

Петък, 19 юли 2019

CINE  
CITTÀ  
osteria italiana

Friday, 19 July 2019

▪ ВЕЧЕРЯ ▪

Крем от пепероната с прясна биволска моцарела,  
запечени чери домати, билково олио и пармезанов чипс  
(120 г)

Tartare Mare e Monte  
Тартар от телешко бонфиле и пресни стриди  
(150 г)

Ризото Вердура  
Авторска интерпретация на класическо Ризото Вердура –  
със сирене бурата и леофилизирани зеленчуци  
(200 г)

Рибай стек от свободно пасящи телета порода „Шароле“  
от ферма „Омая“ с аспержи на BBQ,  
крем от карамелизиран лук и чипс от лилав картоф

Мус от суров шоколад,  
произведен в най-старата работилница в Модика (Сицилия),  
с бадемова бишкота и сезонни плодове  
(150 г)

Цена 99 лв.

▪ DINNER ▪

Cream of pepperoni with fresh buffalo mozzarella,  
baked cherry tomatoes, herbal oil and parmesan chips  
(120g)

Tartare Mare e Monte  
Veal-and-fresh oyster tartare  
(150g)

Risotto alle verdure  
Chef's risotto – with burrata cheese  
and lyophilized vegetables  
(200g)

Ribeye Prime Charolais from Omaia ranch  
with asparagus on BBQ, caramelized onion cream  
and purple potato chips

Row chocolate, produced in the oldest workshop in Modica, Sicily,  
served as mousse with almond biscuit  
and seasonal fruits  
(150g)

Price 99 BGN

Събота, 20 юли 2019

CINE  
CITTÀ  
osteria italiana

Saturday, 20 July 2019

▪ ОБЯД ▪

Крем супа от бели аспержи и Пино гриджо, поднесена с месо от лобстер, крем от авокадо и лиофилизиран пъпеш  
(250 г)

Стек от диво уловена риба тон от Средиземно море със салата от шафранови картофи, ферментирани репички, бейби царевица и хрупкави аспержи  
(250 г)

Тирамису  
(150 г)

Цена 59 лв.

▪ LUNCH ▪

Creamy white asparagus soup with Pinot Grigio, lobster, avocado and lyophilized melon  
(250g)

Steak from wild caught Mediterranean tuna with salad of safflower potatoes, fermented radish, baby corn and crunchy asparagus  
(250g)

Tiramisu  
(150g)

Price 59 BGN

▪ ВЕЧЕРЯ ▪

Карпачо от червени аргентински скариди, мариновани в зехтин и  
фреш от билки, съчетани със соева майонеза и гел от нар

(150 г)

Прясна бурата, пълнена с черен трюфел, поднесена с микс от чери  
домати, корал с босилек и матча

(160 г)

Домашно приготвени равиоли, пълнени с крем от рикота, бял  
трюфел и био жълтъци, поднесени в сос от трюфел

(200 г)

Сотиран октопод, поднесен със сферифицирани текстури от розови  
домати, зелени маслини и свежи подправки

(250 г)

Crostata di mele - авторска интерпретация  
на класически италиански десерт

(150 г)

Цена 99 лв.

▪ DINNER ▪

Argentine red shrimp carpaccio - shrimps marinated in olive oil and  
herbs with soya mayonnaise and grenadine

(150g)

Black truffle burrata,  
served with cherry tomatoes and coral of matcha and basil

(160g)

Homemade ravioli with ricotta, white truffle and organic yolks,  
served in truffle sauce

(200g)

Sautéed octopus, served with spherical (liquid) pink tomatoes,  
green olives and fresh herbs

(250g)

Crostata di mele - chef's interpretation  
of a classic Italian recipe

(150g)

Price 99 BGN

Събота - неделя, 26 - 27 юли 2019



Saturday/Sunday, 26 - 27 July 2019

▪ ОБЯД – 27.07 ▪

Катма със зеленолистни зеленчуци

Свински ребра с картофен гретен и медна глазура с кашу

Чийзкейк с ягоди и фъстъчено масло

Цена 59 лв.

▪ ВЕЧЕРЯ – 26 – 27.07 ▪

Терин от пържени тиквички

Тарама, прошуто, суджук, кашкавал

Бъркани яйца с трюфел

Агнешко с ориз и тарама

Десерт Сирене по шопски

Цена 99 лв.

▪ LUNCH – 27.07 ▪

Pancake with leafy vegetables

Pork ribs with potato gratin and honey glaze with cashew nuts

Cheesecake with strawberries and peanut butter

Price 59 BGN

▪ DINNER – 26 – 27.07 ▪

Terrine of fried zucchini

Tarama, prosciutto, flat sausage, yellow cheese

Scrambled eggs with truffle

Lamb with rice and tarama

Dessert Cheese Shopski style

Price 99 BGN

Събота - неделя, 2 - 3 август 2019

HAMACHI ni

Saturday/Sunday, 2 - 3 August 2019



▪ ВЕЧЕРЯ – 2.08 ▪

Салата Поки туна – сашими риба тон, мариновани водорасли  
Уакаме, авокадо и леко пикантен дресинг  
(190 г)

Тен урамаки рол – с темпура скарида, авокадо, краставица,  
соева майонеза, бял сусам, кайен Тогараша  
(140 г)

Гьоца  
(180 г)

Гьоца със зеленчуци, задушени на пара  
Гьоца с рагу от октопод, зеленчуци и крем от черен чесън  
Гьоца с телешко от японската порода „Уагю“ и аспержи

Торо (корем от риба тон) с черен сусам, аспержи, гъби шийтаки и  
червена чушка с джинджирил  
(300 г)

Крем брюле с японски чай Мат-ча, пресни сезонни плодове и крем  
от бял шоколад, запечен с мисо и тръстикова захар  
(120 г)

Цена 99 лв.

▪ DINNER – 2.08 ▪

Poki tuna – Maguro sashimi (tuna), marinated wakame seaweed and  
avocado, with slightly hot lemon dressing  
(190g)

Ten uramaki roll – shrimp tempura, avocado, cucumber,  
white sesame mayonnaise, Togarashi cayenne  
(140g)

Yaki Gyoza  
(180g)

Gyoza with vegetables  
Gyoza with octopus ragu, cream of black garlic and vegetables  
Gyoza with Wagyu beef and asparagus

Toro (tuna belly meat) with black sesame, asparagus, shiitake  
mushrooms and red pepper with ginger  
(300g)

Matcha crème with seasonal red fruits and white chocolate, caramelized  
miso and caster sugar  
(120g)

Price 99 BGN

▪ ОБЯД – 3.08 ▪

Супа от фин доматен бульон със скариди, октопод, лаврак,  
пресен лук и мисо  
(250 г)

Стек от диво уловена риба меч, завит в нори, съчетан с пюре от праз  
лук, маринован дайкон и сос от едамаме  
(250 г)

Домашен чийзкейк с боб Адзуки и бял сусам, почва от  
шоколад и тахан  
(120 г)

Цена 59 лв.

▪ LUNCH – 3.08 ▪

Tomato soup with shrimps, octopus, sea bass, miso and onion  
(250g)

Nori wrapped steak from wild caught Sword fish combined with leek  
puree, marinated daikon and edamame sauce  
(250g)

Adzuki bean and white sesame cheesecake with chocolate  
soil and tahini  
(120g)

Price 59 BGN

Събота - неделя, 9 - 10 август 2019

*Niko'las*

0°/360°

Saturday/Sunday, 9 - 10 August 2019

▪ ОБЯД – 10.08 ▪

Микс листни салати, розов домати, поширано яйце,  
печено пилешко и дресинг с печена чушка  
(280 г)

Бавно готвено телешко върху картофи конфи,  
поднесено с пикантен сос с ретро горчица и мащерка  
(380 г)

Шоколадов чийзкейк с горски плодове и мента  
(160 г)

Цена 59 лв.

▪ LUNCH – 10.08 ▪

Mixed green salads, pink tomato, poached egg,  
roasted chicken and roasted pepper dressing  
(280g)

Slowly cooked veal served on potato confit with spicy sauce  
made of retro mustard and thyme  
(380g)

Chocolate cheesecake with berries and mint  
(160g)

Price 59 BGN

▪ ВЕЧЕРЯ – 9 – 10.08 ▪

Amuse bouche – мус от нахут с печени зеленчуци  
върху чипс от тапиока

Тартар от средиземноморска риба върху мус от тофу,  
мисо и юзу  
(120 г)

Салата от розов домати и диня с мус от български сирена  
и чипс от еленски бут  
(240 г)

Филе ципура с леко пикантен барбекю сос  
върху печено на грил зеле и манатарки  
(280 г)

Сорбе от ягоди и бъз  
(50 г)

Полусфера от кисело мляко с два муса –  
с мляко и мед и с кондензирано мляко и цедено мляко,  
желе от мед и орехов крекер

Цена 99 лв.

▪ DINNER – 9 – 10.08 ▪

Amuse bouche – Chickpeas mousse with roasted vegetables  
on tapioca chips

Tartar of Mediterranean fish on mousse of tofu,  
miso and yuzu  
(120g)

Pink tomato and watermelon salad with mousse  
of Bulgarian cheese and chips from cured ham  
(240g)

Sea bream fillet with slightly spicy barbecue sauce served  
on grilled cabbage and porcini  
(280g)

Strawberry and elderberry sorbet  
(50g)

Yoghurt semi-sphere with two mousses –  
with milk and honey and with condensed milk and strained milk,  
honey jelly and walnut cracker  
(120g)

Price 99 BGN

Събота - неделя, 16 - 17 август 2019



Saturday/Sunday, 16 - 17 August 2019

▪ ОБЯД – 17.08 ▪

ТАРТАР ОТ ЕЛЕНСКО В ДЖИН

Мариновано кълцано еленско с краставица и жълтъчен компот

ОТВОРЕНИ РАВИОЛИ

Пържена прясна паста с микс от кълцани лангостини и дърпано месо от токачка, поднесено в рибена пяна и покрито с пържената ѝ кожа

БОСИЛЕКОВО МОХИТО

БАКАЛА АЛА ВИЧЕНТИНА

Риба с бульон в стъклен буркан с картофено пюре, черно масло от сепия и диви подправки

...И СЛАДЪК ЗАВЪРШЕК

Цена 59 лв.

▪ LUNCH – 17.08 ▪

DEER TARTAR WITH GIN

Marinated chopped venison with cucumber and yolk compote

OPENRAVIOLI

Fried fresh pasta filled with a mix of chopped langoustines and pulled guinea fowl, served over a fish fumet jelly, all topped with its fried skin

BASIL MOJITO

VICENTINAFISHSTOCK

Fish in stock cooked in a baking jar on a base of mashed potatoes, with cuttlefish black butter and wild herbs

...AND A SWEET END

Price 59 BGN

▪ ВЕЧЕРЯ – 16 – 17.08 ▪

ТАРТАР ОТ ЕЛЕНСКО В ДЖИН

Мариновано кълцано еленско с краставица и жълтъчен компот

КАНЕЛОНИ ОТ ОМАР „А МОЛО“

Канелони, пълнени с лобстер, рикота, бейби спанак и джинджирил в собствен сос

БАКАЛА АЛА ВИЧЕНТИНА

Риба с бульон в стъклен буркан с картофено пюре, черно масло от сепия и диви подправки

БОСИЛЕКОВО МОХИТО

ПАТИЦА CHERRY-BRANDY

Патешки гърди, поднесени с черешова редукция и карамелзиран балсамов лук

ШОКОЛАДОВА СВЕТКАВИЦА

Шоколадов комб с пандишпанов блат, лешников крѝнч, мус от кафе и малини

Цена 99 лв.

▪ DINNER – 16 – 17.08 ▪

DEER TARTAR WITH GIN

Marinated chopped venison with cucumber and yolk compote

CANNELLONE D'ASTICE "A MOLLO"

Cannelloni stuffed with lobster, ricotta cheese, baby spinach and ginger in own sauce

VICENTINA FISH STOCK

Fish in stock cooked in a baking jar on a base of mashed potatoes, with cuttlefish black butter and wild herbs

BASIL MOJITO

ANATRA CHERRY-BRANDY

Sliced duck breast, served with cherry compote and balsamic caramelized shallot

LAMPO DI CIOCCOLATO

Chocolate comb with sponge cake, hazelnut crumble, coffee mousse and raspberry

Price 99 BGN