

САЛАТИ

300 гр Салата Контрасти

/свежи салати, пресни билки, зелен фасул, филенца от портокал и лимон, ягоди, сирене рикота, прошуто, пармиджано/

400 гр Салата Ориента

/зелена салата, краставици, домати, чушки, маслини, мариновано овче сирене, натрошена арабска питка, червен лук, пресен лук и джоджен/

300 гр Пресен спанак и синьо сирене

/цедено кисело мляко, чери домати, червен лук, печени орехи и лимон/

300 гр Свежа салата с тиквички

/свежи салати и репички, чушков дресинг, сирене и чери домати/

300 гр Салата от рукола

/с маринована круша, авокадо и сирене Мирабо/

320 гр Гаспачо Капрезе

/домати, моцарела, босилек и пяна от гаспачо/

350 гр Домати с биволско сирене

/със свежи листа от спанак/

380 гр Шопска салата

/домати, краставици, чушки, лук, сирене и магданоз/

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

САЛАТЕН БАР

Направете своя избор от прясно приготвени традиционни български салати

Снежанка

Къпоолу

Катък

Мариновано овче сирене

Печени чушки

Картофена салата

Маслини

Цвекло

Малка чиния

Голяма чиния

СУПИ

Минестроне

/италианска зеленчукова супа/

Телешки гулаш

/по оригинална унгарска рецепта/

Рибена супа Качуко

/бели миди, черни миди, октопод, съомга и скариди/

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

ПРЕДЯСТИЯ

200 гр Карначо от телешко месо

/с трюфелов дресинг/

140 гр Карначо от октопод

/с мармалад от чревен лук, рукола и босилково песто/

180 гр Топъл гъши дроб

/с плодово рагу, анасон и карамелов сос/

180 гр Охлюви на фурна или на тиган

/с чесън, бяло вино и магданоз/

200 гр Моцарела Дженовезе

/овкусена с босилеково песто, увита в прошута, запечена и поднесена с патладжани/

250 гр Манатарки на тиган

/с чесън и магданоз/

200 гр Плато месни деликатеси

/биволска луканка, биволски суджук, филе Елена и пастърма/

**200 гр Селекция от френски и италиански
сирена**

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

ПРЯСНА ПАСТА

приготвена в кухнята на Крим

250 гр Равиоли със сирене рикота и спанак

/поднесени с пармиджано крем сос/

250 гр Талиателе с чери домати и рукола

/леко пикантни, поднесени с пармиджано/

250 гр Папарделе с трюфел и манатарки

/с гъши дроб, сос пармиджано, сметана и Марсала/

250 гр Талиателе Тартуфо

/със зехтин и чесън, трюфел, пармиджано/

250 гр Лингуини Арабиата

/доматен сос, чесън и пеперончино, босилек/

**250 гр Лингуини със скариди, тиквички и пресен
розмарин**

РИЗОТО

200 гр Ризото с асперджи и черен трюфел

200 гр Ризото с манатарки

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

350 гр Телешки пепър стек

/поднесен с картофено пюре и пепър сос/

350 гр Шницел по Виенски

/телешки или свински, с пържени картофи /

350 гр Медальони пиперато

/свинско бон-филе, овкусено с подправки, поднесено с картофено пюре/

300 гр Пилешко филе с мащерка

/с хлебен сос, трюфел и зеленчуци/

400 гр Свински котлет на скара

/с картофи с розмарин, рагу от манатарки и мармалад от домати/

350 гр Патешко филе с тайландско кърри

/с овче сирене, манго сос, босилек/

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

РИБНИ ЯСТИЯ

**260 гр Филе от лаврак или ципура с домати,
маслини и каперси**
/запечено с картофи на фурна/

300 гр Пъстърва на тиган
/поднесена с масло, чесън и магданоз/

300 гр Филета от ципура
/с рагу от грах, бекон и млади лукчета, с прясна мащерка/

300 гр Филе от съомга с билки
/с броколи на пара и мармалад от домати/

250 гр Филе от костур с чери домати
/с лук, босилек, магданоз и пармиджано/

350 гр Вонголе е Коце
/бели и черни миди в пикантен доматен сос/

250 гр Панирани калмари

180 гр Октопод на плоча
/със свежи салати/

**250 гр Микс от октопод, калмар
и тигрова скарида**

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

ДЕСЕРТИ

200 гр Домашен еклеров сладкиш

150 гр Крем брюле

150 гр Италиански домашен сладолед

200 гр Мраморен гугелхунф

/сладоледено парфе с два вида сос/

350 гр Сезонни плодове

*Обслужването не е включено в цените на ястията.
За големи резервации сервизът се договаря предварително.*

