

CHEFS TOUR

Вегетарианско меню

AMUSE-BOUCHE

Карфиол, скир, кимчи, сусам

САЛАТА

Краставица, комбу, пълеш,
биволско мляко

СТАРТЕР 1

Чауанмуши, мисо, бели аспержи, тютюн

СТАРТЕР 2

Цвет от тиквичка, шийтаке, суроватка

ОСНОВНО ЯСТИЕ

Патладжан, шамфъстък, даши, лук

ДЕСЕРТ

Шоколад, юзу, череша, матча

Цена: 99 лв.

Vegetarian menu

AMUSE-BOUCHE

Cauliflower, skyr, kimchi, sesame

SALAD

Cucumber, konbu, melon, buffalo milk

STARTER 1

Chawanmushi, miso, white asparagus,
tobacco

STARTER 2

Zucchini blossoms, shiitake, whey

MAIN DISH

Eggplant, pistachios, dashi, onions

DESSERT

Chocolate, yuzu, cherries, matcha

Price: 99 BGN

aEstivum 

TERROIR CUISINE

MENU DINNER
16 - 17.VII
МЕНЮ ВЕЧЕРЯ

AMUSE-BOUCHE

Риба тон, пилешки дробчета, кимчи, сусам

САЛАТА

Пушена есетра, краставица, комбу,
пъпеш, биволско мляко

СТАРТЕР 1

Чауанмуши, мисо, бели аспержи, тютюн

СТАРТЕР 2

Морски дявол, патешки сърца, шийтаке, суроватка

ОСНОВНО ЯСТИЕ

Пилешко, шамфъстък, даши, лук

ДЕСЕРТ

Шоколад, юзу, череша, матча

Цена: 119 лв.

AMUSE-BOUCHE

Tuna, chicken liver, kimchi, sesame

SALAD

Smoked sturgeon, cucumber, konbu, melon, buffalo milk

STARTER 1

Chawanmushi, miso, white asparagus, tobacco

STARTER 2

Seadevil, duck hearts, shiitake, whey

MAIN DISH

Chicken, pistachios, dashi, onions

DESSERT

Chocolate, yuzu, cherries, matcha

Price: 119 BGN

CHEFS TOUR



BLACK SEA STREET FOOD

MENU
23.VII
MEHIO

САЛАТА ОТ СЕЗОННИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

хрупкави салатки и прясна черноморска риба

(тип севиче)

ПЪРЖЕНИ ЧЕРНОМОРСКИ СКАРИДИ

морски черешки с лимон и шарлан

ПЪРЛЕНКИ С МОРСКИ КЕБАП

ядки от миди и рапани във фин доматен сос с лющян

ЧЕРНОМОРСКИ СТРИДИ

с три вида сорбе

Цена: 39 лв.

SEASONAL VEGETABLES SALAD

crispy greens and fresh Black Sea fish (ceviche style)

FRIED BLACK SEA SHRIMPS

sea cherries with lemon and sharlan oil

BULGARIAN FLATBREAD WITH SEA KEBAB

mussels and sea snail in fine tomato sauce with lovage

BLACK SEA OYSTERS

with three sorbet varieties

Price: 39 BGN

CHEFS TOUR

Pool Brunch

ДЮРУМ

дюнер с телешко месо

РАП С ФАЛАФЕЛ

тахини сос

СТУДЕН ЧАЙ

Цена: 29 лв.

Pool Brunch

DÜRÜM

beef döner

WRAP WITH FALAFEL

tahini sauce

COLD TEA

Price: 29 BGN

MEZZA **GRILL**
middle eastern food

MENU

23 – 24.VII

МЕНЮ

ФАТУШ САЛАТА С ХАЛУМИ

микс от пресни зеленчуци, нар,
сумац, пресен лук, хрупкав арабски хляб

МЕЗЕ ЗА ДВАМА

хумус, баба гануш, фалафел, цигара бюрек

АДАНА КЕБАП

мляно агнешко и телешко месо, лют пипер,
булгур и гриловани зеленчуци

ШИШ ТАВУК

мариновано пилешко месо, ориз пилаф,
гриловани зеленчуци

КАЗАН ДИБИ

пудинг с оризово брашно, мляко, сакъз

Цена: 99 лв.

FATTOUSH SALAD WITH HALOUMI

mix of fresh vegetables, pomegranate,
sumac, fresh onion, crispy Arabic bread

APPETIZERS FOR TWO

hummus, baba ganoush, falafel, börek

ADANA KEBAB

minced lamb and beef, hot pepper,
bulgur and grilled vegetables

SHISH TAWOOK

marinated chicken, rice pilaf,
grilled vegetables

KAZAN DIBI

pudding with rice flour, milk, mastic gum

Price: 99 BGN

CHEFS TOUR

STREET FOOD

TACO COCONUT COCHINITA PIBIL

nixtamal corn tortilla, slow cooked pork
with achiote and coconut cream, pickled
red onion, salsa habanera
El Yucateco Kutbil-ik

QUESADILLA SURF & TURF GUBERNADOR

flour tortilla, grilled beef tenderloin and
shrimps, cheddar,
salsa verde aguacate

MARGARITA OR HIBISCUS LEMONADE

Цена: 29 лв.

ТАКО КОКОСОВА КОЧИНИТА ПИБИЛ

царевична тортия, бавно готвено
свинско с ачиоте и кокосова сметана,
маринован червен лук, сос хабанеро
El Yucateco Kutbil-ik

КЕСАДИЯ СЪРФ & ТЪРФ ГУБЕРНАТОР

пшенична тортия, гриловано телешко
бонфиле и скариди, чедър,
салса верде с авокадо

МАРГАРИТА ИЛИ ХИБИСКУС ЛИМОНАДА

Price: 29 BGN



ТАКОТЕКА
mexican gastro bar

MENU

30 – 31.VII

МЕНЮ

COCTEL DE CAMARONES

shrimps, pico de gallo, lime, cilantro, avocado, salsa Valentina,
Clamato, topos

TACOS DE LENGUA

nixtamal corn tortillas, pork tongue, pickled red onion, roasted pineapple,
salsa roja, cilantro

TUNA TOSTADA

crispy nixtamal corn tortilla, marinated raw tuna, chipole mayo, salsa
verde aguacate, spring onion

ROASTED DUCK WITH MOLE NEGRO

duck meat, mole sauce, radish, sesame seeds, cilantro

MEXICAN STREET FRUIT SALAD

pineapple, mango, agave, Tajin

MEZCAL ARTISANAL ANIMAS ESPADIN

digestive shot

Цена: 119 лв.

МЕКСИКАНСКИ КОКТЕЙЛ СКАРИДИ

скариди, пико де гайо, лайм, кориандър, авокадо, сос Valentina, Clamato,
домашен царевичен чипс

ТАКОСИ LENGUA

царевична тортия, свински език, Маринован червен лук, грилован ананас,
сос роха, кориандър

ТОСТАДА С РИБА ТОН

хрупкава царевична тортия, Мариновано филе риба тон, чипотле майонеза,
салса верде с авокадо, пресен лук

ПЕЧЕНА ПАТИЦА С МОЛЕ НЕГРО

патешко, сос моле, репички, сусам, кориандър

+

МЕКСИКАНСКА ПЛОДОВА САЛАТА

ананас, манго, агаве, Tajin

MEZCAL ARTISANAL ANIMAS ESPADIN

диджестив

Price: 119 BGN

CHEFS TOUR

aEstivum 

TERROIR CUISINE

MENU DINNER

6 - 7.VIII

МЕНЮ ВЕЧЕРА

ВАРИАЦИЯ НА ДОМАТ

прясно сирене „Zornitza“,

билки

ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

листни салати,

пушена пъстърва, лайм

ТРАХАНА

спанак,

пъдпъдък

ТЕЛЕШКИ ТЕНДЪРЛОЙН

картофен огретен,

морков

КРЕМ БРЮЛЕ „AESTIVUM“

Цена: 119 лв.

TOMATO VARIATION

„Zornitza“ fresh cheese,

herbs

FRESH VEGETABLES

lettuce,

smoked trout,

lime

TRAHANA

spinach,

quail

VEAL TENDERLOIN

potato gratin,

carrots

AESTIVUM CRÈME BRÛLÉE

Price : 119 BGN