке, бейби безе, манго и малиновый соус	180 г	7.90 лв
Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос ^{1, 3, 7} Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce Эклеры с кремом бейлис и шоколадным соусом	200 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 Домашний ванильный кекс с кремом „Патисьер“ и мороженое, панированное в фисташках	200 г	7.99 лв
Рулца с праскови и лимонов чийз крем, ванилов сос, сладолед и горски плодове ^{1, 3, 7} 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	200 г	7.20 лв
Шоколадова торта с вафли, нутела и бял мус с ягоди и банани ^{3, 7} Chocolate cake with wafers, Nutella and white mousse with strawberries and bananas Шоколадный торт с вафлями, нутелла и белым муссом с клубникой и бананами	200 г	6.90 лв
Плато от пресни сезонни плодове A platter of fresh seasonal fruits Блюдо свежих сезонных фруктов	800 г	15.50 лв

Добър апетит! • Bon Appétit!

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 продукты, 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 соевите продукти.
7. Мляко и млечни продукти, включващи лактоза.
8. Орехи.
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.