

## Студени предястия

<b>КРОСТИНИ С МАРИНОВАНА СЪОМГА</b> Поднесени с капери и лимонен винегрет	<b>200 g / 5.80</b>
<b>КАРПАЧО</b> Фино нарязано телешко бонфиле, поднесено с рукола, зехтин, босилек и сирене Грана Падано	<b>200 g / 9.90</b>
<b>САЛАТА С ХРУПКАВ ПАРМЕЗАН С ЧЕРЕН СУСАМ И ПРОШУТО</b> Хрупкави кошнички от сирене Грана Падано, поднесени с Прощуто ди Парма	<b>150 g / 7.80</b>
<b>РОЛЦА ОТ ГРИЛОВАНИ ТИКВИЧКИ</b> Приготвени с крема сирене, пресни домати и маслинова паста	<b>200 g / 6.40</b>
<b>ТЕРИН ОТ ПАТЕШКИ ДРОБ</b> Сервиран със сладко от лук и пресни плодове	<b>120 g / 11.90</b>

## Салати

<b>САЛАТА ВЕРДЕ</b> Рукола, айсберг, чери домати, моркови, краставици, слънчогледови семки, дресинг с мед, чушки и бял балсамов оцет	<b>300 g / 5.90</b>
<b>ЛЯТНА САЛАТА С ГРИЛОВАНА СКАРИДА</b> Микс от свежи салати, мариновани чери домати, краставици, маслини, поднесена с Гуакамоле и гризини	<b>300 g / 9.50</b>
<b>САЛАТА С ПЕЧЕНО СИРЕНЕ ХАЛУМИ НА СКАРА</b> Крехка маруля, домати, сирене за скара, лимонен дресинг с пресни билки	<b>300 g / 7.80</b>
<b>САЛАТА С АВОКАДО, ПРОШУТО, СУШЕНИ ДОМАТИ И РУКОЛА</b> Сервирана със сусамени гризини и мариновани пълпъдъчи яйца	<b>300 g / 10.50</b>
<b>САЛАТА С МАРИНОВАНО ЦВЕКЛО С КОЗЕ СИРЕНЕ И ЗЕЛЕНИ САЛАТИ</b> Сервирана с гризини със слънчогледови семки и печен сладко кисел лук	<b>300 g / 12.50</b>

Грамаж / Цена Weight / Price in BGN

## Starters

<b>CROSTINI WITH MARINATED SALMON</b> Served with capers and lemon vinaigrette	<b>CARPACCIO</b> Fine sliced beef tenderloin, served with arugula, olive oil, basil and Grana Padano cheese
<b>SALAD WITH CRISPY PARMIGIANO WITH BLACK SESAME AND PROSCIUTTO</b> Crispy baskets from Grana Padano cheese served with Prosciutto di Parma ham	<b>GRILLED ZUCCHINI ROLLS</b> Prepared with cream cheese, tomatoes and olive paste
<b>FOIE GRAS TERRINE</b> Served with onion confit and fresh fruit	

## Salads

<b>VERDE SALAD</b> Arugula, iceberg lettuce, cherry tomatoes, carrots, cucumbers, sunflower seeds, honey dressing, peppers and white balsamico vinegar	<b>SUMMER SALAD WITH GRILLED SHRIMP</b> Mix of fresh salads, marinated cherry tomatoes, cucumbers, olives – served with Guacamole and grissini
<b>SALAD WITH GRILLED HALLOUMI CHEESE</b> Crispy lettuce, tomatoes, grilled cheese, lemon dressing with fresh herbs	<b>SALAD WITH AVOCADO, PROSCIUTTO, SUN-DRIED TOMATOES AND ARUGULA</b> Served with sesame grissini and pickled quail eggs
<b>MARINATED BEETS SALAD WITH GOAT CHEESE AND MIX OF GREEN SALADS</b> Served with grissini with sunflower seeds and roasted sweet and sour onions	

## Топли предястия

<b>МИНИ БУРГЕРИ ОТ КИНОА С ТИКВИЧКИ И ЦАРЕВИЦА</b> Поднесени с домати сос с чесън и босилек	<b>300 g / 5.40</b>
<b>ХРУПКАВИ КАЛМАРИ ПО ГРЪЦКИ</b> Сервиран с млечен гуп и пушен чили сос	<b>250 g / 6.80</b>
<b>КАНЕЛОНА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО С ТРЮФЕЛОВ АРОМАТ</b> Сервирано с полента с билки и печени чери домати с бира	<b>280 g / 7.90</b>
<b>ОКТОПОД НА СКАРА</b> Поднесен със зехтин, риган и лимон	<b>150 g / 21.50</b>
<b>МИДИ СЕН ЖАК С КАРАМЕЛИЗИРАНИ ЯБЪЛКИ</b> Поднесени с лимонена пiana	<b>200 g / 19.50</b>
<b>БОНБОНИ ОТ СИНИ СЛИВИ И СИНЬО СИРЕНЕ С ПРОШУТО</b> Поднесени с лучен конфит	<b>200 g / 7.20</b>

**СУПА НА ДЕНЯ**  
Моля, попитайте сервитьора

## Паста & Ризото

<b>ДОМАТЕНИ ДЖИРАСОЛИ С МАНАТАРКИ И РИКОТА</b> Ароматни равиоли с горски гъби, чесън и магданоз	<b>250 g / 7.90</b>
<b>КОПРИВЕНИ ТАЛИАТЕЛИ С ЧЕРИ ДОМАТИ И КЕДРОВИ ЯДКИ</b> Веган паста от коприва, с тиквички, рукола, чесън и босилек	<b>250 g / 7.50</b>
<b>ПЕННЕ РИГАТЕ ОТ ЦВЕКЛО</b> Приготвено със сос от сирене Горгонзола и прясна сметана	<b>250 g / 9.90</b>
<b>РИЗОТО С ПИЛЕ И МЛЧЕН ГРАХ</b> Приготвено с пресен лук, ориз Арборио, масло и сирене Пармиджано	<b>250 g / 8.20</b>
<b>РИЗОТО С МАНАТАРКИ</b> Приготвено с ароматни горски гъби, ориз Арборио, масло и сирене Пармиджано	<b>250 g / 10.90</b>
<b>РИЗОТО С ТИКВИЧКИ И СКАМОРЦА</b> Приготвено с италианско опушено сирене, ориз Арборио, масло и сирене Пармиджано	<b>250 g / 8.90</b>

Грамаж / Цена Weight / Price in BGN

## Hot entrees

<b>MINI QUINOA BURGERS WITH ZUCCHINI AND CORN</b> Served with tomato sauce with garlic and basil	<b>MEDITERRANEAN STYLE CRISPY SQUID</b> Served with yogurt dip and smoked chili sauce
<b>CHICKEN CANNELONI WITH TRUFFLE AROMA</b> Served with polenta with herbs and cherry tomatoes in beer	<b>GRILLED OCTOPUS</b> Served with extra virgin olive oil, oregano and lemon
<b>SAINT JACQUES SCALLOPS WITH CARAMELIZED APPLES</b> Served with lemon foam	<b>PLUMS AND BLUE CHEESE BONBONS WITH PROSCIUTTO WRAP</b> Served with onion homemade confit

**SOUP OF THE DAY**  
Please ask the waiter

## Pasta & Risotto

<b>TOMATO GIRASOLE WITH BOLETUS MUSHROOMS AND RICOTTA</b> Aromatic Ravioli with wild mushrooms, garlic and parsley	<b>NETTLE TAGLIATELLE WITH CHERRY TOMATOES AND PINE NUTS</b> Vegan nettle pasta with zucchini, arugula, garlic and basil
<b>PENNE RIGATE WITH BEETROOT AROMA</b> Made with Gorgonzola cheese sauce and fresh cream	<b>RISOTTO WITH CHICKEN AND GREEN PEAS</b> Cooked with onion, Arborio rice, butter and Parmigiano Reggiano cheese
<b>BOLETUS MUSHROOMS RISOTTO</b> Cooked with aromatic wild mushrooms, Arborio rice, butter and Parmigiano Reggiano cheese	<b>RISOTTO WITH ZUCCHINI AND SCAMORZA CHEESE</b> Prepared with Italian smoked cheese, Arborio rice, butter and Parmigiano Reggiano cheese

## Основни ястия

### ПРЯСНА РИБА ЗА ДЕНЯ

Моля, попитайте сервитьора

### ПИЛЕШКО С МОЦАРЕЛА, СОС МАРСАЛА И КАПЕРСИ

Сервирано с ориз Басмати, бадемови броколи и моркови

350 g / 12.50

### ПАВЕ ОТ ДВА ВИДА ПЪСТЪРВА С ПРОШУТО

Поднесена с бриноаз от зеленчуци, Перно Холандез и червен хайвер

350 g / 14.50

### ФИЛЕ ОТ СЪОМГА С БИЛКОВА КОРИЧКА

Поднесена с прясна салата и ориз Басмати

300 g / 14.80

### САЛТИМБОКА АЛА РОМАНА

Телешки карета приготвени с Прошутто и салвия, поднесени с талиатели с Песто

350 g / 16.50

### ТЕЛЕШКИ СТЕК

Поднесен с цял печен картоф с билково масло, свежа салата и сос по избор

300 g / 28.80

### ПАТЕШКО БУТЧЕ НА ФУРНА СЪС СОС ОТ ЧЕРВЕНО ВИНО

Приготвено със зеленчуци и поднесено с пухкаво картофено пюре

350 g / 12.60

### МЕДАЛЬОНИ ОТ СВИНСКО ФИЛЕ С БЕКОН

Поднесени с рагу от гъби и ризото със спанак

300 g / 17.50

### АГНЕШКИ КОТЛЕТИ НА СКАРА

Поднесени с печени зеленчуци и люта доматиена салца

250 g / 29.80

## Десерти

### ЯБЪЛКОВ ПАЙ

Поднесен с ванилов сладолед и боровинков сос

150 g / 5.90

### ВАРИАЦИЯ ОТ СЕМИФРЕДО

Домашно приготвени сладоледи с карамелизирани ядки и сушени плодове

150 g / 5.90

### ШОКОЛАДОВ ТРЮФЕЛ С ПЕЧЕНИ ЛЕШНИЦИ

Сервиран с малинов сос

150 g / 5.90

### ЧИЙЗКЕЙК С ТЕЧЕН ЦЕНТЪР ОТ МАНГО

Приготвен със сос от горски плодове

150 g / 5.90

### ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ

Поднесено с ароматен ванилов сос от ванилена орхидея и пресни ягоди

150 g / 5.90

Грамаж / Цена Weight / Price in BGN

## Main courses

### DAILY FRESH FISH FROM THE MARKET

Please ask the waiter

### CHICKEN WITH MOZZARELLA AND MARSALA SAUCE WITH CAPERS

Served with Basmati rice, almond broccoli and carrots

### TWO TYPES TROUT CUBE WITH PROSCIUTTO HAM

Served with vegetable brinoaz, Pernod Hollandaise and red caviar

### SALMON FILLET WITH HERBAL CRUST

Served with fresh salad and Basmati rice

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Beef loins cooked with prosciutto and sage, served with tagliatelle with pesto

### BEEF STEAK

Served with sauce by your choice and garnished with whole baked potato with herb butter and fresh salad

### DUCK QUARTER WITH RED WINE SAUCE

Cooked with vegetables and served with fluffy mashed potatoes

### PORK TENDERLOIN MEDALLIONS WITH BACON

Served with mushroom ragout and risotto with spinach

### GRILLED LAMB CHOPS

Served with grilled vegetables and hot tomato dip

## Desserts

### APPLE PIE

Served with vanilla ice cream and blueberry sauce

### SEMIFREDO VARIATIONS

Mix of homemade ice cream with caramelized nuts and dried fruit

### CHOCOLATE TRUFFLES WITH TOASTED HAZELNUTS

Served with raspberry sauce

### CHEESECAKE WITH LIQUID MANGO CENTER

Prepared with wild berries sauce

### LAVA CAKE

Served with vanilla orchid sauce and fresh strawberries



## Регионална кухня Regional cuisine



*Arms  
Always of this piece  
Aure. The Escutcheon on  
Bald Eagle displayed, proper  
an Olive branch, and in his  
arrow, all proper, in his be  
this Motto. "E pluribus  
For the Crest  
Over the head of the Eagle  
Escutcheon, a Glory, Or, tra*

## Салати

### САЛАТА "ПОД ТЕПЕТО"

Жарени тиквички, патладжан и червен лук, домати, краставици, чушки, овче сирене, мариновано с билки

300 g / 5.80

### БОБЕНА ПО СМИЛЯНСКИ

Картофи, смилянски боб, лютеница, червен лук, маслини, магданоз, зехтин, балсамико

400 g / 4.90

### ТРАКИЙСКА САЛАТА

Приготвена с печени чушки, чесън, катък, маслини и лук

300 g / 5.30

## Топли предястия

### ПЪЛНЕН ПАТЛАДЖАН С КОЗЕ СИРЕНЕ

Приготвен с домати, маслини, чесън, мащерка и козе сирене, запечен на фурна

200 g / 5.80

### ПЪРЖЕНИ ТИКВИЧКИ

Поднесени с млечен сос

200 g / 4.90

### ГЪБИ НА ТИГАН С БАЛКАНСКИ МЕРУДИИ

Микс от горски манатарки и печурки, приготвени с магданоз, чесън, мащерка

250 g / 11.90

## Основни ястия

### ПИЛЕШКО ПО АСЕНОВГРАДСКИ В ГЮВЕЧЕ

Приготвено с лук, целина, моркови, бекон, маслини, мащерка

300 g / 7.90

### МАРИНОВАН СВИНСКИ ВРАТ НА СКАРА

Сервиран с картофи по селски и домашна лютеница

300 g / 8.60

### ПИКАНТНИ СВИНСКИ РЕБРА НА СКАРА

Поднесени с печен лук, сотирани картофи, гриловани тиквички

300 g / 13.20

## Десерти

### ДОМАШНА ОРЕХОВА ТОРТА

Сервирана с ванилов сладолед

150 g / 4.90

### ЦЕДЕНО МЛЯКО С БОРОВИНКИ

Поднесено с карамелизирани ядки

150 g / 4.90

Грамаж / Цена Weight / Price in BGN

## Salads

### SALAD "POD TEPETO"

Grilled zucchini, eggplant and red onion with tomatoes, cucumbers, peppers, regional sheep cheese, marinated with herbs

### SMILIAN STYLE BEAN SALAD

Potatoes, Smilian bean, Lyutenitsa, red onion, olives, parsley, olive oil, balsamico vinegar

### THRACIAN SALAD

Prepared with roasted peppers, garlic, regional cheese and yogurt mix „Katak“, olives and onion

## Hot starters

### STUFFED EGGPLANT

Oven baked eggplant, prepared with tomatoes, olive, garlic, thyme and goat cheese

### FRIED ZUCCHINI

Served with yogurt dip

### MUSHROOMS WITH REGIONAL HERBS

Forest boletus and field mushrooms mix, prepared with parsley, garlic and thyme

## Main courses

### CHICKEN ASENOVGRAD STYLE IN A POT

Prepared with onion, celery, carrots, bacon, olives and thyme

### GRILLED MARINATED PORK CUTS

Served with village style potato and homemade Lyutenitsa

### GRILLED SPICY PORK RIBS

Served with grilled onion, sautéed potatoes and grilled zucchini

## Desserts

### HOMEMADE WALNUT CAKE

Served with vanilla ice cream

### STRAINED YOGURT WITH BLUEBERRY JAM

Served with caramelized nuts



## Напитъци Drinks



## Ракии

Пещерска Отлежала	50 ml / 2.20
Бургас 63	50 ml / 3.60
Бургас 63 Барел	50 ml / 4.20
Бургаска мускатова	50 ml / 3.20
Сунгурларска специална	50 ml / 2.80
Сливенска перла	50 ml / 3.60
Сливенска перла – 12 г	50 ml / 8.70
Стралджанска мускатова	50 ml / 3.20
Ямболска мускатова – царска селекция	50 ml / 3.50
Троянска сливова отлежала	50 ml / 3.40
Винена ракия Свети Илия “Едоардо Миролио”	50 ml / 3.30

## Водка

Абсолют	50 ml / 3.90
Руски стандарт	50 ml / 4.20
Руски стандарт Платинум	50 ml / 5.90
Смирноф – червен етикет	50 ml / 3.60
Собиески – син етикет	50 ml / 3.40
Финландия	50 ml / 3.60
Белуга	50 ml / 9.70

## Анасонови аперитиви

Мастика Пещера	50 ml / 1.90
Узо Пломари	50 ml / 3.20
Узо Цантали	50 ml / 3.20
Перно	50 ml / 4.60
Рикард	50 ml / 4.40
Йени ракъ	50 ml / 4.40
Текирда голд	50 ml / 5.70

## Текила

Пепе Лопес	30 ml / 4.00
Хосе Куерво	30 ml / 4.00

## Джин

Бийфитър	50 ml / 3.80
Гордънс	50 ml / 3.80
Бомбай Сапфир	50 ml / 4.60

## Шотландско уиски

Джони Уокър	50 ml / 5.00
Джони Уокър – черен етикет	50 ml / 9.00
Джони Уокър – син етикет	50 ml / 35.00
Джи Би	50 ml / 5.00
Балантайнс	50 ml / 5.00
Чивас Регал	50 ml / 9.60
Дъмпъл	50 ml / 9.60
Дюърс	50 ml / 5.60

## Малцово Уиски

Кардю 12 г.	50 ml / 9.90
Гленфидич 15 г.	50 ml / 11.00
Лагавулин 16 г.	50 ml / 16.00

## Ирландско уиски

Бушмилс	50 ml / 5.20
Джеймисън	50 ml / 6.20
Джеймисън 12 г.	50 ml / 9.40
Тюламор Дю	50 ml / 5.20
Тюламор Дю 12 г	50 ml / 9.00

## Rakia

PeshTERSka Matured	
Burgas 63	
Burgas 63 Barrel	
Burgas Muscat	
Sungurlarska Special	
Slivenska Perla	
Slivenska Perla 12 years	
Straldjanska Muscat	
Yambolska Matured – King Selection	
Troyan Plum Matured	
Wine Spirit “Edoardo Miroglio”	

## Vodka

Absolut	
Russian Standard	
Russian Standard Platinum	
Smirnoff Red	
Sobieski Blue	
Finland	
Beluga	

## Anise Appetizers

Mastika Peshtera	
Ouzo Plomari	
Ouzo Tsantali	
Pernod Pastis	
Ricard	
Yeni Raki	
Tekirdag Gold	

## Mequila

Pepe Lopez	
Jose Cuervo Classic	

## Gin

Beefeater	
Gordon's	
Bombay Sapphire	

## Scotch whisky

Johnnie Walker	
Johnnie Walker Black label	
Johnnie Walker Blue label	
J&B	
Ballantines	
Chivas Regal	
Dimple	
Dewar's	

## Malt whisky

Cardhu 12 years	
Glenfiddich 15 years	
Lagavulin 16 years	

## Irish whisky

Bushmills	
Jameson	
Jameson 12 years	
Tullamore Dew	
Tullamore Dew 12 years	

## Бърбън и Тенеси уиски

Джим Бийм	50 ml / 5.20
Джак Даниелс сингъл барел	50 ml / 10.00
Мейкърс Марк	50 ml / 8.00

## Коняк, Ликьори, Вермутти

Хенеси фин де коняк	50 ml / 13.00
Хенеси V.S.	50 ml / 8.60
Курвоазие V.S.O.P	50 ml / 11.90
Метакса 5 звезди	50 ml / 4.60
Метакса 7 звезди	50 ml / 8.90
Бейлис	50 ml / 5.80
Фернет Бранка	50 ml / 4.70
Йегермайстер	50 ml / 4.00
Мари Бризар мента	50 ml / 5.80
Лимончело	50 ml / 4.20
Мартини сухо	50 ml / 4.00
Мартини Бианко	50 ml / 4.00
Кампари	50 ml / 4.00
Хавана клуб	50 ml / 4.50
Бакарди – бяло	50 ml / 4.50
Бакарди – черно	50 ml / 4.50
Малибу	50 ml / 4.50
Капитан Морган Спайсд	50 ml / 4.50

## Бира наливна

Каменица светло	330 ml / 1.90
Каменица светло	500 ml / 2.40
Старопрамен	330 ml / 2.10
Старопрамен	500 ml / 2.70

## Бира бутилка

Каменица светло	500 ml / 2.60
Старопрамен	500 ml / 2.90
Стела Артоа	330 ml / 4.00
Beck's	330 ml / 3.30
Beck's безалкохолна	330 ml / 3.50
Хайнекен	330 ml / 4.50
Туборг	330 ml / 4.50
Будвайзер	330 ml / 5.40
Корона	330 ml / 5.40

## Безалкохолни напитки

Кока кола, Фанта, Тоник, Спрайт, Швепс	250 ml / 1.90
Минерална вода Банкя	330 ml / 1.50
Газирана вода Перие	200 ml / 4.00
Газирана вода Михалково	300 ml / 1.50
Швепс сода	250 ml / 1.50
Натурален сок	200 ml / 2.00
Шарк	250 ml / 6.00
Ред Бул	250 ml / 6.00
Студен чай Нестий	250 ml / 2.20

## Прясно приготвени фрешове

Прясно изцеден сок по избор от портокал, грейпфрут, лимон, ябълка, морков, киви	250 ml / 4.90
---	---------------

## Топли напитки

Кафе еспreso “Лавача”	60 ml / 2.00
Кафе еспreso без кофеин “Лавача”	60 ml / 2.00
Капучино	200 ml / 2.80
Капучино без кофеин	200 ml / 2.80
Чай “Роннефелд”	250 ml / 3.20

## Bourbon & Tennessee whisky

Jim Beam	
Jack Daniels Single Barrel	
Maker's Mark	

## Cognac, Liqueurs, Vermouth

Hennessy fine de cognac	
Hennessy V.S.	
Courvoisier VSOP	
Metaxa 5*	
Metaxa 7*	
Baileys	
Fernet Branca	
Jägermeister	
Marie Brizard Hot Mint	
Limoncello	
Dry Martini	
Martini Bianco	
Campari	
Havana Club	
Bacardi White	
Bacardi Black	
Malibu	
Capitain Morgan Spiced	

## Tap beer

Kamenitza	
Kamenitza	
Staropramen	
Staropramen	

## Bottled beer

Kamenitza	
Staropramen	
Stella Artois	
Beck's	
Beck's Non-alcoholic	
Heineken	
Tuborg	
Budweiser	
Corona	

## Non-alcoholic drinks

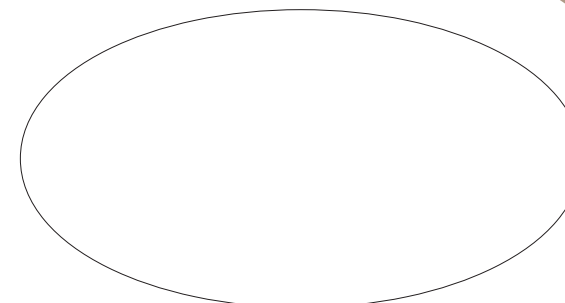
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Schweppes	
Mineral Water “Bankia”	
Soda Perrier	
Soda Mihalkovo	
Soda Schweppes	
Fruit Juice	
Shark	
Red Bull	
Nestea Iced Tea	

## Freshly squeezed fruit juice

Freshly squeezed juice from orange, grapefruit, lemon, apple, carrot, kiwi	
--	--

## Hot drinks

Lavazza espresso	
Lavazza caffeine free espresso	
Cappuccino	
Cappuccino caffeine free	
Tea kettle “Ronnefeldt”	



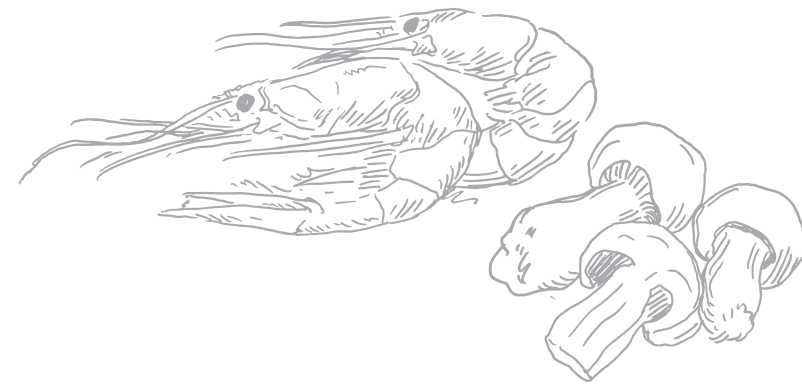
*...over branch, a  
arrows, all proper  
thin Motto. E*

*For the Gre  
Over the head  
Escutcheon, a Y l*



# MENU





*Кухня*  
*Delicious meals*

*Arms  
Always of thirteen pieces  
Azure. The Escutcheon on the  
Bald Eagle displayed, proper  
an Olive branch, and in his  
arrow, all proper, on his be  
this Motto. "E pluribus*

*For the Crest  
Over the head of the Eagle  
Escutcheon, a Glory, Or, be*

