



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 дресинг⁷ 300 г 7.49 лв

Caprese with baked eggplant, arugula and basil dressing

Капрезе с печеным баклажаном, рукколой и подливкой из базилика

Табуле с киноа и прясна мента 300 г 7.70 лв

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

Салата с риба тон, зрял боб и доматиени резени, авокадо и лимонов дресинг със стръкове рукола⁴ 350 г 10.90 лв

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

Пресни спаначени листа с киноа, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг^{3, 7, 8} 300 г 8.76 лв

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

Маслинова паста с доматиени шайби, кьопоолу и мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин⁷ 300 г 8.80 лв

Olive tapenade with tomato slices, kyopolou and marinated buffalo cheese in fresh herbs and dried chillies with cinnamon in extra-virgin olive oil

Оливковая паста с кружочками помидоров, киополоу и маринованным сыром буйвола в свежих специях и с сушеным острым перцем с корицей в оливковом масле Extra virgin

Печен патладжан с домати, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин поднесен с овче сирене⁷ 300 г 8.20 лв

Roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic and extra virgin olive oil served with sheep cheese

Печеные баклажаны с помидорами, петрушкой, чесноком и оливковым маслом Extra virgin, брынзой из овечьего молока

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains alergen(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>Печено цвекло и круши, бейби спанак с цитрусов дресинг и мед, домашен рачел от тиква с печени орехи и рикота^{7, 8}</p> <p>Roasted beetroot and pears, baby spinach with citrus-honey dressing, homemade pumpkin jam cubes with roasted walnuts and ricotta</p> <p>Жареная свекла и груши, молодой шпинат в соусе из цитрусовых и меда, домашняя тыква с обжаренными грецкими орехами и рикоттой</p>	300 г	7.90 лв
<p>Бейби спанак с червен боб и авокадо, чери домати с киноа и сладък лук с лимонов дресинг</p> <p>Baby spinach with red beans and avocado, cherry tomatoes with quinoa and sweet onion with lemon dressing</p> <p>Молодой шпинат с красной фасолью и авокадо, помидорами черри с циннамой и сладким луком в лимонном соусе</p>	300 г	8.40 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 ароматические Extra virgin оливковое масло</p>	300 г	9.90 лв
<p>Листен микс с авокадо, домати резени и хрупкав камембер, лимонов дресинг и печени кедрови ядки^{1, 3, 7, 8}</p> <p>Mixed greens with avocado, tomato slices and crispy camembert, lemon dressing and roasted pine nuts</p> <p>Листовая смесь с авокадо, ломтиками помидоров и хрустящим камамбертом, лимонный соус и жареные кедровые орехи</p>	300 г	8.80 лв
<p>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</p> <p>Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic</p> <p>Салат цезарь по классическому рецепту с нежными листьями айсберга салат айсберг, домашние крутоны, пармезан, Цезарь соус с анчоусами, бекон и чеснок</p>	300 г	10.90 лв
<p>Айсберг, селъри и червена ябълка, синьо сирене и лимонов млечен сос с хрупкави козуначени крутони със стафиди и печени орехи^{1, 3, 7, 8}</p> <p>Iceberg lettuce, celery and red apple, blue cheese and lemon yogurt sauce with crispy brioche croutons with raisins and roasted walnuts</p> <p>Капуста айсберг, сельдерей и красное яблоко, голубой сыр и молочно-лимонный соус с хрустящими гренокками из кулича, с изюмом и жареными грецкими орехами</p>	300 г	8.80 лв

Средиземноморска салата със сотирани в зехтин кралски скариди, октопод и калмари^{2, 4, 14} 300 г 28.40 лв

Mediterranean salad with king prawns, octopus and squid sauteed in olive oil

Средиземноморски салат с обжаренными в оливковом масле королевскими креветками, осьминогом и кальмарами

Супи Soups • Супы

Рибена супа^{1, 4, 7, 14} 300 мл 6.89 лв

Fish soup

Рыбный суп

Крем супа с праз и картофи, печена съомга, заквасена сметана и стръкове копър^{1, 4, 7} 300 мл 9.50 лв

Leek-potato cream soup with roasted salmon, sour cream and fresh dill

Крем-суп из лука-порая и картофеля, жареный лосось, сметана и стебли укропа

Супа от тиква и сладък картоф, скариди, чипс от градински чай и черен сусам^{1, 2, 7, 11} 300 мл 8.80 лв

Pumpkin and sweet potato soup with shrimp, sage chips and black sesame

Суп из тыквы и сладкого картофеля, креветки, чипс из чая и черный кунжут

Буябес^{1, 2, 4, 7, 9, 14} 300 мл 28.20 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

Буйабес

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

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

Хумус с патладжан, червен пипер с екстра върджин зехтин, мариновани маслини и домашни крустини с ленено семе¹ 250 г 7.80 лв

Aubergine hummus, red pepper with extra virgin olive oil, marinated olives and home-made crostines with linseed

Хумус с баклажаном, красным перцем с оливковым маслом Extra virgin, маринованными маслинами и домашние крустини с льняным семенем

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>Гуакамолe с тортила чипс¹ авокадо, домати, лук, чесън, лимон</p>	250 г	7.79 лв
<p>Guacamole with tortilla chips dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon</p>		
<p>Гуакамолле с чипсами тортилла авокадо, помидоры, репчатый лук, чеснок, лимон</p>		
<p>Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и кьопоолу^{1, 3} Bruschettas with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou Брускетты с оливковая паста, мусс из печеные баклажаны и киополоу</p>	280 г	8.80 лв
<p>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 Брускетти из домашнего хлеба с копченым лососем, паштет из мягких сыров и два вида икры</p>	200 г	15.26 лв
<p>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 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 Oysters Устрицы</p>	100 г	7.66 лв
<p>Булгур със сотирани зеленчуци и куркума^{1, 7} Bulgur with sauteed vegetables and turmeric Булгур с обжаренными овощами и куркумой</p>	300 г	7.99 лв
<p>Зелени аспержи със сос Холандез^{3, 7, 12} Green asparagus with Hollandaise sauce Зеленая спаржа с соусом Голландез</p>	200 г	18.36 лв
<p>Тигрови скариди в чесново масло и градински билки^{2, 7} Tiger prawns in garlic butter and garden herbs Тигровые креветки в чесночном масле с пряными травами</p>	250 г	28.90 лв

<p>Октопод със сушен цвят от риган, лимони и зехтин със запечени картофени резени^{7,14} Octopus with dried oregano blossoms, lemon, and olive oil with roasted potato slices осьминог с засушенными цветками орегано, лимонами и оливковым маслом с запеченными ломтиками картофеля</p>	250 г	39.90 лв
<p>Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг^{1,14} Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing Панированные кальмары с орегано и чесноком, преподнесенные с лимонным дрессингом</p>	250 г	12.90 лв
<p>Цял новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча¹⁴ Whole New Zealand squid with lemons and garden dressing 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} Alive lobster from our glass case in a vegetable herb broth, baked in oil 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 Beef carpaccio with parmesan, fragrant dressing and arugula 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} Black Angus Beef tartare with Crostini of French peasant bread and fresh salad mix Тартар из говядины Black Angus с кростини из французского крестьянского хлеба и свежий салатик ассорти</p>	240 г	32.90 лв
<p>Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с горски манатарки и сушени домати^{1,3,10} Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with forest Boletus mushrooms and dried tomatoes Свежая паста с говядиной Black Angus в горчичном соусе с лесными белыми грибами и сушеными помидорами</p>	300 г	29.20 лв
<p>Прясна домашна паста папарделе в сос от горски манатарки с мащерка и пармезан^{1,3,7} Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of forest Boletus mushrooms with thyme and Parmesan cheese Свежая домашняя паста паппарделле в соусе из лесных белых грибов с тимьяном и пармезаном</p>	250 г	12.99 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.

Ризото с тиква и маскарпоне ⁷ Pumpkin risotto with mascarpone Ризотто с тыквой и маскарпоне	300 г	8.90 лв
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 Запеченые овощи с домашним сухарем из льняного хлеба и садовая подливка с дижонской горчицей	280 г	8.20 лв
Хрупкав 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 • Рыбные Блюда

Печено филе ципура 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	29.20 лв
Филе от лаврак в масло с оризови талятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко ^{1,4,7} Fillet of Greek sea bass in butter with rice 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>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 в листа от тиквички, върху броколи с бадемово масло и червен хайвер^{4, 7, 8}</p> <p>Roasted salmon in zucchini leaves on broccoli in almond oil and black caviar</p> <p>Жареный лосось в листьях из кабачков, на брокколи с миндальным маслом и красной икрой</p>	300 г	26.90 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
<p>Паеля с морски дарове, пиле, шафран и мащерка^{1, 2, 7, 14}</p> <p>Paella with seafood, chicken, saffron and thyme</p> <p>Паелья с дарами моря, мясом цыпленка, шафраном и тимьяном</p>	350 г	19.90 лв
<p>Сафрид • Scad • Ставрида^{1, 4}</p>	200 г	9.79 лв
<p>Калкан • Turbot • Тюрбо^{1, 4}</p>	220 г	37.90 лв
<p>Чернокоп • Young bluefish • Молодой луфарь⁴</p>	220 г	14.90 лв
<p>Лефер • Bluefish • Луфарь⁴</p>	100 г	8.90 лв
<p>Цигура • Sea bream • Золотистый спар⁴</p>	300 г	16.90 лв
<p>Лаврак • Greek sea bass • Лаврак⁴</p>	300 г	18.90 лв

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains alergen(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.



Пилешко

Chicken • Блюда из курица

Пилешка руладина с масло от пресни градински билки, в легло от картофено пюре, ragu от манатарки и печурки с марсала сос и трюфели в зехтин^{1, 3, 7} 350 г 17.90 лв

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, ragu из белых грибов и шампиньонов с марсальским соусом и трюфелями в оливковом масле

Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре, с грахови и царевични зърна^{1, 3, 7} 300 г 12.90 лв

Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes, with pea and corn grains

Фаршированное куриное филе с пармезаном и картофельным пюре, с зернами гороха и кукурузы

Пилешки филенца в сос от кладница и горски манатарки с домашна прясна паста с куркума и кайенски пипер^{1, 3, 7, 10} 300 г 16.50 лв

Chicken fillets in sauce of oyster and forest Boletus 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

Пилешко филе с пастет от гъби, дижонска горчица и бекон, сос от сушени домати и конкасе от пилешки дробчета и прясна мащерка^{1, 7, 10} 320 г 13.80 лв

Chicken fillet with mushroom paté, dijon mustard and bacon, dried tomato sauce and chicken liver concasse with fresh thyme

Куриное филе с паштетом из грибов, дижонская горчица и бекон, соус из сушеных томатов и конкассе куриной печени и свежий тимьян

Патешко и дивеч

Duck and game • Блюда из утки и дичь

Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино^{9, 12} 300 г 27.60 лв

Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine

Утиная грудка с пюре из сельдерея и яблок, вишневый соус с красным вином

Патешки гърди върху канапе от печени кестени, цвекло и круши, карамелен сос от шипков мармалад и портокали^{1, 7} 320 г 24.90 лв

Duck breasts on a canape of roasted chestnuts, beetroot and pears, caramel sauce from hip marmalade and oranges

Утиная грудка на обжаренном каштане, свекеле и грушах, карамельный соус и мармелад из шиповника и апельсины

Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе^{1, 3, 7, 8} 220 г 36.00 лв
Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee
Запеченная гусиная печень, выложенная на брускетти кулич с конфи из фиников, миндаля и ароматического кофе

Печен пгдпгдък и конфи от лук с плодове от хвойна и сини сливи, с пушени гърди и мед⁷ 320 г 15.60 лв
Roasted quail and onion confit with juniper fruit and plums, with smoked pork belly and honey
Жареные перепелки и конфи из лука с можжевельником и черносливом, копченая грудь и мед

Скалопини от пуешко филе с бекон и розмарин, мариновано червено зеле във вино и карамелени ябълки¹ 320 г 15.90 лв
Turkey fillet scallopini with bacon and rosemary, marinated red cabbage in wine and caramelized apples
Гребешки куриного филе с беконом и розмарином, маринованная красная капуста в вине и карамельные яблоки

Телешко и говеждо *Beef and veal • Блюда из говядины и телятины*

Талята с ароматни билки, сотирано брюкселско зеле, пюре от тиква и сос какао^{1, 7} 350 г 35.90 лв
Tagliata with flavourful herbs, sautéed brussels sprouts, pumpkin puree and cocoa sauce
Тальята с ароматическими травами, обжаренная брюссельская капуста, пюре из тыквы и соус из какао

Телешки стек с аспержи в прошуто и сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица^{7, 10, 12} 350 г 45.90 лв
Veal steak with asparagus in prosciutto and forest Boletus mushroom sauce with whole-grain mustard
Стейк из телятины со спаржей и прошутто и с лесными боровиками и крупнозернистой горчицей

Говежди Ню Йорк стек Black Angus⁷ 220 г 58.80 лв
Beef steak – New York Black Angus
Говяжий Нью Йорк стейк Black Angus

Говежди Рибай рол стек⁷ 200 г 69.77 лв
Beef Steak – Ribeye Roll
Говяжий Рибай ролл стейк

Т-бон стек • T-bone steak • Т-бон стек ⁷ 300 г 59.00 лв

¹⁻¹⁴ Ястието съдържа алерген(и). Пълен списък ще намерите на последна страница в менюто.

¹⁻¹⁴ The dish contains alergen(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.

Агнешко

Lamb • Блюда из баранина

Печено роле от мариновано агнешко бутче със салвия, чесън и пресни подправки, табуле с киноа и мента^{1,7} 320 г 19.20 лв

Roasted roll from marinated lamb drumstick with salvia, garlic and fresh herbs, tabbouleh with quinoa and spearmint

Жареный рулет из маринованной ножки ягненка с шалфеем, чесноком и свежими специями, табуле из киноа и мятой

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 хрупкава билкова коричка, печен сладък шалот на шиш със салвия и ризото с радичио^{1,3,7} 350 г 48.80 лв

Lamb chops with crispy herbal crust, roasted sweet shallot skewer with salvia and risotto with radicchio

Отбивные из ягнятины с хрустящей коркой из лечебных трав, жареный сладкий шалот на шашлыке с шалфеем и ризотто с радиккио

Свинско

Pork • Блюда из свинины

Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин⁷ 380 г 16.60 лв

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

Печени свински ребра в легло от гъби и сотиран чесън, с пържен бял боб и мащерка^{1,7} 350 г 14.80 лв

Roasted pork ribs in a bed of mushrooms and sauteed garlic, with fried white beans and thyme

Жареные свиные ребрышки в ложе из грибов и обжаренного чеснока с жареной белой фасолью и тимьяном

Руло от свинско бон филе с домашно песто и печен патладжан с чесън ^{1, 5}	300 г	21.50 лв
Pork fillet roll with home-made pesto and roasted aubergine with garlic		
Рулет из свиного филе с домашним песто и жареным баклажаном с чесноком		
Маринувана свинска вратна пържола ^{1, 6}	280 г	10.90 лв
Marinated pork neck steak		
Маринированной свинная отбивная (шейная часть)		

Картофи

Potatoes • Картофель

Картофени резени с розмарин и чесън ⁷	200 г	5.19 лв
Potato slices with rosemary and garlic		
Картофельные дольки с розмарином и чесноком		
Пресни пържени картофи	200 г	5.19 лв
Fresh fried potatoes		
Молодой жареный картофель		

Домашно приготвен хляб

Home-made bread • Домашний хлеб

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка ¹	50 г	0.50 лв
Home-made linseed bread – 1 slice		
Домашний хлеб с семенами льна – 1 ломтик		
Хляб от лимец с тъмна малцова бира – 1 филийка ¹	50 г	1.00 лв
Spelt bread with dark ale – 1 slice		
Хлеб из полбы с темным солодовым пивом – 1 ломтик		
Пълнозърнест хляб със семена и овесени ядки – 1 филийка ¹	50 г	0.70 лв
Whole-grain bread with assorted seeds and oatmeal – 1 slice		
Цельнозерновой хлеб с семенами и овсяными хлопьями – 1 ломтик		
Печена сусамова питка с пълнеж от разтопен микс от три вида сирена, мащерка и шарена сол ^{1, 3, 7, 11}	170 г	4.49 лв
Oven-baked sesame bun filled with a melted three-cheese mix, thyme and spice mix		
Жареный кунжутный батон, фаршированный смесью трех видов сыра, тимьяна и специй		

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.



Десерти

Desserts • Десерты

Шоколадова торта с рикота и маскарпоне, шамфъстък 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
Какаови каноли с ванилов крем маскарпоне, шамфъстък и домашно печено сладко от вишни ^{1, 3, 7, 8} Cocoa cannoli with vanilla mascarpone cream, pistachio and home-made baked sour cherry jam Какао-каноли с ванильным кремом Маскарпоне, фисташки и домашнее жареное варенье из вишен	180 г	8.50 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
Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център с горски плодове и ванилов сладолед ^{1, 3, 7} Chocolate souffle with crispy biscuit crust and a liquid center of forest fruit and vanilla ice cream Шоколадное суфле с хрустящей корочкой из печенья и жидким центром с лесными ягодами и ванильным мороженым	180 г	7.50 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!

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 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.