

## **САЛАТИ**

### **200 гр Салата Ориента**

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

### **200 гр Тъстра салата**

*/пресен спанак, айсберг, мариновани топчици йогурт, пьдпъдъчи яйца, чери домати, репичкци, краставици и магданоз/*

### **180 гр Салата от рукола**

*/с маринована круша, авокадо и сирене Мирабо/*

### **200 гр Капрезе**

*/торбичка от моцарела с домати конкасе, босилек и кълнове от рукола върху препечена филийка/*

### **180 гр Салата от октопод и калмари**

*/овкусена с бял балсамиков оцет, зехтин, селъри, магданоз и чесън/*

### **220 гр Домати с биволско сирене**

*/и свежи листа от спанак/*

### **200 гр Шопска салата**

*/домати, краставици, чушкци, лук, сирене и магданоз/*

### **240 гр Салата с прясна риба тон**

*/пъдпъдъчи яйца, маруля, домати конфит, кълнове от ряпа и рукола, зехтин и балсамиков оцет/*

## **САЛАТЕН БАР**

*Направете своя избор от прясно приготвени традиционни български салати от салатения бар*

*Малка чиния*

*Голяма чиния*

## **СУПИ**

240 гр

### **Минестроне**

*/италианска зеленчукова супа/*

### **Гаспачо**

*/студена лятна доматиена супа/*

### **Крем супа от карфиол**

*/гарнирана с манатарки и миди Сен Жак/*

### **Шаратор**

## **ПРЯСНА ПАСТЯ**

*Приготвена в кухнята на Крим*

*150 гр Равиоли със сирене рикота и спанак*

*/поднесени със сметанов сос пармиджано/*

*180 гр Орекетете алла „Карлофонтина”*

*/с прясна риба тон, босилково песто и домати/*

*200 гр Палиателе с чери домати и рукола*

*/леко пикантни, поднесени с пармезан/*

*180 гр Лингуини със скариди, тиквички*

*и пресен розмарин*

*180 гр Лингуини „Вонголе и Ботарга”*

*/с бели миди, бяло вино, пеперончино, чесън и магданоз/*

*200 гр Папарделе с трюфел и манатарки*

*/гарнирано с гъши дроб, сос от пармезан, сметана и Марсала/*

## **РИЗОТО**

**150 гр Ризото „Миланезе ала Маркези”**  
*/с шафран, бульон от телешки джолан, пармезан и листа от злато/*

**150 гр Ризото с манатарки**

## **ПРЕДЯСТИЯ**

**200 гр Антипасто италиано**  
*/прошута крудо, колбас „Милано”, брезаола, колбас „Унгерезе”,  
колбас от глиган и колбас с трюфел/*

**200 гр Плато месни деликатеси**  
*/биволска луқанка, биволски суджук, филе Елена и пастърма/*

**150 гр Карпачо от телешко месо и  
трюфелов дресинг**

**250 гр Манатарки на тиган**  
*/манатарки с чесън и магданоз /*

**150 гр Вител Тоне**  
*/студено телешко месо с крем от риба тон,  
аншоа, каперси и майонеза/*

**200 гр Гъши дроб**  
**върху карамелизирана ябълка**

## *ОСНОВНИ ЯСПИЈА*

*350 гр Шелешки стек „Марсала”*

*/поднесено със сметана, аспержи и зелен пипер/*

*350 гр Шелешки стек “Вернача”*

*/сочно телешко бон филе с чери домати и мариновани лукчета/*

*350 гр Шелешки стек с гъши дроб*

*/поднесен с трюфел и сос от зелена ябълка/*

*\* Приготвени от италиански екологични меса*

*350 гр Виенски телешки котлет*

*с пържени картофи*

*350 гр Агнешки котлети*

*/поднесени с печени картофи и микс от зелени салати/*

*250 гр Пиле с трюфел, ементал и спанак*

*350 гр Свинско контра филе с кайсии*

*/приготвено на тиган с плод от кайсии/*

*350 гр Свински котлет на скара*

*/гарниран с рататуй, какао и сос Дижонес/*

*350 гр Свински котлет ала “Миланезе”*

*/с пържени картофи/*

## **РИБИ**

**250 гр Рибно ястие „Качуко“**

*/бели миди, черни миди, октопод, съомга и сқариди/*

**350 гр Вонголе қоце**

*/бели и черни миди, приготвени в бяло вино,  
поднесени с чесън и магданоз/*

**300 гр Филе от риба тон със студен сос  
от домати, қапери и чесън**

*/поднесено с печени картофи/*

**250 гр Филе от қалқан**

*/запечено във фурна, поднесено с манатарқи,  
чери домати и хрупқави картофи/*

**250 гр Миле фолие от қалқан, патладжан,  
моцарела и домати қонфит**

**260 гр Лаврақ с домати, маслини и қапери**

*/във фолио, запечен на фурна/*

**250 гр Съомга на плоча**

*/поднесена със задушени асперқи, сос от шафран и портокал/*

**250 гр Пържени қалмари**

*/с панировка от грис/*

**250 гр Микс от октопод,  
қалмар и тигрова сқарида**

**250 гр Сқариди с перно**

*/леко пикантни, сервирани с черен ориз/*

## **ПРЕСНИ РИБИ**

*/направете своя избор на пресни риби от витрината/  
100 гр*

*Див Лаврак*

*Дива Ципура*

*Фазри*

*Пигрови скарриди /1 брой/*

## **БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ**

*250 гр Запечен спанак*

*/с овче сирене, кашкавал и яйца/*

*500 гр Печени чушки в млечен сос за двама*

*/приготвени по много стара българска рецепта /*

*300 гр Домашна бърканица*

*/късчета свинско и телешко бон филе,  
запържени с лук, чесън и беџон /*

*350 гр Домашно приготвени кюфтета*

*/поднесени с пюре от картофи/*

*300 гр Телешки медальони с манатарки*

*/гарнирани с картофено пюре/*

*300 гр Пържен калџан*

*с гарнитура от зеленчуци на плоча*

# *DESSERTS*

*180 гр*

*Домашен еклеров сладкиш*

*Шоколадов флан*

*Крем от маскарпоне с ягоди*

*Пирамису*

*/приготвено по оригинална италианска рецепта/*

*Пресни сезонни плодове в крем брюле*

*Лимоново сорбе*