

ПРЕДЯСТΙΑ

Домати ^{1, 2, 7, 10} 200 г 28 лв.

Пресни и мариновани домати | Биволско сирене | Сладко от пушени люти чушки

Цвекло ^{2, 7, 10} 180 г 32 лв.

Боровинки с овче кисело мляко | Бяло козе сирене | Орехи

Паламуг ^{2, 5, 10, 13} 180 г 38 лв.

Кьопоолу | Мариновани бели аспержи | Лимоново пюре | Босилеково олио

Сафруг ^{2, 5, 13} 180 г 36 лв.

Мариновани репички | Тарама кремю | Хрян | Девесил

Foie gras au torchon ^{2, 7, 10} 180 г 52 лв.

Ябълки | Песто от девесил и шамфъстък | Черен пипер

Охлюви в гаши и девесил ^{1, 2, 5, 7, 10} 180 г 38 лв.

Коприва и спанак | Царевича със спелта и овче сирене

Триеница ^{2, 7, 10} 180 г 38 лв.

Див чесън с шимеджи и трюфел | Козе сирене „Зорница“

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

Кореноплодни зеленчуци ^{1, 2, 7, 10} 250 г 35 лв.

Пюре от черен чесън и лук | Спелта | Пекан | Пармезан | Билки

Карфиол ^{2, 10, 13} 280 г 36 лв.

Мисо | Пюре от патладжан | Бадемови трохи | Билки

Черноморски калкан ^{1, 2, 3, 5, 7, 8, 10} 350 г 98 лв.

Яхния с праз, лимон и бял боб | Пикантен доматен бульон | Бадеми

Див лаврак ^{1, 2, 3, 5, 7, 8} 350 г 96 лв.

Черноморски миди | Пюре от пащърнак | Лимонов крем | Леща белуга

Патешки гърди ^{1, 2, 7, 10, 13} 350 г 56 лв.

Моркови и пащърнак | Пушено цвекло | Салвия и спелта | Медено-анасонов сос

Агнешки котлети ^{1, 2, 7} 350 г 74 лв.

Пюре от бял боб | Кускус хариса | Лабне с овче мляко | Патладжан | Канела

Телешко филе миньон ^{1, 2, 7, 13} 350 г 96 лв.

Картофено фондю | Лук | Аспержи | Сос от червено вино

ДЕСЕРТИ

Морков ^{2, 4, 7, 10} 150 г 24 лв.

Крем от морков | Морковена торта | Сладолед от моркови и облепиха

Роза ^{2, 4, 7, 10} 150 г 26 лв.

Розов меренг | Розов лукум | Сладолед от малини и рози

Шоколад ^{2, 4, 7, 10} 150 г 29 лв.

Тарт с тъмен шоколад и pekan | Сорбе от маракуя и лайка | Карамелизиран бял шоколад

Бъз ^{2, 4, 7, 10} 150 г 28 лв.

Парфе от бъз | Сорбе от ягоди и кисело мляко | Крамбъл от шамфъстък

Баклава ^{2, 4, 7, 10} 150 г 28 лв.

Тиквени семки | Бял шоколад | Кисело овче мляко и сладолед от мастиха

Домашен сладолед и сорбе 3 монки ^{4, 7} 15 лв.

СПИСЪК С АЛЕРГЕНИ

1. Целина, 2. Глутен, 3. Ракообразни, 4. Яйца, 5. Рибa, 6. Лупина, 7. Мляко, 8. Мекотели, 9. Горчица, 10. Ядки
11. Фъстъци, 12. Сусам, 13. Соя, 14. Серен диоксид

Boutique
hotel + fine dining

Boutique Hotel & Fine Dining at BlackSeaRama Golf & Villas, road E87, Tabiata area, 9600 Balchik, Bulgaria,
+359 (0)889 234506, boutiquehotel@blacksearama.com, www.hotelboutique.bg

STARTERS

Tomatoes ^{1, 2, 7, 10} 200 g 28 lv.

Raw and marinated tomatoes | Buffalo milk cheese | Smoked chili jam

Beetroot ^{2, 7, 10} 180 g 32 lv.

Blueberries with sheep milk yogurt | White goat cheese | Walnuts

Bonito ^{2, 5, 10, 13} 180 g 38 lv.

Kiopoolu | Pickled white asparagus | Lemon puree | Basil oil

Horse Mackerel ^{2, 5, 13} 180 g 36 lv.

Pickled radishes | Tarama cremeux | Horseradish | Lovage

Foie gras au torchon ^{2, 7, 10} 180 g 52 lv.

Apples | Lovage and pistachio pesto | Black pepper

Snails in dashi and lovage ^{1, 2, 5, 7, 10} 180 g 38 lv.

Nettle & spinach | Corn with spelt and sheep milk cheese

Trienitsa ^{2, 7, 10} 180 g 38 lv.

Wild garlic with shimeji and truffles | Zornitza goat milk cheese

MAINS

Root vegetables ^{1, 2, 7, 10} 250 g 35 lv.

Black garlic and onion puree | Spelt | Pecans | Parmesan | Herbs

Cauliflower ^{2, 10, 13} 280 g 36 lv.

Miso | Eggplant puree | Almond crumble | Herbs

Black Sea turbot ^{1, 2, 3, 5, 7, 8, 10} 350 g 98 lv.

Leeks, lemon and white bean stew | Spicy tomato broth | Almonds

Wild Sea Bass ^{1, 2, 3, 5, 7, 8} 350 g 96 lv.

Black Sea mussels | Parsnip puree | Lemon cream | Beluga lentils

Duck breast ^{1, 2, 7, 10, 13} 350 g 56 lv.

Carrots and parsnip | Smoked beetroot | Sage and spelt | Honey-anise sauce

Lamb cutlets ^{1, 2, 7} 350 g 74 lv.

White bean puree | Harissa couscous | Sheep milk labne | Eggplant | Cinnamon

Beef fillet mignon ^{1, 2, 7, 13} 350 g 96 lv.

Pommes Aligot | Onions | Asparagus | Red wine sauce

DESSERTS

Carrot ^{2, 4, 7, 10} 150 g 24 lv.

Creamy carrot | Carrot cake | Carrot and sea buckthorn ice cream

Rose ^{2, 4, 7, 10} 150 g 26 lv.

Rose meringue | Rose loukoum | Raspberry and rose ice cream

Chocolate ^{2, 4, 7, 10} 150 g 29 lv.

Dark chocolate pecan tart | Passion fruit and chamomile sorbet | Caramelized white chocolate

Elderflower ^{2, 4, 7, 10} 150 g 28 lv.

Elderflower parfait | Strawberry and yogurt sorbet | Pistachio crumble

Baklava ^{2, 4, 7, 10} 150 g 28 lv.

Pumpkin seeds | White chocolate | Sheep milk yogurt and mastiha ice cream

House-made ice cream and sorbet 3 scoops 4, 7 15 lv.

ALLERGENS LIST

1. Celery, 2. Gluten, 3. Crustaceans, 4. Eggs, 5. Fish, 6. Lupin, 7. Milk, 8. Molluscs, 9. Mustard, 10. Nuts
11. Peanuts, 12. Sesame seeds, 13. Soya, 14 Sulphur dioxide

Boutique
hotel + fine dining

Boutique Hotel & Fine Dining at BlackSeaRama Golf & Villas, road E87, Tabiata area, 9600 Balchik, Bulgaria,
+359 (0)889 234506, boutiquehotel@blacksearama.com, www.hotelboutique.bg