



# 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, рукола и босилеков дресинг <sup>7</sup> Caprese with baked eggplant, arugula and basil dressing	300 г	10.90 лв
Бурата, чери домати, градински босилек, зехтин и хрупкави домашни сухари <sup>1,7</sup> Burrata, cherry tomato, garden basil, olive oil and crunchy home-made croutons	300 г	10.90 лв
Печен патладжан с домати, магданоз, чесън, екстра върджин зехтин и овче сирене <sup>7</sup> Roasted eggplant with tomatoes, parsley, garlic, extra virgin olive oil and sheep cheese	300 г	9.90 лв
Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам <sup>3, 4, 10, 11</sup> Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame	300 г	14.90 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	9.90 лв
Авокадо с домати, червен лук, краставици, маслини и магданоз Avocado with tomatoes, red onions, cucumbers, olives and parsley	300 г	10.90 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг <sup>3, 7, 8</sup> Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing	300 г	11.90 лв
Доматени шайби, печен пипер, крем-пастет от меки сирена, с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин <sup>7</sup> Tomato slices, roasted peppers, cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil	300 г	10.90 лв
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 Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic	300 г	11.90 лв
Шопска салата <sup>7</sup> Cucumbers, tomatoes, cheese, fresh pepper and onion, hot pepper	300 г	9.50 лв
Средиземноморска салата със сотирани в зехтин кралски скариди, октопод и калмари <sup>2, 4, 14</sup> Mediterranean salad with king prawns, octopus and squid sauteed in olive oil	300 г	28.40 лв

## Супи•Soups

Рибена супа <sup>1,4,7,14</sup> Fish soup	300 мл	8.80 лв
Таратор с печени орехови ядки и стръкове копър <sup>7,8</sup> Tarator with roasted walnut kernels and dill sprouts	300 мл	4.90 лв
Буябес <sup>1,2,4,7,9,14</sup> 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	300 мл	29.20 лв

## Предястия и леки ястия• Appetizers and light dishes

Тарама хайвер с автентичен вкус, поднесен с резени сочен червен лук, лимони и препечен домашен хляб с лен <sup>1,4</sup> Tarama caviar with authentic taste served with slices of juicy red onions, lemons and home-made linseed toast	200 г	7.20 лв
Гуакамоле с тортила чипс <sup>1</sup> авокадо, домати, лук, чесън, лимон Guacamole with tortilla chips dip made from avocado, tomatoes, onion, garlic, lemon	230 г	8.70 лв
Хумус с патладжан, червен пипер с екстра върджин зехтин, мариновани маслини и домашни крустини с ленено семе <sup>1</sup> Hummus with aubergine, red pepper, extra virgin olive oil, marinated olives and home-made crostines with linseed	250 г	7.80 лв
Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер <sup>1,4,7</sup> Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar	200 г	17.26 лв
Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг <sup>1,14</sup> Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing	250 г	14.90 лв
Тигрови скариди в чесново масло и градински билки <sup>2,7</sup> Tiger prawns in garlic butter and garden herbs	250 г	28.90 лв
Октопод със сушен цвят от риган, лимони, зехтин и запечени картофени резени <sup>7,14</sup> Octopus with dried oregano blossoms, lemon, olive oil and roasted potato slices	250 г	39.90 лв
Хрупкав камембер с бадеми и топло ягодово сладко, с черен пипер и лавандула <sup>1,3,7,8</sup> Crunchy camembert with almonds and warm strawberry jam, with black pepper and lavender	270 г	14.50 лв

Ризото с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи <sup>1,7</sup>	280 г	13.90 лв
Risotto with porcini, parmesan cookie and olive crumbs		
Ризото с морски дарове – скариди, калмари, миди <sup>1,2,7,14</sup>	350 г	15.90 лв
Seafood Risotto – shrimps, squid, mussels		
Задушени миди с бяло вино, лук и девисил <sup>7,14</sup>	300 г	10.90 лв
Stewed mussels with white wine, onions and lovage		
Миди с ориз и зеленчуци по автентична местна рецепта <sup>4,7</sup>	400 г	12.90 лв
Mussels with rice and vegetables		
Стриди <sup>14</sup>	100 г	7.66 лв
Oysters		
Зелени аспержи със сос Холандез <sup>3,7,12</sup>	200 г	19.90 лв
Green asparagus with Hollandaise sauce		
Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с манатарки и сушени домати <sup>1,3,10</sup>	300 г	29.20 лв
Fresh pasta with Black Angus beef in mustard sauce with porcini and dried tomatoes		
Прясна домашна паста папарделе в сос от манатарки с мащерка и пармезан <sup>1,3,7</sup>	280 г	15.99 лв
Fresh home-made pasta Pappardelle in sauce of porcini with thyme and Parmesan cheese		
Прясна паста A la Tarantina с пикантен доматиен сос скариди и черноморски миди <sup>1,2,3,14</sup>	350 г	13.90 лв
Fresh pasta alla Tarantina with spicy tomato sauce, shrimps and Black sea mussels		
Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча <sup>14</sup>	250 г	17.90 лв
New Zealand squid with lemons and garden dressing		
Печен гъши дроб върху козуначени брускети с конфи от фурми, бадеми и ароматно кафе <sup>1,3,7,8</sup>	220 г	38.90 лв
Roasted goose liver on brioche bruschettas with confit of dates, almonds, and aromatic coffee		
Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица <sup>1,7,10,11</sup>	280 г	10.90 лв
Baked vegetables with home-made linseed bread rusk and garden dressing with Dijon mustard		

## ***Основни ястия • Main dishes***

Филе от лаврак в масло, оризови таятели, зеленчуци и пикантен сос с кокосово мляко <sup>1,4,7</sup>	300 г	22.90 лв
---	-------	----------

Fillet of Greek sea bass in butter, rise tagliatelle, vegetables and coconut milk spicy sauce		
Филе от ципура с лимонов маслен сос и задушени зеленчуци <sup>1,4,7</sup>	300 г	22.90 лв
Sea bream fillet with lemon butter sauce and stewed vegetables		
Печена норвежка съомга с черен сусам, див ориз със стафиди и пикантен манго-куркума сос <sup>1,4,7,11</sup>	300 г	23.90 лв
Roasted Norwegian salmon with black sesame seeds, wild rice with raisins and spicy mango-turmeric sauce		
Печена скумрия с масло, пюре от бял боб, конфи от чери домати и чесън, с каперси и рукола <sup>4,7</sup>	300 г	15.90 лв
Roasted mackerel with butter, white bean puree, cherry tomato and garlic confit, with capers and arugula		
Сафрид • Scad <sup>1,4</sup>	200 г	9.79 лв
Калкан • Turbot <sup>1,4</sup>	220 г	39.90 лв
Чернокоп • Young bluefish <sup>4</sup>	220 г	14.90 лв
Ципура • Sea bream <sup>4</sup>	300 г	16.90 лв
Лаврак • Greek sea bass <sup>4</sup>	300 г	18.90 лв
Пълнено пилешко филе с пармезан и картофено пюре с грахови и царевични зърна <sup>1,3,7</sup>	380 г	14.90 лв
Chicken fillet stuffed with Parmesan and mashed potatoes with pea and corn grains		
Мариновано пилешко филе с ароматни билки	200 г	12.90 лв
Marinated chicken fillet with aromatic herbs		
Патешки гърди с пюре от целина и ябълки, сос от вишни с червено вино <sup>9,12</sup>	300 г	28.60 лв
Duck breasts with celery and apple purée, sour cherry sauce with red wine		
Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица <sup>7,10,12</sup>	350 г	45.90 лв
Veal steak with asparagus in prosciutto, forest Boletus mushroom sauce and whole-grain mustard		
Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос <sup>1</sup>	350 г	25.90 лв
Roasted lamb meat in aubergine leaves with confit of cherry tomatoes and basil sauce		
Свински ребърца в меден сос <sup>6</sup>	300 г	15.90 лв
Pork ribs in honey sauce		
Маринована свинска вратна пържола <sup>1,6</sup>	280 г	12.90 лв
Marinated pork neck steak		
Мини шницели във виенски стил върху маслени картопки и билково масло <sup>1,3,7</sup>	350 г	15.90 лв
Mini Vienna schnitzels on buttered potatoes and herb butter		

Говежди Рибай рол стек с гарнитура сотирани картофки <sup>7</sup> Beef Steak – Ribeye Roll with a side of sauteed potatoes	200 г	69.77 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	220 г	59.90 лв
Т-бон стек • T-bone steak <sup>7</sup>	300 г	59.00 лв
Картофени резени с розмарин и чесън <sup>7</sup> Potato slices with rosemary and garlic	200 г	5.19 лв
Пресни пържени картофи Fresh fried potatoes	200 г	5.19 лв

### ***Домашно приготвен хляб • Home-made bread***

Домашно приготвен хляб с ленено семе – 1 филийка <sup>1</sup> Home-made linseed bread – 1 slice	50 г	0.50 лв
--	------	---------

### ***Десерти •Desserts***

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори <sup>1,3,5,8</sup> Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crusted pistachios	180 г	7.90 лв
Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос <sup>1,3,7</sup> Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce	180 г	7.99 лв
Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед <sup>1,3,7,8</sup> Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream	200 г	8.99 лв
Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център, с горски плодове и ванилов сладолед <sup>1,3,7</sup>	180 г	8.99 лв
Диня Watermelon	400 г	4.20 лв
Пъпеш Melon	400 г	4.20 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 соевите 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 серы и сульфиты.
13. Люпин и продукты от него.
14. Мякотелые и продукты от них.

Моля информирайте Вашия сервитър за съпътстващи алергии. Хранителната алергия е състояние на организма, при което той реагира негативно към храната, която приема. Реакциите имат бързо и остро начало /от няколко секунди до 1 час/ и симптомите варират. Количеството храна, необходимо за да предизвика реакция, също варира от човек на човек. Моля, при Вашия избор да обърнете внимание, дали алергените съдържани се в храната биха Ви повлияли.

Please, inform your waiter about your allergies. Food allergy is a condition where the body reacts negatively to food. Reactions usually occur fast and acute (from several seconds to 1 hour) and symptoms may vary. The amount of food that could lead to a reaction varies from person to person. Please, note whether the allergens contained in the food could affect you.

Если у Вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее. Пищевая аллергия – это состояние организма, при котором он отрицательно реагирует на принимаемую пищу. Реакции имеют быстрое и острое начало (от нескольких секунд до 1 часа) и симптомы различаются. Количество пищи, необходимое для инициирования реакции, также различается у разных людей. Пожалуйста, выбирая, обратите внимание на аллергены, содержащиеся в Вашей пище, которые могут на Вас повлиять.