

Салати

Salads

1. **Балканска салата** Салата от български домати, печени чушки, катък, неузряло сирене с риган

1. *Balkan salad* Salad from Bulgarian tomatoes, roasted peppers, katuk, unripe cheese with oregano

2. **Салата Манури** Гриловано сирене Манури, пресни краставици и домати, патладжани и тиквички, изпечени и овкусени с планински подправки и чесън

2. *Manouri salad* Grilled Manouri cheese, fresh cucumbers and tomatoes, aubergines, zucchini, roasted and seasoned with mountain spices and garlic

3. **Скандинавска салата с лимец** Микс от свежи салатки, овкусени с бразилски дресинг, поширано яйце, био лимец и домашно маринована норвежка съомга

3. *Scandinavian salad with spelt* A mix of fresh salads, seasoned with Brazilian dressing, poached egg, organic spelt, and home marinated Norwegian salmon

4. **Цезар класико** Хрупкав ромейн, овкусен с нежен сос Цезар, гриловано пилешко крехко филенце, билкови крутони и Пармиджано-Риджано

4. *Caesar classico* Crispy romaine lettuce, flavored with tender Caesar sauce, grilled chicken fillet, herb croutons and Parmigiano-Reggiano cheese

Предястия

Appetizers

1. **Антипаста Мисти** Селекция от брускети 5 броя: праз лук и бекон, маслинова паста, прошуто Кото, домашно маринована норвежка съомга, пресни домати и песто

1. *Antipasti Misti* A selection of 5 pieces of bruschettas: leek and bacon, olive paste, Prosciutto Cotto, home marinated Norwegian salmon, fresh tomatoes and pesto

2. **Тартар от цвекло** Ситно нарязано печено червено цвекло с крем фреш и див лук

2. *Beet tartar* Finely chopped roasted red beets with creme fraiche and wild onions

3. **Кюфтенца от козе сирене и броколи**, гарнирани с млечен крем и мак

3. *Balls from goat cheese and broccoli*, garnished with milky creme and poppy seed

4. **Панко-филенца от пиле** Фритирани нежни филенца от пиле с панко панировка и пармезан, поднесени със свежа салатка

4. *Panko-chicken fillets* Fried delicate fillets of chicken with Panko breading and Parmesan, served with fresh salad

Основни ястия

Main courses

1. Филе от бяла риба с лимонен сос – филе на пара, гарнирано с рататуй и нежен лимонов сос с куркума

1. *White fish fillet with lemon sauce – steamed fillet, served with ratatouille and delicate lemon sauce with turmeric*

2. Пиле с провансалски билки Пилешко филе, сготвено су вид с билково масло и свежи подправки, гарнирано с мачкан пресен картоф и горчиен сос

2. *Chicken with Provençal herbs Chicken fillet cooked sous vide with herbal butter and fresh spices, garnished with mashed fresh potatoes and mustard sauce*

3. Патешко в конфи стил Патешко, сготвено в маслена баня 8 часа, гарнирано с пухкаво пюре от картофи и сушени домати с рукола

3. *Duck confit style Duck, cooked in an oil bath for 8 hours, garnished with fluffy puree of potatoes and dried tomatoes with arugula*

4. Ролирано агнешко с планински подправки Агнешко роле, готвено 10 часа с горчица, и подправено с букет от подправки, гарнирано с булгур, овкусен с масло и джоджен, залято с ментов сос

4. *Rolled lamb with mountain spices Lamb roll cooked 10 hours with mustard, seasoned with a bouquet of spices, garnished with bulgur flavored with butter and spearmint with a mint sauce*

5. Младо говеждо, готвено 12 часа във вино, гарнирано с пюре от червена леща и нахут, полято с каберне сос

5. *Young beef cooked 12 hours in wine, garnished with red lentils and chickpeas puree, sprinkled with Cabernet sauce*

Детско меню

Children menu

1. Спондж боб Паста със сос по избор

1. *Sponge Bob Pasta with sauce of choice*

2. Мисълта за Немо - Панирано филе от бяла риба, гарнирано със свежа салатка и филетирани картофки

2. *The thought of Nemo - Breaded white fish fillet, garnished with fresh salad and filleted fries*

3. Мики и Мини Два вида пица на деня и порция картофки

3. *Mickey and Minnie Two types of pizza of the day and a portion of fries*

Десерти

Desserts

1. Шотландски тарт с Бейлис сос

1. *Scottish Tart with Baileys Sauce*

2. Маскарпоне бар с пистачио вкус

2. *Mascarpone bar with pistachio flavour*

3. **Ню Йорк Чийз** Един класически прочит на чийз кейк в акомпанимент на свежо ягодово сорбе

3. *New York cheese* A classic reading of cheesecake accompanied by fresh strawberry sorbet

4. **Милфьой** с пресни ягоди и мус от йогурт и бял шоколад

4. *Mille-feuille* with fresh strawberries and yoghurt & white chocolate mousse