

Петък - събота, 26 - 27 юли 2019



Friday/Saturday, 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

Арнейс 2018, Босио, Италия, 125 мл

Тарама, прошуто, суджук, кашкавал

Вионие Белвенто 2018, Петра, Италия, 125 мл

Бъркани яйца с трюфел

Розе Ривърсайд 2018 (Каберне совиньон&Сира), Манастира, България, 125 мл

Агнешко с ориз и тарама

Санджовезе Белвенто 2016, Петра, Италия, 125 мл

Десерт Сирене по шопски

Самородни 2014, Гроф Дегенфелд, Унгария, 125 мл

Цена: 99 лв.

Цена с препоръчани вина: 148 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

Arneis 2018, Bosio, Italy, 125ml

Tarama, prosciutto, flat sausage, yellow cheese

Viognier Belvento 2018, Petra, Italy, 125ml

Scrambled eggs with truffle

Rose Riverside 2018 (Cabernet Sauvignon&Syrah), Manastira, Bulgaria, 125ml

Lamb with rice and tarama

Sangiovese Belvento 2016, Petra, Italy, 125ml

Dessert Cheese Shopski style

Szamorodni 2014, Grof Degenfeld, Hungary, 125ml

Price: 99 BGN

Price with recommended wine pairing: 148 BGN

Петък - събота, 2 - 3 август 2019

HAMACHI ni

Friday/Saturday, 2 - 3 August 2019

▪ ВЕЧЕРЯ – 2.08 ▪

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

(190 г)

Гави 2018, Босио, Италия, 125 мл

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

(140 г)

Асиртико Санторини 2018, Бутари, Гърция, 125 мл

Гьоца

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

(180 г)

Розе Велароса 2018 (Гренаш), Петра, Италия, 125 мл

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

(300 г)

Пино ноар Резерва 2015, Царев брод, България, 125 мл

Крем брjуле с японски чай Мат-ча, пресни сезонни плодове и крем
от бял шоколад, запечен с мисо и тръстикова захар

(120 г)

Самородни 2014, Гроф Дегенфелд, Унгария, 125 мл

Цена: 99 лв.

Цена с препоръчани вина: 148 лв.

▪ DINNER – 2.08 ▪

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

(190g)

Gavi 2018, Bosio, Italy, 125ml

Ten uramaki roll – shrimp tempura, avocado, cucumber,
white sesame mayonnaise, Togarashi cayenne

(140g)

Assyrtiko Santorini 2018, Boutari, Greece, 125ml

Yaki Gyoza

Gyoza with vegetables

Gyoza with octopus ragu, cream of black garlic and vegetables

Gyoza with Wagyu beef and asparagus

(180g)

Rose Velarosa 2018 (Grenache), Petra, Italy, 125ml

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

(300g)

Pinot Noir Reserve 2015, Tsarev Brod, Bulgaria, 125ml

Matcha crème with seasonal red fruits and white chocolate, caramelized
miso and caster sugar

(120g)

Szamorodni 2014, Grof Degenfeld, Hungary, 125ml

Price: 99 BGN

Price with recommended wine pairing: 148 BGN

Петък - събота, 2 - 3 август 2019

HAMACHI ni

Friday/Saturday, 2 - 3 August 2019

▪ 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

Петък - събота, 9 - 10 август 2019

Nikolas

0/360°

Friday/Saturday, 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

Петък - събота, 9 - 10 август 2019

Nikolas

0/360°

Friday/Saturday, 9 - 10 August 2019

▪ 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)

Пино гриджо 2017, Сен Мишел-Епан, Италия, 125 мл

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

Ризлинг Трокен 2017, Алендорф, Германия, 125 мл

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

Фурминт 2016, Гроф Дегенфелд, Унгария, 125 мл

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
(120 г)

Самородни 2014, Гроф Дегенфелд, Унгария, 125 мл

Цена: 99 лв.

Цена с препоръчани вина: 148 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)

Pinot Grigio 2017, St. Michelle-Eppan, Italy, 125ml

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

Riesling Trocken 2017, Allendorf, Germany, 125ml

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

Furmint 2016, Grof Degenfeld, Hungary, 125ml

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)

Szamorodni 2014, Grof Degenfeld, Hungary, 125ml

Price: 99 BGN

Price with recommended wine pairing: 148 BGN

Петък - събота, 16 - 17 август 2019



Friday/Saturday, 16 -17 August 2019

▪ ВЕЧЕРЯ – 16 – 17.08 ▪

ТАРТАР ОТ ЕЛЕНСКО В ДЖИН

Мариновано кълцано еленско с краставица и жълтъчен компот

Бургундия Вией Вин Шардоне 2015, Албер Бишо, Франция, 125 мл

КАНЕЛОНИ ОТ ОМАР „А МОЛО“

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

Апла Уайт 2018 (Малагузия, Асиртико&Родитис), Ойнопс, Гърция, 125 мл

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

Мавруд Илая Резерва 2016, Манастира, България, 125 мл

ШОКОЛАДОВА СВЕТКАВИЦА

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

Вино Ликьоросо Пинодизе, Контади Касталди, Италия, 125 мл

Цена: 99 лв.

Цена с препоръчани вина: 148 лв.

▪ DINNER – 16 – 17.08 ▪

DEER TARTAR WITH GIN

Marinated chopped venison with cucumber and yolk compote

Bourgogne Vieilles Vignes Chardonnay 2015, Albert Bichot, France, 125ml

CANNELLONE D'ASTICE "A MOLLO"

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

Apla White 2018 (Malagousia, Assyrtiko&Roditis), Oenops, Greece, 125ml

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

Mavrud Ilaya Reserva 2016, Manastira, Bulgaria, 125ml

LAMPO DI CIOCCOLATO

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

Vino Liquoroso Pinodise, Contadi Castaldi, Italy, 125ml

Price: 99 BGN

Price with recommended wine pairing: 148 BGN

Петък - събота, 16 - 17 август 2019



Friday/Saturday, 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

OPEN RAVIOLI

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

VICENTINA FISH STOCK

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