В НАЧАЛОТО... • IN THE BEGINING...

За събуждане на сетивата и свеж старт на раздумката • To awaken the senses and spark a fresh start to our conversation

БДС 1956 *Знаете ли, че Шопската салата е създадена през 1956 г., за да събере цветовете на българското знаме в една чиния? Нашата версия следва класиката със сезонни домати, свежи краставици, истинско зряло сирене, печени чушки, магданоз, традиционен стар лук и пукана люта чушка*	350 гр. ⑤	7.69 €	**BDS 1956** *Did you know that the Shopska Salad was created in 1956 to bring the colors of the Bulgarian flag together on a single plate? Our version follows the classic recipe with seasonal tomatoes, crisp cucumbers, authentic aged white cheese, roasted peppers, parsley, traditional onions, and a charred hot pepper*
КИНОА И БЕЙБИ СПАНАК *Комбинация от протеинова киноа и крехък бейби спанак, допълнени от сладостта на домашно печен пипер и свежи домати. Поднесена с натрошено бяло сирене, варено яйце и хрупкави орехови ядки. Завършена с освежаващ лимонов дресинг*	350 гр. ④⑤⑨	7.99 €	**QUINOA AND BABY SPINACH** *A combination of protein-rich quinoa and tender baby spinach, complemented by the sweetness of home-roasted peppers and fresh tomatoes. Served with crumbled white cheese, a boiled egg, and crunchy walnuts. Finished with a refreshing lemon dressing*
СВЕЖА РУКОЛА С ПРОШУТО И ПАРМЕЗАН *Крехка рукола и микс от листни салати, аранжирани с тънки слайсове италианско прошуто Крудо, люспи отлежал пармезан, запечени кедрови ядки и завършена с лек цитрусов дресинг*	350 гр. ⑤⑨	8.69 €	**FRESH ARUGULA WITH PROSCIUTTO AND PARMESAN** *Tender arugula and mixed baby greens, arranged with thin slices of Italian Prosciutto Crudo, aged Parmesan shavings, and toasted pine nuts, finished with a light citrus dressing*
СЕЛСКА ИДИЛИЯ *Комбинация от сезонен домат, хрупкава краставица, маринована печена капия, катък с овче сирене, варено яйце, червен лук, зелен лук и магданозено песто*	350 гр. ①④⑤	8.79 €	**RUSTIC IDYLLIC** *A combination of seasonal tomatoes, crisp cucumbers, marinated roasted red peppers, and "katyk" with sheep's milk cheese. Served with a boiled egg, red and green onions, and finished with a parsley pesto*
ТОСКАНСКА ПАНЦАНЕЛА *Автентична италианска салата от слънчеви домати, хрупкави краставици, червен лук и пресен босилек. Смесена със занаятчийски крутони от домашен хляб, напоени с екстра върджин зехтин и балсамов оцет от Модена - завършена с топка Моцарела*	350 гр. ①⑤	8.98 €	**TUSCAN PANZANELLA** *An authentic Italian salad of sun-ripened tomatoes, crisp cucumbers, red onions, and fresh basil. Tossed with artisanal homemade bread croutons, soaked in extra virgin olive oil and balsamic vinegar of Modena – topped with a ball of fresh Mozzarella*
ЗАПЕЧЕНО КОЗЕ СИРЕНЕ ВЪРХУ БУКЕТ ОТ ЛИСТНИ САЛАТИ, *Топло френско козе сирене, поднесено върху микс от пресни зелени салати. С орехи, нар, ягоди, малини и плодов винегрет*	350 гр. ①⑤⑨	9.99 €	**ROASTED GOAT CHEESE ON A BED OF MIXED GREENS** *Warm French goat cheese served over a mix of fresh leafy greens, with walnuts, pomegranate, strawberries, raspberries, and a fruit vinaigrette*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ХАЙДУШКА САЛАТА *Богата салата от домати, краставици и печена червена капия, поднесена с магданоз, зелен и див лук за финна острота. Завършена с бекон на плоча и натрошено фермерско сирене*	400 гр. ⑤	9.69 €	**HAIDUK SALAD** *A rich salad of tomatoes, cucumbers, and roasted red kapia peppers, served with parsley, green onions, and wild chives for a subtle zest. Finished with griddled bacon and crumbled farmhouse cheese.*
ЦЕЗАР СПЕЦИАЛЕ *Салата айсберг обгърната с кремообразен дресинг с аншоа, поднесена с хрупкаво златисто пиле, църнат бекон на плоча, чери домати, снежен пармезан и провансалски рустик крутони*	350 гр. ①④⑤⑥	9.89 €	**CAESAR SPECIALE** *Crisp Iceberg lettuce tossed in a creamy anchovy dressing, served with crunchy golden chicken, griddled bacon, cherry tomatoes, snowy Parmesan shavings, and Provençal-style rustic croutons*
САЛАТА С ХРУПКАВА БЯЛА РИБА *Филе от треска в златна панировка, зеленолистен микс, киноа, варено яйце, домати, печена чушка, селски крутони и Уасаби крем*	350 гр. ①④⑥	9.98 €	**CRISPY WHITE FISH SALAD** *Golden-battered cod fillet, mixed leafy greens, quinoa, a boiled egg, tomatoes, roasted peppers, rustic croutons, and Wasabi cream*
БУРАТА & ТИКВИЧКИ ВЕРМИЧЕЛИ *Върху градински розови домати, микс от зеленолистни салатки, маслини, босилек, печени слънчогледови семки и зехтин*	250 гр. ⑤⑨	11.60 €	**BURRATA & ZUCCHINI VERMICELLI** *Set on garden pink tomatoes, a mix of leafy greens, olives, basil, and toasted sunflower seeds, finished with extra virgin olive oil*
САЛАТА СЪС СКАРИДИ И АВОКАДО *Гриловани скариди запечени със зряло авокадо, червен лук, манго, сладки чери домати, поднесени върху микс от листни салатки с печени тиквени семки и балсамов крем*	350 гр. ⑦⑨	11.99 €	**SALAD WITH SHRIMPS & AVOCADO** *Grilled shrimps seared with ripe avocado, red onions, mango and sweet cherry tomatoes, served over a mix of leafy greens with toasted pumpkin seeds and a balsamic glaze*

ВКУСНИ МОМЕНТИ, РАЗЯДКИ И МАЛКИ УДОВОЛСТВИЯ • DELICIOUS MOMENTS, DIPS & LITTLE PLEASURES

Изкушения, които се споделят с усмивка • Temptations to share with a smile

ТИРО РАЗЯДКА *със запечени брускети със зехтин и чесън*	200 гр. ①⑤	6.80 €	**TIROKAFTERI** *with toasted garlic and olive oil bruschetta*
ХУМУС С ПАТЛАДЖАН И ОВЧЕ СИРЕНЕ *със запечени брускети със зехтин и чесън*	200 гр. ①⑤	6.80 €	**HUMMUS WITH EGGPLANT AND SHEEP'S CHEESE** *with toasted garlic bruschetta*
ПЕЧЕН ПРАЗ СЪС СИРЕНЕ И ОРЕХИ *карамелизиран печен праз, объркан с натрошено овче сирене, печени орехи, чесън и кисело мляко, поднесен с кълцана печена селска наденица*	220 гр. ①④⑤	8.70 €	**ROASTED LEEK WITH CHEESE AND WALNUTS** *Caramelized roasted leek, mixed with crumbled sheep's cheese, roasted walnuts, garlic, and yogurt, served with chopped roasted country sausage*
ТРЮФЕЛ КАРТОФКИ С ПАРМЕЗАН *Чупени, двойно пържени картофки с трюфел и обилно поръсени с фино настърган пармезан*	300 гр. ⑤	6.70 €	**TRUFFLE PARMESAN FRIES** *Smashed, double-fried potatoes infused with truffle and generously dusted with finely grated Parmesan*
ХРУПКАВИ ХАПКИ ОТ СЛАДКИ КАРТОФИ *с крем от бито обезсолено сирене, йогурт, джинджифил и пушен червен пипер*	300 гр. ①③⑤	6.89 €	**CRISPY SWEET POTATO BITES** *With whipped unsalted cheese cream, yogurt, ginger, and smoked paprika*
ТАРИКАТСКИ КАРТОФИ *сотирани на тиган със суджук, яйца, сирене и зелен лук*	350 гр. ③⑤	8.86 €	**TARIKAT-STYLE POTATOES** *Pan-sautéed potatoes with sujuk (dry-cured beef sausage), eggs, white cheese, and green onions*
ПОДЛУЧЕНИ СВИНСКИ УШИ *Занаятчийско предястие от селектирани свински уши, преминали през огъня на скарата. Поднесени в традиционен стил, с дресинг от отлежал оцет, пресован чесън и ситно кълцан пресен магданоз*	250 гр.	7.90 €	**GARLIC-GLAZED PORK EARS** *An artisanal appetizer of selected pork ears, flame-grilled to perfection. Served in a traditional style with a dressing of aged vinegar, pressed garlic, and finely chopped fresh parsley*
СЛАНИНАТА НА САШО (BEST SELLER) *Авторско предястие върху автентичен хърватски хляб: студена, майсторски осолена сланина върху „канапе“ от лек крем от извара и катък. Зеленият лук и магданозът внасят пролетна свежест, подчертана от капки първокласен зехтин и опушен червен пипер*	200 гр. ①⑤	7.89 €	**SASHO'S CURED PORK FAT (BEST SELLER)** *A signature appetizer served on authentic Croatian bread: chilled, masterfully cured pork fat on a "bed" of light cottage cheese and "katyk" cream. Green onions and parsley bring a spring freshness, highlighted by drops of premium olive oil and smoked paprika*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ТАПАСИ СЪС СТРАЧИТЕЛА, *чери домати и босилек*	220 гр. ①⑤	6.80 €	**TAPAS WITH STRACCIATELLA,** *cherry tomatoes and basil*
ТАПАСИ С ПРОШУТО ДИ ПАРМА И СТРАЧАТЕЛА *Печен на грил хляб, покрит с нежни резени отлежало 18 месеца прошуто и кремообразна Страчателa. Завършена с капки балсамова редукция и рукола*	200 гр. ①⑤	7.99 €	**PROSCIUTTO DI PARMA & STRACCIATELLA TAPAS** *Grilled bread topped with delicate slices of 18-month aged prosciutto and creamy Stracciatella. Finished with drops of balsamic reduction and fresh arugula*
ТАПАСИ С ПУШЕНА СЬОМГА И РИКОТА *Хрупкава основа от пълнозърнест хляб, намазана с фин мус от рикота. Покрита с фино нарязана пушена сьомга, каперси и пресен копър*	200 гр. ①⑤⑥	8.89 €	**SMOKED SALMON & RICOTTA TAPAS** *A crispy whole-grain bread base spread with a delicate ricotta mousse. Topped with thinly sliced smoked salmon, capers, and fresh dill*
ЗАПЕЧЕН БОБ НА ФУРНА С МАНАТАРКИ *с кисело зеле и телешки джолан*	350 гр. ①⑤	12.80 €	**BAKED BEANS WITH PORCINI MUSHROOMS** *With sauerkraut and beef shank*
КЮФТЕНЦА ОТ ПАТЛАДЖАН ПО КАЛАБРИЙСКИ С ТАЛЕДЖО *Деликатни кюфтенца от патладжан, смесени със сирене Таледжо, пресен босилек и чесън. Изпържени до получаване на хрупкава коричка и поднесени върху домашен сос „Сан Марцано“*	350 гр. ①⑤	7.99 €	**CALABRIAN EGGPLANT CROQUETTES WITH TALEGGIO** *Delicate eggplant croquettes blended with Taleggio cheese, fresh basil, and garlic. Fried to a crisp and served over a homemade "San Marzano" tomato sauce*
СВИНСКИ ДРОБ, ПРИГОТВЕН НА СИЛЕН ОГЪН ДО ЗЛАТИСТО *Поднася се с карамелизиран червен лук, деглазиран с плътно червено вино и първокласен соев сос за дълбок „умами“ вкус. Завършен с изобилие от свеж магданоз и капки ароматен зехтин*	350 гр. ①⑤	8.89 €	**SEARED PORK LIVER WITH UMAMI GLAZE** *Sizzled over high heat until golden, served with caramelized red onions deglazed with a full-bodied red wine and premium soy sauce for a deep "umami" flavor. Finished with an abundance of fresh parsley and drops of aromatic olive oil*
ПЛОВДИВСКИ КЕБАПЧЕТА *по стара рецепта от едро смляно месо, поднесени с пържени картофи, бобена салата, кисели краставички и кьопоолу*	380 гр. ⑤⑥	9.60 €	**PLOVDIV-STYLE KEBAPCHETA** *Made by an old recipe from coarsely minced meat, served with French fries, bean salad, pickles, and kyopolou (roasted eggplant and pepper dip)*
ТЕЛЕШКИ ЕЗИК НА ТИГАН *със селски бабек, червени печени чушки, доматен сос, магданоз и чесън*	300 гр. ⑤	14.80 €	**PAN-SEARED BEEF TONGUE** *With rustic babek (traditional cured pork sausage), roasted red peppers, tomato sauce, parsley, and garlic*
СУДЖУК НА СКАРА *с чупени картофи с масло и чубрица, домашна туршия и едросмляна лютеница*	450 гр. ⑤	13.40 €	**GRILLED SUJUK** *With crushed potatoes with butter and summer savory, homemade pickled vegetables (turshiya), and coarse-ground lyutenitsa.*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ПАРМЕЗАНОВИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ С ПАНКО *Крехки бонфиленца, мариновани в билково кисело мляко с лимонова кора и пресован чесън. Обвити в златна панировка от Панко и Грана Падано. Поднесени с деликатен опушен млечен сос и чипс от пържени картофки*	350 гр. ①⑤	8.94 €	**PANKO & PARMESAN CHICKEN BITES** *Tender chicken fillets marinated in herb yogurt with lemon zest and pressed garlic. Coated in a golden Panko and Grana Padano crust. Served with a delicate smoky yogurt sauce and crispy potato chips*
ПИЛЕШКИ ВОДЕНИЧКИ С КАРАМЕЛИЗИРАН ЛУК И БАБЕК *бавно готвени и запечени на тиган, с масло, мащерка и винен сос*	350 гр. ⑤	9.80 €	**CHICKEN GIZZARDS WITH CARAMELIZED ONION AND BABEK** *Slow-cooked and pan-seared with butter, thyme, and wine sauce*
ПИЛЕШКИ СЪРЦА С МАСЛО, ЧЕСЪН И МАНАТАРКИ *сотирани с бяло вино и пресен магданоз, поднесени с хрупкава фокача*	350 гр. ①⑤	11.40 €	**CHICKEN HEARTS WITH BUTTER, GARLIC AND PORCINI MUSHROOMS** *Sautéed with white wine and fresh parsley, served with crispy focaccia.*
ПИЛЕШКИ КЪСЧЕТА С МАНАТАРКИ И СИНЬО СИРЕНЕ *в сос от сирена и трюфелово пюре*	350 гр. ⑤	13.60 €	**CHICKEN BITES WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLUE CHEESE** *In a rich cheese sauce and truffle puree.*
ГРИЛ ШИШЧЕТА ОТ ПАТЕШКИ СЪРЦА С БИЛКИ И ПАРМЕЗАН *Крехки патешки сърца, мариновани в зехтин Extra Virgin, чесън и пресен розмарин, гриловани до златисто. Поднасят се върху микс от хрупкави листни салати, гарнирани със сушени домати и фини люспи „Пармиджано Реджано“*	350 гр. ⑤	9.60 €	**GRILLED DUCK HEART SKEWERS WITH HERBS & PARMESAN** *Tender duck hearts marinated in Extra Virgin olive oil, garlic, and fresh rosemary, grilled to golden perfection. Served over a mix of crisp leafy greens, garnished with sun-dried tomatoes and fine shavings of "Parmigiano Reggiano"*
„СЛАДКО И СОЛЕНО“: СИРЕНА В ХРУПКАВА БРОНЯ *Три вида меки сирена - Таледжо, Пушено сирене и Моцарела, обвити в ядкова панировка от семена и японско Панко. Поднесени с нашето трюфелово сладко от смокини и домашен ябълков конфитюр, които придават дълбочина и аристократичен завършек на всяка хапка*	300 гр. ①②④ ⑤⑨	9.61 €	**"SWEET & SALTY: CHEESES IN A CRUNCHY ARMOR"** *A trio of soft cheeses—Taleggio, Smoked Cheese, and Mozzarella—coated in a nutty crust of mixed seeds and Japanese Panko. Served with our signature truffle fig jam and homemade apple confit, adding depth and an aristocratic finish to every bite*
КАЛМАРИ НА СКАРА СЪС СИЦИЛИАНСКО „САЛМОРИЛЬО“ *Пресен калмар, маринован в зехтин и морска сол, изпечен на скара. Поднесен с традиционен сицилиански сос „Салморильо“ от пресен лимонов сок, зехтин Extra Virgin, ситно накълцан чесън, магданоз и риган*	250 гр. ⑤⑦	10.99 €	**GRILLED CALAMARI WITH SICILIAN SALMORIGLIO** *Fresh calamari marinated in olive oil and sea salt, flame-grilled to perfection. Served with a traditional Sicilian "Salmoriglio" sauce made of fresh lemon juice, Extra Virgin olive oil, minced garlic, parsley and oregano*

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ „АЛА РОМАНА“ С ЛИМОН И МАГДАНОЗ *Изпържени до златисто в хрупкава панировка и поднесени с морска сол, свеж магданоз и резени лимон*	250 гр. ①④⑦	10.99 €	**CRISPY CALAMARI 'ALLA ROMANA' WITH LEMON & PARSLEY** *Golden-fried in a crunchy batter and served with sea salt, fresh parsley, and lemon wedges*
GAMBERI CON AGLIO *Пресни скариди, сотирани в масло, чесън, малко лют пипер (пеперончино) и магданоз. Сервират се с хляб за топене в ароматния сос*	300 гр. ①⑤⑦	13.24 €	**GAMBERI CON AGLIO** *Fresh shrimps sautéed in butter, garlic, a touch of chili (peperoncino), and parsley. Served with bread for dipping into the aromatic sauce*
ЛОДКАТА НА РИБАРЯ *Хрупкав микс от скариди, калмари и филе от бяла риба в златна панировка. Поднесено с дървена морска лодка с домашен сос „Айоли“ с лайм и резен лимон*	450 гр. ①④⑤ ⑥⑦	19.43 €	**THE FISHERMAN'S BOAT** *A crispy mix of golden-battered shrimps, calamari, and white fish fillet. Served in a wooden sea boat with homemade lime "Aioli" sauce and a lemon wedge*

ИЗБОРЪТ НА ШЕФ-ГОТВАЧА... ТЕЖКАТА АРТИЛЕРИЯ • CHEF'S CHOICE... THE HEAVY ARTILLERY

Ястия, които изискват внимание и добра компания • Dishes that deserve attention and great company

БОГАТА РИБЕНА ЧОРБА „ЛИВОРНЕЗЕ“ *(почти яхния) с различни видове морски дарове и препечен хляб с чесън*	350 гр. ①⑤⑥⑦ ⑧⑩	7.90 €	**RICH 'LIVORNESE' SEAFOOD SOUP** *(almost a stew) with a variety of seafood and toasted garlic bread*
ПИЛЕШКИ КАРЕТА НА СКАРА *Сочно пилешко филе със свежа рукола, сушени домати и каперси. Експлозия от вкусове, допълнена от пармезан и завършено с лек дресинг със средиземноморските нотки*	350 гр. ⑤	9.80 €	**GRILLED CHICKEN MEDALLIONS** *Juicy chicken fillets with fresh arugula, sun-dried tomatoes, and capers. An explosion of flavors, complemented by Parmesan and finished with a light dressing of Mediterranean notes*
МЕРАКЛИЙСКА СОФРА *Крехък свински врат на скара, полят с чесново масло, поднесен със „спукани“ пресни картофки и нашенска едрокълцана лютеница. Завършено с маринован червен лук и печено люто чушле*	350 гр. ①⑤	10.89 €	**"MERAKLIYSKA SOFRA" (TRADITIONAL FEAST)** *Tender grilled pork neck drizzled with garlic butter, served with "blistered" baby potatoes and traditional chunky "lyutenitsa". Finished with marinated red onions and a roasted hot pepper*
СВИНСКИ ГЪРДИ НА СКАРА *с пукани билкови картофи и листна салата*	380 гр. ⑤	11.20 €	**GRILLED PORK BELLY** *with popped herb potatoes and leafy salad*

3 в 1 - ТЕЛЕШКИ ДЖОЛАН, ТЕЛЕШКИ ЕЗИК И ПРЕСЕН СУДЖУК... *църнати на тиган с масло, чубрица и поднесени с хрупкав сеслки хляб*	350 гр. ①⑤	15.60 €	**3-IN-1: BEEF SHANK, BEEF TONGUE, AND FRESH SUJUK...** *Pan-seared with butter and summer savory, served with crispy rustic bread*
ТЕЛЕШКО С МАНАТАРКИ *крехки жулиени с пепър и манатарки върху картофено пюре*	350 гр. ①④⑤	16.69 €	***BEEF & PORCINI MUSHROOMS*** *Tender beef julienne with pepper sauce and porcini mushrooms over mashed potatoes*
КЮФТЕНЦА ПО ОРИЕНТАЛСКИ *ароматна телешка кайма, поднесени с хумус и салата "Фатуш"*	350 гр. ①④⑤	8.90 €	***ORIENTAL MEATBALLS*** *Spiced minced beef, served with hummus and Fattoush salad*
ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК ВЪРХУ СПАГЕТИ „ БЯЛА ПУТАНЕСКА“ *Сочно филе от лаврак върху спагети, приготвени в стил "Бяла Путанеска" – със зехтин Extra Virgin, чесън, солени каперси, маслини и сладки чери домати. Лек пикантен завършек с лют пипер (пеперончино) и пресен магданоз*	400 гр. ①④⑤⑥	16.99 €	**SEA BASS FILLET OVER SPAGHETTI 'WHITE PUTTANESCA'** *Juicy sea bass fillet served over spaghetti prepared "White Puttanesca" style – with Extra Virgin olive oil, garlic, salted capers, olives, and sweet cherry tomatoes. Finished with a light spicy kick of chili (peperoncino) and fresh parsley*
ФИЛЕ ОТ СЬОМГА С ИМПЕРАТОРСКИ ОРИЗ И СОС „ХОЛАНДЕЗ“ *Сочно филе от сьомга, върху черен ориз сотиран с тиквички, сушени домати, бейби спанак и пресен лук. Завършено със сос „Холандез“, приготвен с пречистено маслов и лимонов сок*	350 гр. ④⑤⑥	19.79 €	**SALMON FILLET WITH EMPEROR RICE & HOLLANDAISE SAUCE** *Juicy salmon fillet served over black Emperor rice, sautéed with zucchini, sun-dried tomatoes, baby spinach, and green onions. Finished with a classic Hollandaise sauce, made with clarified butter and fresh lemon juice*
ПЕЧЕНИ СВИНСКИ РЕБРА НА МЕТЪР *Печени до крехкост и сервирани с автентични „чупени“ картофи и селекция от три вида сос за потапяне*			***ROASTED PORK RIBS BY METER*** *Slow-roasted until tender, served with authentic 'smashed' potatoes and a selection of three dipping sauces*
дълги 50 см	1.2 кг. / kg	37.00 €	50 cm lenght
дълги 1 метър	2.4 кг. kg	68.00 €	1 meter lenght
РИБАЙ СТЕК БЛЯК АНГЪС	for 100 g	16.00 €	**BLACK ANGUS RIBEYE STEAK**

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ПАСТА И РИЗОТО • PASTA AND RISOTTO

ТАЛИАТЕЛИ С ПИЛЕ И МАНАТАРКИ, *с кремообразен сос със сирена, сметана, чесън, мащерка и пармезан*	350 гр. ①③⑤	12.80 €	**CHICKEN AND PORCINI TAGLIATELLE** *With a creamy sauce of cheeses, heavy cream, garlic, thyme, and parmesan*
ТАЛИАТЕЛИ СЪС СЬОМГА *Пресни талиатели в лек сметанов сос с бяло вино, копър, зелен лук. Поднесени със сочни запечени кубчета филе от сьомга и ароматен розов пипер*	350 гр. ①④⑤⑥	14.62 €	**TAGLIATELLE AL SALMONE** *Fresh tagliatelle in a light cream sauce with white wine, dill, green onions. Served with juicy roasted salmon cubes and aromatic pink peppercorns*
СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ *Ръчно правени спагети и нашето Рагу, бавно готвено над 6 часа с подбрано телешко и свинско месо, домати, сотирани зеленчуци и глътка червено вино. Поднасяме с фини люспи отлежал Пармезан*	400 гр. ①④⑤	9.80 €	**SPAGHETTI BOLOGNESE** *Handmade spaghetti with our signature ragù, slow-cooked for over 6 hours with selected beef and pork, tomatoes, sautéed vegetables, and a splash of red wine. Served with fine shavings of aged Parmesan*
АВТЕНТИЧНА КАРБОНАРА *Истинският вкус на Рим, приготвен по традиционна рецепта. Използваме прясно разточени спагети, хрупкав италиански Гуанчале (традиционна свинска буза), пресни жълтъци и обилно количество зряло Пекорино*	400 гр. ①④⑤	12.21 €	**AUTHENTIC CARBONARA** *The true taste of Rome, prepared according to the traditional recipe. We use freshly rolled spaghetti, crispy Italian Guanciale (traditional cured pork cheek), fresh egg yolks, and a generous amount of aged Pecorino*
ЗИМНО РИЗОТО *със сладка тиква, горгонзола, пармезан, хрупкави орехи и масло с градински чай*	350 гр. ①④⑤	11.20 €	**WINTER RISOTTO** *With sweet pumpkin, gorgonzola, parmesan, crunchy walnuts and sage butter*
РИЗОТО БОСКО *кремообразен ориз Карнароли със селекция от горски гъби (манатарки, пачи крак, печурки), сушен домат, спанак, трюфел, магданоз, копър, чесън и пармезан, завършен с хрупкава кладница*	350 гр. ①⑤	11.60 €	**RISOTTO BOSCO** *Creamy Carnaroli rice with a selection of wild mushrooms (porcini, chanterelle, button mushrooms), sun-dried tomato, spinach, truffle, parsley, dill, garlic, and parmesan, finished with crispy oyster mushroom*
РИЗОТО С ТЕЛЕШКИ ДЖОЛАН И ЧЕРВЕНО ВИНО *бавно готвен телешки джолан, ризото с редукция от червено вино, пармезан, мащерка и хрупкав шалот*	350 гр. ①⑤	12.80 €	**BEEF SHANK AND RED WINE RISOTTO** *Slow-cooked beef shank, risotto with a red wine reduction, parmesan, thyme, and crispy shallots*
РИЗОТОТО НА КАПИТАНА *Кремообразно ризото Арборио, в което се крият сочни скариди и див калмар. Плячката е подправена със солени каперси, сладки домати, копър и обилно количество Пармезан.*	350 гр. ①④⑤⑦	14.40 €	**THE CAPTAIN'S RISOTTO** *Creamy Arborio risotto hiding juicy shrimps and wild calamari. The "catch" is seasoned with salted capers, sweet tomatoes, dill, and a generous amount of Parmesan.*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

КРАФТ БУРГЕРИ - Смели комбинации, първокласно месо и домашно приготвени топинги
CRAFT BURGERS - Bold Combinations, Premium Meats & Homemade Toppings

⁎ Всички бургери са придружени със „спукани“ пържени картофки с пармезан
⁎ All burgers are served with 'blistered' Parmesan fries.

„БАВНИЯТ ТЕКСАС“ – 14 ЧАСОВО ДЪРПАНО ТЕЛЕШКО И ПИКАНТНО ХАЛАПЕНЬО *Истинско южняшко приключение! Крехко телешко месо, бавно готвено в продължение на 14 часа до пълна сочност, разтопен Чедър и пикантни кръгчета мариновано Халапеньо. Поднесен с хрупкаво домашно Колсло, маринован червен лук и нашето авторско пушено айоли. Бургер с характер за любителите на наситените вкусове!*	450 гр. ①④⑤	9.60 €	**"THE SLOW TEXAS" – 14-HOUR PULLED BEEF & SPICY JALAPEÑO** *A true Southern adventure! Tender beef, slow-cooked for 14 hours to peak juiciness, melted Cheddar, and spicy rings of marinated jalapeños. Served with crunchy homemade Coleslaw, marinated red onions, and our signature smoked aioli. A burger with character for those who love bold, intense flavors!*
„РИМСКИЯТ ГЛАДИАТОР“ - УМАМИ БОМБА С КЪЛЦАНО ТЕЛЕШКО *Двоен Смаш бургер на плоча от телешко кюфте с разтопено Таледжо, гарнирани с хрупкав бекон, кисели краставички, печен червен лук, айсберг, домати, барбекю сос и дижонски крем с чесън.*	450 гр. ①④⑤	9.60 €	**"THE ROMAN GLADIATOR" – AN UMAMI BOMB WITH MINCED BEEF** *Double griddled Smashed beef patties with melted Taleggio, topped with crispy bacon, pickles, roasted red onions, iceberg lettuce, tomatoes, BBQ sauce, and a garlic Dijon cream.*
ЧИЙЗБУРГЕР С ТЕЛЕШКО КЮФТЕ, *Перфектно изпечено телешко кюфте в Бриош питка с топящ се чедър, яйце на плоча, хрупкава айсберг салата, сочни домати и опушен BBQ сосс*	400 гр. ①④⑤	9.60 €	**BEEF CHEESEBURGER** *Perfectly grilled beef patty in a brioche bun with melting cheddar, a fried egg, crisp iceberg lettuce, juicy tomatoes, and smoky BBQ sauce.*

ГУСТО ПОКЕ БОЛ • GUSTO POKE BOWL

Здравословна алтернатива с интензивен вкус, вдъхновена от световните трендове и поднесена с италиански финес
A healthy alternative with intense flavor, inspired by global trends and served with Italian finesse

МОРСКИ БРИЗ *Печени скариди, авокадо, едамаме, мариновани моркви и зеле, чери домати и суши ориз, върху хрупкав айсберг с ароматен дресинг*	400 гр. ⑦	9.99 €	**SEA BREEZE** *Roasted shrimps, avocado, edamame, marinated carrots and cabbage, cherry tomatoes, and sushi rice, served over crisp iceberg lettuce with an aromatic dressing*
ЧИКЪН БАР *Крехко пилешко филе, Филаделфия, чери домати, сладка царевица, варено яйце, мариновани краставици и червено зеле, Росо сос, ориз, сусам и див лук*	400 гр. ④⑤⑫	9.99 €	**CHICKEN BAR** *Tender chicken fillet, Philadelphia cream cheese, cherry tomatoes, sweet corn, a boiled egg, marinated cucumbers and red cabbage, Rosso sauce, rice, sesame seeds and chives*
СЬОМГА УАКАМЕ *Кубчета прясна сьомга, гома уакаме, авокадо, Филаделфия, ориз, мариновано червено зеле, чери домати, листна салата, хайвер и сусам.*	400 гр. ⑤⑦⑫	10.98 €	**SALMON WAKAME** *Fresh salmon cubes, goma wakame, avocado, Philadelphia cream cheese, rice, marinated red cabbage, cherry tomatoes, mixed greens, caviar and sesame seeds.*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ТЕСТО И СТРАСТ • DOUGH & PASSION

ВСИЧКИ ПИЦИ В СПЕЦИАЛЕ СЕ ПРИГОТВЯТ ОТ ТЕСТО С КВАС!
*⁎ **ИЗБЕРЕТЕ ПО ВАШ ВКУС: Класическо италианско тесто с квас** – леко, въздушно, с хрупкав борд и традиционен вкус **и/или Рустикално тесто с квас** от комбинация с пълнозърнести брашна от лимец, ръж, грахам и малц **(+ 1.00€)** – богато на фибри, с лек аромат на ядки и хрупкава коричка.*

ALL SPECIALE PIZZAS ARE MADE WITH SOURDOUGH DOUGH!
*⁎ **CHOOSE TO YOUR TASTE: Classic Italian Sourdough Crust** – light, airy, with a crispy crust and traditional flavor. **and/or Rustic Sourdough Crust** with a blend of whole grain einkorn, rye, graham, and malt flours **(+ €1.00)** – rich in fiber, with a subtle nutty aroma and a crunchy texture.*

МАРГАРИТА *доматен сос, два вида моцарела, пресен босилек*	420 гр. ①⑤	7.98 €	**MARGARITA** *tomato sauce, two kinds of mozzarella, fresh basil*
КАПРИЧОЗА *доматен сос, моцарела, шунка, печурки, артишок, маслини*	500 гр. ①⑤	9.70 €	**CAPRICIOSA** *tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives*
ПИЦА С ОПУШЕНА СЬОМГА *сметана, моцарела, каперси, червен лук, салатен микс, пушена сьомга, пресни домати*	500 гр. ①⑤⑦	10.89 €	**SMOKED SALMON PIZZA** *cream, mozzarella, capers, red onions, salad mix, smoked salmon, fresh tomatoes*
ПИЦА С ТЕЛЕШКИ ДЖОЛАН *сос манатарки, домати, чедър и моцарела*	500 гр. ①⑤	10.98 €	**PIZZA WITH VEAL KNUCKLE** *porcini sauce, tomatoes, cheddar cheeseand mozzarella*
БЕДНАТА ИТАЛИЯ *доматен сос, скариди, артишок, вентричина, салам Милано, броколи и моцарела*	500 гр. ①⑤⑧	11.45 €	**POOR ITALY** *tomato sauce, shrimps, artichoke, ventricina, salame Milano, broccoli and mozzarella*
КУАТРО ДИ КАРНЕ *доматен сос, моцарела, вентричина, салам Наполи, бекон, шунка*	520 гр. ①⑤	9.85 €	**QUATTRO DI CARNE** *tomato sauce, mozzarella, ventricina, Napoli salami, bacon, ham*
ПОЛО С БЕКОН И ПУШЕНО ПИЛЕ *доматен сос, моцарела, бекон, пушено пиле, гъби и риган*	450 гр. ①⑤	9.70 €	**POLLO WITH BACON AND SMOKED CHICKEN** *tomato sauce, mozzarella, bacon, smoked chicken, mushrooms, oregano*

ЛЮТА ЛОМБАРДИЯ *доматен сос, свежо сирене Стракино от северна Италия, пикантен колбас салсича, чери доматки и рукола*	500 гр. ①⑤	10.67 €	**HOT LOMBARDIA** *tomato sauce, fresh cheese Straccino from North Italy, spicy salsica, cherry tomatoes and arugula*
ТРЮФЕЛОВА МОРТАДЕЛА *сметана, паста от трюфел, моцарела, крема сирене, мортадела, рукола, чери домати*	450 гр. ①⑤	9.86 €	**TRUFFLE MORTADELLA** *cream, truffle paste, mozzarella, creme cheese, mortadella, arugula, cherry tomatoes*
МАСКАРПОНЕ *доматен сос, маскарпоне, салам Наполи, прошуто Крудо, чери домати, италиански салатки, балсамова редукция*	450 гр. ①⑤⑥	9.86 €	**MASCARPONE** *tomato sauce, mascarpone, Napoli salami, prosciutto crudo, cherry tomatoes, Italian salads, balsamic reduction*
КАПРЕЗЕ *с прясна моцарела от Пулия, домати, рукола, босилеково песто*	450 гр. ①⑤	9.69 €	**CAPRESE** *with fresh mozzarella from Puglia, tomatoes, arugula and basil pesto*
КУАТРО ФОРМАДЖИ *сметана, моцарела, синьо сирене, пекорино, рикота, рукола*	500 гр. ①⑤	9.86 €	**QUATTRO FORMAGGI** *cream, mozzarella, blue cheese, pecorino, ricotta, arugula*
ДЯВОЛА *доматен сос, моцарела, домашна наденица, салам Наполи, печурки, люти чушки*	450 гр. ①⑤	9.86 €	**DYAVOLA** *tomato sauce, mozzarella, homemade sausage, Napoli salami, mushrooms, chilli*
КАЛЦОНЕ *доматен сос, два вида моцарела, печурки, прошуто Кото, салам Наполи, зеленолистни салатки, свежи домати и зехтин*	400 гр. ①⑤	9.86 €	**CALZONE** *tomato sauce, 2 kinds of mozzarella, mushrooms, prosciutto cotto, Napoli salami, green leaves salads, fresh tomatoes and olive oil*
РОМАНА *доматен сос, моцарела, риба тон, маслини, каперси, копър, червен лук и лимон*	480 гр. ①⑤⑦	9.86 €	**ROMANA,** *tomato sauce, mozzarella, tuna fish, olives, capers, dill, red onions and lemon*
ДОН САЛАМЕ *салам Милано, доматен сос, топено сирене, моцарела, маслини, рукола*	550 гр. ①⑤	9.86 €	**DON SALAME** *Milano salami, tomato sauce, processed cheese, mozzarella, olives, arugula*
ПРОШУТО КРУДО *доматен сос, моцарела, прошуто Крудо, рукола, чери домати, пармезан и зехтин*	500 гр. ①⑤	9.86 €	**PROSCIUTTO CRUDO** *tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, arugula, cherry tomatoes, parmesan and olive oil*

Посоченият грамаж е за готови ястия. Цените са в евро с вкл. ДДС. All weights are for cooked dishes. All prices are in EUR and include VAT.

ПРОШУТО ФУНГИ *доматен сос, моцарела, печурки, прошуто Кото*	550 гр. ①⑤	9.86 €	**PROSCIUTTO FUNGI,** *tomato sauce, mozzarella, mushrooms, prosciutto cotto*
БУРГЕР ПИЦА *телешка кайма, BBQ сос, моцарела, чедър, кисели краставички, червен лук, свежи домати*	460 гр. ①⑤	9.86 €	**BURGER PIZZA** *veal minced meat, BBQ sauce, mozzarella, chedar, pickled gherkins, red onions, fresh tomatoes*
СПЕЦИАЛЕ БУРАТА *цяла бурата, доматен сос, прошуто крудо, чери доматки, микс салатки и купичка халапеньо, балсамова редукция*	500 гр. ①⑤	11.49 €	**SPECIALE BURRATA** *whole burrata, tomato sauce, prosciutto crudo, cherry tomatoes, salad mix and bowlwith jalapeno and balsamic reduction*
ПИПЕРОНЕ *доматен сос, моцарела, вентричина, люти чушки*	450 гр. ①⑤	9.86 €	**PEPPERONI** *tomato sauce, mozzarella, ventricina, chilis*
ВЕГЕТАРИАНА *доматен сос, моцарела, тиквички, печурки, червен лук, чушки*	400 гр. ①⑤⑥	8.69 €	**VEGETARIANA** *tomato sauce, mozzarella, zucchini, mushrooms, red onions, peppers*
ЧИПОЛА *сметана, моцарела, синьо сирене, карамелизиран червен лук, печурки, бекон*	400 гр. ①⑤⑥	8.69 €	**CIPOLA** *cream, mozzarella, blue cheese,caramelized red onions, mushrooms, bacon*

ХЛЯБ И ДОМАШНИ ФОКАЧИ • BREAD AND HOMEMADE FOCACCIA

ФОКАЧА С РОЗМАРИН И ЗЕХТИН	150 гр. ①	3.82 €	**FOCACCIA WITH ROSEMARY AND OLIVE OIL**
ФОКАЧА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ И МАСЛИНОВА ПАСТА	150 гр. ①	4.23 €	**FOCACCIA WITH SUN-DRIED TOMATOES AND OLIVE PASTE**
ФОКАЧА С ПРЯСНО СИРЕНЕ СТРАКИНО	150 гр. ①⑤	4.69 €	**FOCACCIA WITH FRESH STRACCINO CHEESE**
ФОКАЧА С ТРЮФЕЛОВА ПАСТА И ЗЕХТИН	150 гр. ①	4.29 €	**FOCACCIA WITH TRUFFLE PASTE AND OLIVE OIL**

ЯДКИ • NUTS

КАШУ	50 гр.	2.86 €	**CASHEWS**
	④		
СОЛЕНИ БАДЕМИ	50 гр.	3.32 €	**SALTED ALMONDS**
	④		
ПЕЧЕНИ ОРЕХИ	50 гр.	3.32 €	**ROASTED WALNUTS**
	④		
ЛЕШНИК	50 гр.	3.32 €	**HAZELNUTS**
	④		

ДЕСЕРТИ • DESERTS

Моля, вижте селекцията на Долче Фелини във витрините ни!
Please check out Dolce Fellini's selection of desserts in our displays!

Dolce Fellini

Списък с възможни алергени / Food allergens:

① *зърнени / gluten*
② *лупина/ lupine*
③ *яйца / eggs*
④ *ядки / nuts*
⑤ *млечни продукти / milk*
⑥ *соя / soy*
⑦ *риба / fish*
⑧ *ракообразни / crustaceans*
⑨ *целина / celery*
⑩ *синап / mustard*
⑪ *сусам / sesame seeds*
⑫ *мекотели / molluscs*

ШПРИЦ напитки и Коктейли
SPRITZ drinks and COCKTAILS



APEROL SPRITZ
Aperol, Просеко, сода, резен портокал

APEROL SPRITZ
Aperol, Prossecco, Sparkling Water,
slice of Orange

200 мл./ 6.64 €



SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Cincano to spritz, сода, резен лайм

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Cincano to spritz,
Sparkling Water, slice of lime

200 мл./ 6.64 €



Безалкохолен CRODINO SPRITZ
Crodino, сода, резен портокал

Non-Alcoholic CRODINO SPRITZ
Crodino, Sparkling Water, slice of Orange

200 мл./ 3.83 €

Speciale
RESTAURANT • PIZZERIA



CAMPARI SHPRITZ
Campari, Cincano to spritz,
сода, резен портокал

CAMPARI SHPRITZ
Campari, Cincano to spritz,
Sparkling Water, slice of Orange

200 мл. / 6.13 €



LIMONCELO SHPRITZ
Villa Massa, Cincano to spritz,
сода, босилек, лимон

LIMONCELO SHPRITZ
Villa Massa, Cincano to spritz, Sparkling Water,
Bassil, Lemon slice

200 мл. / 6.13 €

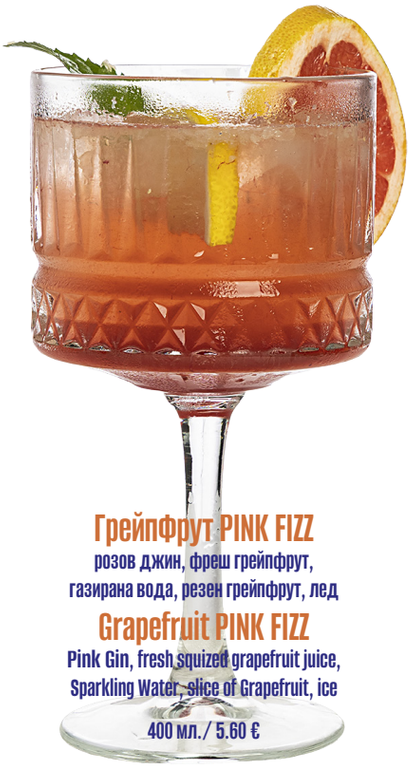


GIN TONIC
розов джин, розов тоник, лайм,
газирана вода, грейпфрут, лед

GIN TONIC
Pink Gin, Pink Tonic water, lime,
Sparkling Water, slice of Grapefruit, ice

400 мл. / 5.60 €

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.



Грейпфрут PINK FIZZ
розов джин, фреш грейпфрут,
газирана вода, резен грейпфрут, лед

Grapefruit PINK FIZZ
Pink Gin, fresh squized grapefruit juice,
Sparkling Water, slice of Grapefruit, ice

400 мл./ 5.60 €



Водка WATERMELON
сироп диня, водка, фреш лимон,
резен грейпфрут, розов тоник

Vodka WATERMELON
Watermelon sirup, Vodka, fresh squized
lemon juice, slice of Grapefruit, Pink Tonic Water

400 мл./ 5.70 €



ЛЯТНО МАНГО безалкохолен
Сироп манго, фреш лимон, спрайт,
стрък розмарин, лимони, портокали, манго, лед

Non-Alcoholic SUMMER MANGO
Mango sirup, fresh squized lemon juice, sprite,
rosemary sprig, lemons, orangres, mango, ice

400 мл./ 3.95 €



STRAWBERRY RUM
Светъл ром, ягоди, босилек, фреш лимон, сода, лед
Light Rum, Strawberries, Bassil, fresh squized
lemon juice, sparkling Water, ice

400 мл./ 5.60 €



САНГРИЯ
бяло вино, газирана вода, ликьор 43,
ябълки, лимон, портокал, ягода,
боровинки, лед

SANGRIA
White Wine, sparkling Water, Licor 43,
apples, lemon, orange, strawberry,
blueberry, ice

500мл/4.30€ 1л /8,30€



GIN TONIC безалкохолен
Безалкохолен джин Tanqueray, розов тоник,
лайм, газирана вода, грейпфрут, лед

Non-Alcoholic GIN TONIC
Non-Alcoholic Gin Tanqueray, Pink Tonic water,
lime, Sparkling Water, slice of Grapefruit, ice

400 мл. / 5.60 €



FRESH MINT безалкохолен
Безалкохолна мента Marie Brizard, фреш лимон, лайм, спрайт, листа мента, лед
Non-Alcoholic Marie Brisard Mint, fresh squized lemon juice, Lime, Sprite, mint leaves, ice

400 мл./ 4.95 €

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

АЛКОХОЛ • ALCOHOLIC DRINKS

Стралджанска Мускатова Отлежала	50 мл	2.99 €	**Straldjanska Muscat Matured**
Стралджанска Мускатова Barrel Selection	50 мл	2.99 €	**Straldjanska Muscat Barrel Selection**
Сливенска перла	50 мл	2.99 €	**Slivenska pearl**
Бургас 63 Барел	50 мл	2.99 €	**Burgas 63 Barrel**
Троянска сливова отлежала	50 мл	2.80 €	**Troyanska Plum Matured**
Сръбска дюлева ракия Шурлан	50 мл	3.47 €	**Serbian rakia Shurlan quince**

ВОДКА • VODKA

Аляска	50 мл	2.20 €	**Alaska**
Абсолют	50 мл	2.99 €	**Absolut**
Остоя	50 мл	3.48 €	**Ostoya**
Финландия	50 мл	2.99 €	**Finlandia**
Руски стандарт	50 мл	3.20 €	**Russian standard**
Смирноф	50 мл	2.86 €	**Smirnoff**

АПЕРИТИВИ • APERITIF

Узо “12”	50 мл	2.99 €	**Ouzo 12**
Узо “12”	200 мл	11.99 €	**Ouzo 12**
Узо “Мини”	50 мл	2.99 €	**Ouzo Mini**
Узо “Мини”	200 мл	11.99 €	**Ouzo Mini**
Узо “Пломари”	50 мл	2.99 €	**Ouzo Plomari**
Узо “Пломари”	200 мл	11.99 €	**Ouzo Plomari**
Узо Барбаяни	50 мл	3.29 €	**Ouzo Barbayanni**
Узо Барбаяни	200 мл	12.99 €	**Ouzo Barbayanni**
Узо Бабадзим	50 мл	2.99 €	**Ouzo Babatzim**
Турска ракия Ени Раки	50 мл	3.30 €	**Turkish brandy Yeni Raki**
Перно	50 мл	3.20 €	**Pernod**
Рикар	50 мл	3.20 €	**Ricard**

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

ДЖИН • GIN

Бифийтър	50 мл	3.20 €	**Beefeater**
Бомбай Сапфир	50 мл	3.57 €	**Bombay Sapphire**
Малфи Роза	50 мл	5.56 €	**Malfy Rosa**
Танкерей	50 мл	3.68 €	**Tanqueray**

УИСКИ • WHISKEY

Джеймисън, Джони Уокър, Джей Би, Тюламор Дю, Бушмилс, Джим Бим	50 мл	3.48 €	**Jameson, Johnnie Walker, J&B, Tullamore Dew, Bushmills, Jim Beam**
Джак Даниелс	50 мл	4.69 €	**Jack Daniels**
Балантайнс	50 мл	3.48 €	**Ballantine's**
Джеймисън Бляк барел	50 мл	6.60 €	**Jameson Black Barrel**
Джони Уокър Бляк лейбъл 12 г.	50 мл	6.60 €	**Johnnie Walker Black label 12 YO**
Чивас Регал 12 г.	50 мл	7.36 €	**Chivas Regal 12YO**
Гленливет 12 г.	50 мл	8.13 €	**Glenlivet 12YO**
Сингълтън 12 г.	50 мл	6.60 €	**Singleton 12YO**

КОНЯК, ЛИКЬОРИ, ВЕРМУТ • COGNAC, LIQUEUR, VERMOUTH

Ликьор Бейлис	50 мл	3.83 €	**Bailey's**
Мартини Бианко	50 мл	2.97 €	**Martini Bianco**
Йегермайстер	50 мл	3.02 €	**Jagermeister**
Ром Хавана Клуб	50 мл	2.97 €	**Rum Havana Club**
Амаро Рамацоти	50 мл	3.32 €	**Amaro Ramazzotti**
Мари Бризар мента	50 мл	3.32 €	**Marrie Brizard mint**

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

КУЛА С БИРА 3 литра
3 liter BEER TOWER



6 **бири на цената на** ***beers at the price of*** **5**



Карлсберг *Carlsberg*	3000 мл / 32.45 лв. / 16.59 €
Будвайзер *Budweiser*	3000 мл / 34.45 лв. / 17.61 €
Шуменско *Shumensko*	3000 мл / 27.45 лв. / 14.03 €
Кроненбург 1664 Блан *Kronenbourg 1664 Blanc*	3000 мл / 34.45 лв. / 17.61 €
Ердингер Вайс *Erdinger Weiss*	3000 мл / 38.40 лв. / 19.63 €

Speciale
RESTAURANT • PIZZERIA

НАЛИВНА БИРА • BEER ON TAP

Карлсберг	500 мл	3.52 €	Carlsberg
Карлсберг	330 мл	2.75 €	Carlsberg
Будвайзер	500 мл	3.59 €	Budweiser
Будвайзер	330 мл	3.06 €	Budweiser
Шуменско	500 мл	2.89 €	Shumensko
Шуменско	330 мл	2.40 €	Shumensko
Кроненбург 1664 Блан	500 мл	3.70 €	Kronenbourg 1664 Blanc
Кроненбург 1664 Блан	330 мл	3.20 €	Kronenbourg 1664 Blanc
Ердингер Вайс	500 мл	3.99 €	Erdinger Weiss
Ердингер Вайс	330 мл	3.26 €	Erdinger Weiss



БУТИЛИРАНА БИРА • BOTTLED BEER

Карлсберг	330 мл	3.06 €	Carlsberg
Карлсберг - безалкохолен	330 мл	3.32 €	Carlsberg - Non-alcoholic
Кроненбург 1664 Бланш	330 мл	3.32 €	Kronenbourg 1664 Blanc
Будвайзер	330 мл	3.32 €	Budweiser
Шуменско Специално	330 мл	2.45 €	Shumensko Special
Ердингер Вайс	500 мл	4.09 €	Erdinger Weiss
Гримберген – BLONDE	330 мл	3.52 €	Grimbergen – BLONDE
Гримберген – DOUBLE AMBRE	330 мл	3.52 €	Grimbergen – DOUBLE AMBRE
Съмърсби - ябълка, круша, боровинка, манго и лайм	330 мл	2.50 €	Somersby - Apple, Pear, Blackberry, Mango & Lime
Съмърсби 0.0% - ябълка, горски плод Без алкохол	330 мл	2.50 €	Somersby 0.0% - Apple, forest fruits Non alcoholic

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

ДОМАШНИ лимонади с плодове
HOMEMADE lemonades with fruits

500мл/3.78€ 1л/7.50€



ПРАСКОВА • PEACH
Сироп праскова, фреш лимон, праскови, газирана вода, лимон, лед

Peach Sirup, fresh squized lemon juice, peaches, sparkling Water, lemon, ice



ДИНЯ • WATERMELON
Сироп диня, фреш лимон, газирана вода, лимони, мента, лед

Watermelon Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, lemons, mint leavs, ice



ЦВЯТ БЪЗ • EDERFLOWER
Сироп бъз, фреш лимон, газирана вода, лимони, мента, лед

Ederflower Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, lemons, mint leavs, ice



БОРОВИНКА • BLUEBERRY
Сироп боровинка, фреш лимон, боровинки, газирана вода, лимони, мента, лед

Blueberry Sirup, fresh squized lemon juice, Blueberries, sparkling Water, lemons, mint leavs, ice



МАЛИНА • RASPBERRY
Сироп малини, фреш лимон, газирана вода, лимони, мента, лед

Raspberry Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, lemons, mint leavs, ice



ЛАЙМ • LIME
Сироп лайм, фреш лимон, газирана вода, лайм, лимони, мента,лед

lime Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, lemons, mint leavs, ice

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

Speciale
RESTAURANT • PIZZERIA



ПЪПЕШ • MELON

Сироп пъпеш, фреш лимон, газирана вода, лед

Melon Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, lemon, ice



ЯГОДА • STRAWBERRY

Сироп ягода, фреш лимон, газирана вода, ягоди, лимон, лед

Strawberry Sirup, fresh squized lemon juice, sparkling Water, strawberries, lemon, ice

Бъбъл лимонади
Bubble lemonades 400мл/3.89€



ЗЕЛЕНА ЯБЪЛКА • GREEN APPLE



БОРОВИНКА • BLUEBERRY



ЧЕРЕША • CHERRY

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ • NON-ALCOHOLIC DRINKS

Фанта, Тоник, Спрайт, Кока-кола	250 мл	2.39 €	**Fanta, Tonic, Sprite, Coca-cola**
Газирана вода Девин	300 мл	1.89 €	**Devin Sparkling water**
Минерална вода Девин	330 мл	1.79 €	**Devin Mineral water**
Минерална вода Девин	750 мл	3.06 €	**Devin Mineral water**
Минерална вода натурална Електа	330 мл	3.57 €	**Electa Mineral water**
Минерална вода натурална Електа	750 мл	5.10 €	**Electa Mineral water**
Газирана вода Ферареле	330 мл	3.57 €	**Ferrarelle Sparkling water**
Газирана вода Ферареле	750 мл	5.10 €	**Ferrarelle Sparkling water**
Газирана вода Перие	200 мл	3.57 €	**Perrier Sparkling water**
Безалкохолна напитка Танкерей с вкус на Джин	50 мл	3.06 €	**Non-alcoholic drink Tanqeray**
Натурален сок Капи	200 мл	2.30 €	**Fruit juice Cappy**
Натурален сок Гранини	250 мл	3.37 €	**Fruit juice Cappy**
Ред Бул	250 мл	3.48 €	**Red Bull**
Студен чай Сан Бенедето	500 мл	2.55 €	**Ice tea San Benedetto**

ФРЕШОВЕ И ЛИМОНАДИ • FRESHLY SQUEEZED JUICES AND LEMONADES

Фреш портокал	200 мл	3.80 €	**Orange**
Фреш грейпфрут	200 мл	3.80 €	**Grapefruit**

ТОПЛИ НАПИТКИ • WARM BEVERAGES

Кафе еспресо Гран Бар Тручильо	30 мл	2.19 €	**Espresso Gran Bar Trucillo**
Кафе еспресо Дека Тручильо - без кофеин	30 мл	2.19 €	**Espresso Deca Trucillo - decafeinated coffee**
Капучино	200 мл	2.90 €	**Cappuccino**
Топъл шоколад Тручильо	200 мл	3.54 €	**Hot Chocolate Trucillo**
Фрапе	200 мл	3.49 €	**Frappe**
Селекция чай "The Green Bear" - детоксикиращ Slim Bear, успокояващ Chill Bear, чай за мъже Strong Bear, имуностимулиращ Immune Bear, Beauty Bear, Mamma Bear, детски Little Bear, мароканска мента, черен чай Асам	450 мл	3.60 €	**Pot of tea selection "The Green Bear"** - detox Slim Bear, calming Chill bear, men's tea Strong Bear, Immune Bear, Beauty Bear, Mamma Bear, kid's tea Little Bear; Morrocan mint and Assam black tea

ВИНЕН ЛИСТ • WINE LIST

ПЕНЛИВИ ВИНА • SPARKLING WINES

Просеко Джейо Брут DOC, Италия	750 мл	25.50 €	**Prosecco Jeio Brut DOC, Italy**
Просеко Корвецо Брут Милесимато, Италия	750 мл	25.50 €	**Prosecco Corvezzo Brut Millesimato, Italy**
Просеко Джейо Брут DOC, Италия	200 мл	7.99 €	**Prosecco Jeio Brut DOC, Italy**

ИТАЛИАНСКИ БЕЛИ ВИНА НА ЧАША • ITALIAN WHITE WINES BY THE GLASS

Совиньон Блан Карбончине IGT, Тревенеции, Италия	150 мл	5.50 €	**Sauvignon Blanc Carboncine IGT, Trevenezie, Italy**
Пино Гриджо Фриули DOC, Италия	150 мл	5.50 €	**Pinot Grigio D.O.C. Friuli, Italy**

БЕЛИ ВИНА - БЪЛГАРИЯ • BULGARIAN WHITE WINES

Шардоне & Димят САРВА, Драгомир Естейт	750 мл	24.99 €	**Chardonnay & Dimyat SARVA, Dragomir Winery**
Фейс Ту Фейс Шардоне, Ню Блум Уайнъри	750 мл	23.52 €	**F2F Chardonnay, New Bloom Winery**
Фейс Ту Фейс Совиньон Блан, Ню Блум Уайнъри	750 мл	23.52 €	**F2F Sauvignon Blanc, New Bloom Winery**
Пикселс Совиньон Блан, Ню Блум Уайнъри	750 мл	20.35 €	**Pixels Sauvignon Blanc, New Bloom Winery**
ВИ Ямантиев, Совиньон Блан Ивайловград	750 мл	23.00 €	**Sauvignon Blanc, Yamantiev winery Ivaylovgrad**
Винярдс Селекшън Трояново Совиньон Блан и Шардоне	750 мл	35.28 €	**Vineyards Selection Troyanovo Sauvignon Blanc & Chardonnay**
Совиньон Блан & Семийон 4 сезона ЛЯТО, Вила Юстина	750 мл	24.54 €	**Sauvignon Blanc & Semillon 4 Seasons SUMMER, Villa Yustina**

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

БЕЛИ ВИНА - ВНОС • IMPORTED WHITE WINES

Пино Гриджо Алтурис, Италия	750 мл	20.40 €	**Pinot Grigio Alturis, Italy**
Совиньон Блан Карбончине IGT, Тревенеция, Италия	750 мл	24.50 €	**Sauvignon Blanc Carboncine IGT, Trevenezie, Italy**
Верментино ди Сардиния, Костамолино, Сардиния, Италия	750 мл	27.00 €	**Costamolino Vermentino di Sardegna, Italy**
Совиньон Блан Корвецо, Венето, Италия.	750 мл	23.00 €	**Sauvignon Blan, Corvezzo,Veneto, Italy**
Совиньон Блан Бабич, Нова Зеландия	750 мл	27.00 €	**Sauvignon Blanc Babich, New Zealand**
Совиньон Блан Нелсън Клифс, Нова Зеландия	750 мл	25.00 €	**Sauvignon Blanc Nelson Cliffs, New Zealand**

РОЗЕ ВИНА - БЪЛГАРИЯ • BULGARIAN ROSE WINES

Фейс Ту Фейс Розе от Каберне Совиньон и Марселан, Ню Блум Уайнъри	750 мл	24.54 €	**F2F Rose from Cabernet Sauvignon and Marselan, New Bloom Winery**
Пикселс Розе от Гренаш, Ню Блум Уайнъри	750 мл	20.35 €	**Pixels Rose from Grenache, New Bloom Winery**
Ле Розе, Катаржина Естейт	750 мл	24.54 €	**Le Rose, Katarzyna Estate**
Розе Джинвира ВИ Джинвира, Брестовица	750 мл	27.00 €	**Rose Dzhinvira, Dzhinvira winery, Brestovitsa**

РОЗЕ ВИНА - ВНОС • IMPORTED ROSE WINES

Розе Флора, by L'Escarelle, Кот де Прованс,Франция	750 мл	23.01 €	**Rose Flora, by L'Escarelle, Cotes de Provence, France**
Розе Ла Баржемон, Кот де Прованс, Франция	750 мл	23.01 €	**Rose La Bargemone, Cotes de Provance, France**

ЧЕРВЕНИ ВИНА НА ЧАША • RED WINES BY THE GLASS

Санта Сара БИН 60, Мавруд Винарско имение Санта Сара	150 мл	6.00 €	**Santa Sarah BIN 60, Mavrud Santa Sarah Winery estate**
Санта Сара Блек С. Ред Винарско имение Санта Сара	150 мл	4.95 €	**Santa Sarah Black C. Red Santa Sarah Winery estate**

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.

ЧЕРВЕНИ ВИНА - БЪЛГАРИЯ • BULGARIAN RED WINES

Фейс Ту Фейс Каберне Совиньон, Сира, Регент, Ню Блум Уайнъри	750 мл	24.54 €	**F2F Cabernet Sauvignon, Syrah, Regent, New Bloom Winery**
Фейс Ту Фейс Дорнфелдер, Ню Блум Уайнъри	750 мл	24.54 €	**F2F Dornfelder, New Bloom Winery**
Пикселс Сира, Ню Блум Уайнъри	750 мл	19.94 €	**Pixels Syrah, New Bloom Winery**
Винярдс Селекшън Тополица Сира	750 мл	35.28 €	**Vineyards Selection Topolitsa Syrah**
Винярдс Селекшън Тенево Мерло, Каберне Фран & Пти Вердо,	750 мл	35.28 €	**Vineyards Selection Tenevo Merlot, Cabernet Franc & Petit Verdot,**
Санта Сара БИН 60, Мавруд Винарско имение Санта Сара	750 мл	25.00 €	**Santa Sarah BIN 60, Mavrud Santa Sarah Winery estate**
Иван Александър Гранд Кюве Винарска изба Марян	750 мл	24.00 €	**Ivan Alexander Grand Cuvee Maryan Winery**

ЧЕРВЕНИ ВИНА - ВНОС • IMPORTED RED WINES

Примитиво ди Мандурия, Италия	750 мл	24.54 €	**Primitivo di Manduria, Italy**
Кианти Пичини Ориндж, Италия	750 мл	23.00 €	**Piccini Chianti Orange, Italy**

МАЛКИ БУТИЛКИ БЕЛИ И РОЗЕ ВИНА • SMALL BOTTLES OF WHITE AND ROSE WINE

Фейс Ту Фейс Совиньон Блан, Ню Блум Уайнъри	250 мл	9.20 €	**F2F Sauvignon Blanc, New Bloom Winery**
Верано Азур Совиньон Блан и Вионие, Ню Блум Уайнъри	375 мл	6.54 €	**Verano Azur Sauvignon Blanc & Viognier, New Bloom Winery**
Совиньон Блан Бабич, Нова Зеландия	375 мл	15.00 €	**Sauvignon Blanc Babich, New Zealand**
Верментино ди Сардиния, Костамолино, Сардиния, Италия	375 мл	14.00 €	**Costamolino Vermentino di Sardegna, Italy**
Фейс Ту Фейс Розе от Каб. Совиньон и Марселан, Ню Блум Уайнъри	250 мл	9.20 €	**F2F Rose from Cabernet Sauvignon and Marselan, New Bloom Winery**
Верано Азур Розе от Каберне Совиньон, Ню Блум Уайнъри	375 мл	7.67€	**Verano Azur Rose from Cabernet Sauvignon, New Bloom Winery**

МАЛКИ БУТИЛКИ ЧЕРВЕНИ ВИНА• SMALL BOTTLES OF RED WINES

Верано Азур Сира и Марселан, Ню Блум Уайнъри	375 мл	6.54 €	**Verano Azur Syrah & Marselan, New Bloom Winery**
Кианти Пичини Ориндж, Италия	375 мл	9.98 €	**Piccini Chianti Orange, Italy**
Пикселс Сира, Ню Блум Уайнъри	375 мл	12.78 €	**Pixels Syrah, New Bloom Winery**

НАЛИВНО ВИНО - ЕДОАРДО МИРОЛИО • DRAUGHT WINE - EDOARDO MIROGLIO

Бяло / Розе	200 мл	3.99 €	**White / Rose**
Бяло / Розе	500 мл	8.12 €	**White / Rose**
Бяло / Розе	1 л	13.75 €	**White / Rose**

Цените са в евро с вкл. ДДС. All prices are in EUR and include VAT.