



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	8.50 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, мята	300 г	8.70 лв
Айсберг с риба тон, крутони, пармезан и фин домашен яйчен сос с дижонска горчица ^{1, 3, 4, 7, 10} Iceberg salad with tuna, croutons, parmesan and fine home-made egg sauce with Dijon mustard Айсберг с тунцом, крутонами, пармезаном и изысканным домашним яичным соусом с дижонской горчицей	300 г	9.30 лв
Пресни спаначени листа с киноа, домати, сирене, яйце, червен лук и солени бадеми с медено-балсамов дресинг ^{3, 7, 8} Fresh spinach leaves with quinoa, tomatoes, cheese, egg, red onions and salted almonds with honey balsamic dressing Свежие листья шпината с киноа, помидоры, брынзой, яйцо, красный лук, и соленым миндалем и медово-бальзамическим дрессингом	300 г	10.90 лв
Маслинова паста с домати шайби, кьопоолу и мариновано биволско сирене в пресни подправки и сушени люти чушлета с канела в екстра върджин зехтин ⁷ 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 сушенным острым перцем с корицей в оливковом масле Extra virgin	300 г	8.80 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 Extra virgin, брынзой из овечьего молока	300 г	9.10 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>Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рохко яйце с черен сусам^{5, 4, 10, 11} Mixed Italian greens with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame Итальянский микс из листьев с авокадо, копченым лососем и яйцо всмятку с черным кунжутом</p>	300 г	10.90 лв
<p>Авокадо с домати и червен лук, краставици и маслини с магданоз Avocado with tomatoes and red onions, cucumbers and olives with parsley Авокадо с помидорами и красным луком, огурцами и оливками с петрушкой</p>	300 г	9.10 лв
<p>Доматени шайби, печен пипер и крем-пастет от меки сирена с мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин⁷ Tomato slices, roasted peppers and cream of soft cheeses, with marinated olives and dry tomatoes in aromatic extra virgin olive oil 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	10.90 лв
<p>Листен микс с авокадо, домати резени и хрупкав камембер, лимонов дресинг и печени кедрови ядки^{1, 3, 7, 8} Mixed greens with avocado, tomato slices and crispy camembert, lemon dressing and roasted pine nuts Листовая смесь с авокадо, ломтиками помидоров и хрустящим камамбертом, лимонный соус и жареные кедровые орехи</p>	300 г	13.60 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 Caesar Salad - authentic recipe with tender Iceberg lettuce Iceberg lettuce, home-made croutons, parmesan, Caesar sauce with anchovies, bacon and garlic 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>Бурата, микс от чери домати, градински босилек и зехтин с хрупкави домашни сухари^{1, 7} Burrata, cherry tomato mix, garden basil and olive oil, with crunchy home-made croutons Буррата, смесь помидоров черри, огородного базилика и оливкового масла с хрустящими домашними сухарями</p>	300 г	10.90 лв
<p>Средиземноморска салата със сотирани в зехтин кралски скариди, октопод и калмари^{2, 4, 14} Mediterranean salad with king prawns, octopus and squid sauteed in olive oil Средиземноморский салат с обжаренными в оливковом масле королевскими креветками, осьминогом и кальмарами</p>	300 г	28.40 лв

Супи Soups • Супы

Рибена супа ^{1, 4, 7, 14} Fish soup Рыбный суп	300 мл	7.89 лв
Крем супа от тиквички, пресни картофи, печена съомга и стръкове копър ^{4, 7} Zucchini cream soup, fresh potatoes, roasted salmon and dill sprouts Крем-суп из кабачков, молодого картофеля, жареного лосося и стеблей укропа	300 мл	10.90 лв
Таратор с печени орехови ядки и стръкове копър ^{7, 8} Tarator with roasted walnut kernels and dill sprouts Таратор с жареными орехами и стеблями укропа	300 мл	4.90 лв
Студена доматиена супа със зеленчуци брюноаз и чери домати, прясна моцарела, босилек и екстра върджин зехтин ⁷ Cold tomato soup with brunoise-cut vegetables and cherry tomatoes, fresh mozzarella, basil and extra virgin olive oil Холодный томатный суп с овощами брюноаз и помидорами черри, свежей моцареллой, базиликом и оливковым маслом Extra virgin	300 мл	7.90 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	29.20 лв

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

Мариновани маслини в екстра върджин зехтин, крем пастет от меки сирена, мус от печен патладжан и крустини от домашен микс хляб ^{1, 3, 7, 10} Marinated olives in extra virgin olive oil and cream pâté of cheeses, roasted aubergine mousse and home-made mixed bread crostines Маринованные оливки в оливковом масле Extra virgin, крем-паштет из мягкого сыра, мусс из жареных баклажанов и сухари из домашнего хлеба микс	280 г	9.40 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>Гуакамолe с тортила чипс¹ авокадо, домати, лук, чесън, лимон</p> <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>230 г</p> <p>8.70 лв</p>
<p>Брускети с маслинова паста, мус от печени патладжани и кьопоолу^{1, 3, 10}</p> <p>Bruschettas with olive tapenade, roasted eggplant mousse and kyopolou</p> <p>Брускетты с оливковая паста, мусс из печеные баклажаны и киополоу</p>	<p>280 г</p> <p>8.80 лв</p>
<p>Брускети от домашен хляб с пушена съомга, пастет от меки сирена и два вида хайвер^{1, 4, 7}</p> <p>Bruschetta of home-made bread with smoked salmon, pate of soft cheeses and two types of caviar</p> <p>Брускетти из домашнего хлеба с копченым лососем, паштет из мягких сыров и два вида икры</p>	<p>200 г</p> <p>15.26 лв</p>
<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 linseed toast</p> <p>Взбитая икра с аутентичным вкусом, преподнесенная с кусочками сочного красного лука, лимонами и поджаренным домашним хлебом со льном.</p>	<p>200 г</p> <p>6.90 лв</p>
<p>Стриди¹⁴</p> <p>Oysters</p> <p>Устрицы</p>	<p>100 г</p> <p>7.66 лв</p>
<p>Провансалски френски гювеч с пържени яйца, козе сирене и пресни билки^{3, 7}</p> <p>Provençal french hotch-potch with scrambled eggs, goat milk and fresh herbs</p> <p>Провансальское французское блюдо с жареными яйцами, козьим сыром и свежими лечебными травами</p>	<p>300 г</p> <p>9.90 лв</p>
<p>Зелени аспержи със сос Холандез^{3, 7, 12}</p> <p>Green asparagus with Hollandaise sauce</p> <p>Зеленая спаржа с соусом Голландез</p>	<p>200 г</p> <p>18.36 лв</p>
<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>	<p>250 г</p> <p>28.90 лв</p>

Октопод със сушен цвят от риган, лимони и зехтин със запечени картофени резени ^{7,14}	250 г	39.90 лв
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		
Панирани калмари с риган и чесън, поднесени с лимонов дресинг ^{1,14}	250 г	14.90 лв
Calamari fritters with oregano and garlic served with lemon dressing		
Панированные кальмары с орегано и чесноком, преподнесенные с лимонным дрессингом		
Новозеландски див калмар с лимони и градински дресинг на плоча ¹⁴	250 г	17.90 лв
New Zealand squid with lemons and garden dressing		
Новозеландский кальмар с лимонами и дрессингом из пряных трав		
Омар в зеленчуков билков бульон, запечен в масло ^{2,7}	1 бр	196.00 лв
Lobster in a vegetable herb broth, baked in oil		
Омар запеченный в масле, в бульоне из целебных трав		
Телешко карпачо с пармезан, ароматен дресинг и рукола ⁷	200 г	24.10 лв
Beef carpaccio with parmesan, fragrant dressing and arugula		
Карпаччо из говядины с пармезаном, ароматным соусом и рукколой		
Телешки тартар Black Angus с крустини от френски селски хляб и свежа микс салатка ^{1,3,10}	240 г	35.90 лв
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		
Прясна паста с телешко Black Angus в горчичен сос с горски манатарки и сушени домати ^{1,3,10}	300 г	29.20 лв
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		
Лингуини А ла Тарантина с пикантен доматиен сос, скариди и черноморски миди ^{1,2,3,14}	350 г	12.90 лв
Linguine alla Tarantina with spicy tomato sauce, shrimps and Black Sea mussels		
Лунгуини А ля Тарантина с острым томатным соусом, креветками и черноморскими мидиями		
Прясна домашна паста папарделе в сос от горски манатарки с мащерка и пармезан ^{1,3,7}	280 г	13.99 лв
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		

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 със зелени аспержи и прошуто ^{7, 12} Green asparagus risotto with prosciutto Ризотто с зеленой спаржей и прошутто	300 г	14.90 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	280 г	12.90 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	14.90 лв
Задушени миди с бяло вино, лук и девисил ^{7, 14} Stewed mussels with white wine, onions and lovage Тушеные мидии с белым вином, луком и любистком	300 г	10.90 лв
Печени зеленчуци с домашен сухар от ленен хляб и градински дресинг с дижонска горчица ^{1, 7, 10, 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	10.90 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 • Рибные Блюда

Филе от ципура в легло от шафраново-картофено пюре, печени аспержи, моркови и селъри с гремолата олио ^{4, 7} Sea bream fillet, on a bed of saffron-mashed potatoes, roasted asparagus, carrots and celery with gremolata olive oil Филе золотистого спара в шафранно-картофельном пюре, жареная спаржа, морковь и сельдерей пахучий с гремолатой	350 г	21.90 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 sauce Филе морского волка в масле с рисовыми тальятелли, овощами и пикантным соусом с кокосовым молоком	300 г	21.90 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 сьомга 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 сьомга 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	21.90 лв
<p>Малки шишчета от скариди, сьомга 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	27.90 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	39.90 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

Пилешки филенца мариновани в кисело мляко и билки, чесново картофено пюре с моцарела и риган ⁷ Chicken fillets marinated in yoghurt and herbs, garlic mashed potatoes with mozzarella and oregano Куриное филе, маринованное в йогурте с лечебными травами, чесночное картофельное пюре с моцареллой и орегано	350 г	13.90 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 зернами гороха и кукурузы	380 г	13.90 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 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	380 г	18.50 лв
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} 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	320 г	13.80 лв

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} 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	300 г	28.60 лв
Патешки гърди, картофени крокети с ементал и бадеми и поширана круша в червено вино и манго сос ^{1, 3, 7, 8, 12} Duck breasts, potato croquettes with emmental and almonds, poached pear in red wine and mango sauce Утиная грудка, картофельные крокеты с эмменталом и миндаем и пошированная груша в красном вине и соусе из манго	350 г	28.60 лв

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

Пъдгъдък върху гъбено ризото, хрупкав бекон, балсамова редукция и сос Сабайон^{3, 7} 300 г 17.80 лв

Quail on mushroom risotto, crispy bacon, balsamic glaze and Sabayon sauce

Перепел на ризотто с грибами, хрустящим беконом, бальзамическим соусом и соусом Сабайон

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

Телешки стек с аспержи в прошуто, сос с горски манатарки и едрозърнеста горчица^{7, 10, 12} 350 г 45.90 лв

Veal steak with asparagus in prosciutto, forest Boletus mushroom sauce and whole-grain mustard

Стейк из телятины со спаржей и прошутто, соус с лесными боровиками и крупнозернистой горчицей

Говежди Нью 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

T-бон стек • T-bone steak • T-бон стек⁷ 300 г 59.00 лв

Агнешко *Lamb • Блюда из баранина*

Агнешко джоланче в легло от полента, ризоле от тиквички и червени чушки в сос, прясна мащерка и чесън⁷ 380 г 31.90 лв

Lamb shank on a bed of polenta, zucchini rissoles and red peppers in sauce, fresh thyme and garlic

Ножка ягненка в ложе из поленты, ризоле из кабачков и красного перца в соусе, свежий тимьян и чеснок

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.

Печено агнешко месо в листа от патладжан, с конфи от чери домати и босилеков сос ¹	350 г	23.90 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 върху канапе от булгур с гъби и ароматен сос ^{1,7,8}	350 г	52.90 лв
Lamb chops with almond crust on a canape of bulgur with mushrooms and aromatic sauce		
Бараньи ребрышки с миндальной корочкой на булгуре с грибами и в ароматном соусе		

СВИНСКО

Pork • Блюда из свинины

Печено свинско джоланче, зелен боб с масло и печени картофени резени със зехтин, чесън и розмарин ⁷	380 г	17.60 лв
Roasted pork shank, 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 картофи и билково масло ^{1,3,7}	380 г	13.90 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 ⁶	300 г	14.30 лв
Pork ribs in honey sauce		
Свинные ребрышки в медовом соусе		
Свински медальони с лучени картофи и сос кориандър ⁷	350 г	18.90 лв
Pork medallions with onion potatoes and coriander sauce		
Медальоны из свинины с картофелем с луком, и в соусе кориандр		
Маринована свинска вратна пържола ^{1,6}	280 г	11.90 лв
Marinated pork neck steak		
Маринованной свиная отбивная (шейная часть)		

Картофи Potatoes • Картофель

Картофени резени с розмарин и чесън⁷ 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 филийка¹ 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 филийка¹ 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 филийка¹ 50 г 0.70 лв
Whole-grain bread with assorted seeds and oatmeal – 1 slice
Цельнозерновой хлеб с семенами и овсяными хлопьями – 1 ломтик

Десерти Desserts • Десерты

Шоколадова торта с рикота, маскарпоне и шамфъстък в какаови кори^{1, 3, 5, 8} 200 г 7.90 лв
Chocolate cake with ricotta, mascarpone and cocoa-crust ed pistachios
Шоколадный торт с рикоттой, маскарпоне и фисташки в коржах из какао

Еклери с Бейлис крем и шоколадов сос^{1, 3, 7} 200 г 7.99 лв
Éclairs with Baileys cream and chocolate sauce
Эклеры с кремом бейлис и шоколадным соусом

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>Домашен ванилов кейк с крем „Патисиер“ и паниран в шамфъстък сладолед^{1, 5, 7, 8}</p> <p>Home-made vanilla cake with Patisserie cream and breaded in pistachio ice-cream</p> <p>Домашний ванильный кекс с кремом „Патисьер“ и мороженое, панированное в фисташках</p>	200 г	7.99 лв
<p>Рулца с праскови и лимонов чийз крем, ванилов сос, сладолед и горски плодове^{1, 3, 7}</p> <p>Rolls of peaches and lemon cheese cream, vanilla sauce, ice cream and berries</p> <p>Роллы с персиками и лимонным кремом чиз, ванильным соусом, мороженым и лесными ягодами</p>	200 г	7.20 лв
<p>Шоколадово суфле с хрупкава бисквитена коричка и течен център с горски плодове и ванилов сладолед^{1, 3, 7}</p> <p>Chocolate souffle with crispy biscuit crust and a liquid center of forest fruit and vanilla ice cream</p> <p>Шоколадное суфле с хрустящей корочкой из печенья и жидким центром с лесными ягодами и ванильным мороженым</p>	180 г	7.50 лв
<p>Плато от пресни сезонни плодове</p> <p>A platter of fresh seasonal fruits</p> <p>Блюдо свежих сезонных фруктов</p>	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 сери 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.