

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Зелени аспержи
шамфъстък, спанак, мисо

*2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Трахана
миди, пушени свински бузи, бадем, пармезан

*2020 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

Бели аспержи
коприва, зелена ябълка, усаби

*2020 Vermentino Bolgheri
Antinori, Italy, Tuscany*

Агнешко
морков, ориз, овче кисело мляко „Зорница“

*2021 Pinot Noir Rossidi
Rossidi, Bulgaria, Thracian Valley*

Български ревен
червено цвекло, къпини, тонка

*2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley*

Цена: 300 лв.

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ ВЕГЕТАРИАНСКА ОПЦИЯ

Зелени аспержу
шамфъстък, спанак, мисо

*2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Трахана
миги, артишок, бадем, пармезан

*2020 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

Бели аспержу
коприва, зелена ябълка, усаби

*2020 Vermentino Bolgheri
Antinori, Italy, Tuscany*

Дува риба
картофи, грах, лимон, овчи кашкавал, кейл

*2023 Sauvignon Blanc Premium
Château Copsa, Bulgaria, Thracian Valley*

Български ревен
червено цвекло, къпини, тонка

*2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley*

Цена 300 лв.

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

СТАРТЕРИ

^v Артишок, зеленолистни, гъби, трюфел

150 г • 26 лв.

^v Съомгова пъстърва, ряпа, хайвер, краставица

140 г • 32 лв.

^v Бели аспержи, коприва, зелена ябълка, усаби

150 г • 28 лв.

Трахана, миди, пушени свински бузи, бадем, пармезан

180 г • 27 лв.

ЗА СПОДЕЛЯНЕ

Селекция колбаси

150 г • 45 лв.

Селекция сирена и кашкавал „Зорница“

140 г • 38 лв.

Селекция маслини и каперси

300 г • 28 лв.

Черен хайвер 50 г
блини с карфиол и месо, овче кисело мляко „Зорница“
с дехидратиран жълтък, левурда и масло с див лук

350 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

ОСНОВНИ

Агнешко, морков, ориз, овче кисело мляко „Зорница“

260 г • 72 лв.

^v Дива риба, картофи, грах, лимон, овчи кашкавал, кейл

270 г • 65 лв.

Патешко, смръчкула, лапаг, фурми, ферментирал чесън

260 г • 55 лв.

^v Целина, фъстъци, левурда, трюфел

250 г • 39 лв.

ДЕСЕРТИ

Шоколад, пролетен морков, сладко от люти чушки „Зорница“

120 г • 24 лв.

Български ревен, червено цвекло, къпини, тонка

120 г • 23 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

TASTING MENU

Green asparagus
pistachio, spinach, miso

2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Trahana
mussels, smoked pork cheeks, almond, parmesan

2020 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis

White asparagus
nettle, green apple, wasabi

2020 Vermentino Bolgheri
Antinori, Italy, Tuscany

Lamb
carrot, rice, Zornitza sheep yogurt

2021 Pinot Noir Rossidi
Rossidi, Bulgaria, Thracian Valley

Bulgarian rhubarb
beetroot, blackberries, tonka

2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Price 300 BGN

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

TASTING MENU
VEGETARIAN OPTION

Green asparagus
pistachio, spinach, miso

2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Trahana
mussels, artichoke, almond, parmesan

2020 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis

White asparagus
nettle, green apple, wasabi

2020 Vermentino Bolgheri
Antinori, Italy, Tuscany

Wild fish
potatoes, peas, lemon, sheep's yellow cheese, kale

2023 Sauvignon Blanc Premium
Château Copsa, Bulgaria, Thracian Valley

Bulgarian rhubarb
beetroot, blackberries, tonka

2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Price 300 BGN

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

STARTERS

^v Artichoke, green leaves, mushrooms, truffle

150 g • 26 BGN

^v Salmon trout, turnip, caviar, cucumber

140 g • 32 BGN

^v White asparagus, nettle, green apple, wasabi

150 • 28 BGN

Trahana, mussels, smoked pork cheeks, almond, parmesan

180 g • 27 BGN

TO SHARE

Cold cuts selection

150 g • 45 BGN

Zornitza cheese selection

140 g • 38 BGN

Olives and capers selection

300 g • 28 BGN

Black caviar 50 g
blini with cauliflower and miso,
Zornitza sheep's yogurt with dehydrated yolk, ramson and chives butter

350 BGN

V – vegetarian or vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

MAIN DISHES

Lamb, carrot, rice, Zornitza sheep yogurt

260 g • 72 BGN

^v Wild fish, potato, peas, lemon, sheep's yellow cheese, kale

270 g • 65 BGN

Duck, morels, dock leaves, dates, fermented garlic

260 g • 55 BGN

^v Celeriac, peanuts, ramson, truffle

250 g • 39 BGN

DESSERTS

Chocolate, spring carrot, Zornitza hot pepper jam

120 g • 24 BGN

Bulgarian rhubarb, beetroot, blackberries, tonka

120 g • 23 BGN

V – vegetarian or vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.