

Один раз в сутки - суп должен быть в желудке!



Суп — наверное, одно из важнейших понятий мировой кулинарии. Далеко не все народы знают слово «суп» (например, в русском языке оно появилось лишь в XVIII веке), однако трудно назвать национальную кухню, которая не знала бы какой-нибудь похлёбки, хотя бы и самой простенькой.

Горячие и холодные, легкие и очень сытные, прозрачные и густые, жидкие и супы-кремы — супы бывают такими разными!

Аргентинский фасолевый суп

Томатный суп на основе свинины, фасоли, колбасы с/к, помидора, чеснока. 1/290

4.08

Похлебка Грибная

Похлебка из шампиньонов с крупой, сметаной, овощами и зеленью. 250/30/3

3.53

Солянка сборная мясная



Говядина, колбаса с/к, ветчина, томат. паста, сметана, зелень. 250/30/30/3

7.33

Суп - крем из шампиньонов



Шампиньоны, ветчина, молоко, сл. масло, зелень. 1/305

5.70.

Суп - гуляш "По - Софийски"

Болгарский мясной суп с овощами, подается в горшочке, с крышкой из слоеного теста. 300/2

9.70

Суп Царский

суп из семги и мидий с добавлением моркови, цукини, сладкого перца и чеснока. 1/300

7.42

Суп - крем из шпината

Шпинат, филе куриное, лук репчатый, молоко, мука, сухарики. 300/3

3.85

«Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими».



Куриные палочки с соусом.

Палочки из филе птицы, жаренные во фритюре, соус - коктейль. 150/50/8

5.29

Сыр во фритюре

160/8

3.66

Хемус

Сыр, ветчина, тесто "Орли", жаренное во фритюре, апельсин, зелень. 270/50/8

6.89

Шампиньоны по - сливенски

Шляпки шампиньонов фаршированные ветчиной, яйцом, сыром, майонезом и зеленью. 230/8

7.35

Сырные шарики с миндалем

210/3

8.39

Креветки к пиву

100/25/10

9.14

Тарелочка к пиву



Балык, луковые кольца, сырные палочки, гренки с чесноком, с лимоном и зеленью. 350/50/8

9.09

Крылышки "Пикантные"

Маринованные крылья птицы в соевом соусе с французской горчицей и чесноком, с лимоном и зеленью. 230/15/8

6.24

Острые крылышки к пиву



Маринованные крылья птицы в остром соусе, зелень. 335/10/15/8

7.78

Горячая закуска "Бахчи Эрос"

Мешочки из блинов с окорочком, луком пореем, кукурузой, с добавлением белого вина, сметаны, паприки. 345/6

9.08

Наши закуски скрасят момент ожидания горячего.



Этот тип блюд, которые подаются на стол перед основными блюдами. Могут служить и отдельным перекусом.

Закуски к столу часто сопровождают прием небольшого количества спиртного для аппетита. Рецептов закусок множество – от простых закусок до самых изысканных кушаний.

Ассорти рыбное

Семга сл/сол., палтус х/к, икра лосос., лимон, масло слив., зелень. 120/60/8

21.13

Ассорти маринованное

Кукуруза в почат., помидоры марин., чеснок марин., маслята марин., огурец марин., оливки, маслины, петрушка. 260/3

13.12

Канопе из мармелада и сыра



1/200

4.82

Судак Фаршированный (целиком)



100/30/15/10/10

6.28

Блинчики с икрой



210/15/10

12.33

Руляда из птицы с черносливом

200/120/8

6.56

Птица фаршированная

150/50/10

5.74

Буженина

100/60/18

5.08

Сырная тарелка

Каччота, брынза, пармезан, маслины, виноград, зелень. 200/80/8

11.50

Карпаччо из говядины



Говядина, салат латук, сыр, лимон, чеснок, перец черн., зелень. 130/50/20

7.29

Ассорти овощное



Редис, перец, помидор, огурец, маслины, зелень. 340/8

6.12

Ассорти мясное



Ветчина, балык, колбаса с/к, карбонат, свежие овощи, маслины, зелень. 200/90/30/8

12.83

Тарелка "Домашняя"



Сало, грудинка, лук, огурец конс., помидоры черри, лук зеленый. 320/50/10

12.17

Семга слабосоленая с гарниром

Семга сл/сол. с лимоном, сливочным маслом, маслинами и зеленью. 75/55/8

13.03

Грибное лукошко

Ассорти из опят, маслят и шампиньонов с марин. луком и раст.маслом. 230/8

7.21

Язык отварной с хреном



200/20/8

12.93

Закусочка "Болгарка"



Рулетики из ветчины фаршированные сливочным маслом, ветчиной, шампиньонами и чесноком. 180/8

8.26

Закуска "Фаворитка"



Рулетики из семги, с нежным сливочным сыром и укропом. 100/20/13

10.67

Бутерброд с красной икрой



1/50

4.78

Баклажаны фаршированные сыром

Баклажан, сыр, чеснок, майонез, зелень. 140/8

6.36

Холодная закуска "Тугарин Змей"

Язык, огурец марин., лук репч., сыр, шампиньоны, чеснок, майонез, перец св., маслины, зелень. 180/30/15

9.65

Селедочка по-домашнему

Филе сельди с марин., луком, маслинами, лимоном и зеленью. 230/30/20/3

8.66



Салат - вкусное, легкое, питательное блюдо, в состав которого входят овощи (сырые и вареные), зелень, фрукты или ягоды. Салаты чаще всего подают как закуску в начале обеда или ужина. Вкусовые качества салатов в значительной мере зависят от заправки. Салаты заправляют соусом майонез, или сметаной, приправленной солью, лимонным соком, или столовым уксусом и растительным маслом.

Салат зеленый с брынзой



Салат из свежих овощей, с добав. марин. перца, брынзы, оливок, салатной заправки. 170/30/40

7.50

Салат Шопский

свежие овощи, печенный перец, брынза, маслины, зелень, лук мар. 220/40/3

5.93

Салат Македонский



Свинина, ветчина, опята мар., св. овощи, салатная заправка, зелень. 210/20/8

7.25

Салат "Пастуший"

Ветчина, сыр, свежие овощи, шампиньоны мар., брынза, масло раст., зелень. 270/8

6.85

Салат Розанна



Язык, ветчина, шампиньоны отв., помидор св., огурец марин., яйцо, майонез, зелень. 270/8

7.54

Салат Казанова

Салат из языка, со св. огурцом и салатом, заправленный горчичным соусом. 200/10

6.02

Салат Цезарь

Салат из курицы с листьями салата, сыром пармезаном, помидором, яйцом, заправленный соусом из французской горчицы с майонезом. 250/15/3

8.40

Салат "Заплыв через Ла-Манш"

Салат из сл/сол. семги, помидора, яйца, майонеза, франц. горчицы репчатым луком и зеленью. 350/3

19.80

Салат "Нежное прикосновение"



Салат из курицы, яйца, сыра, овощей, заправленный майонезом. 260/7/8

6.86

Салат-ролл

Обжаренное филе птицы на гриле с овощами и соусом в листьях салата и омлете. 1/270

7.88

Салат "София"

Мясной салат из говядины, чернослива, риса, баклажан, св. овощей, салатной заправки, зелени. 230/40/3

7.50

Рыба - не хлеб,но ею сыт будешь и про еду забудешь.



Рыба необходимый для человека продукт: она богата полезными жирами и протеинами, фосфором, цинком, кальцием и железом, витаминами. Именно поэтому ее добывают в природных водоемах, морях и океанах и разводят на специальных фермах.

Без рыбных блюд невозможно представить многие кухни мира.

Семга на гриле



Порционный кусок рыбного филе с лимоном и зеленью. 100/20/8

11.90

Семга по-дальневосточному



Семга запеченная с картофельной еорочкой. 260/8

13.31

Семга по-ближневосточному

Семга тушеная с овощами в соусе Терияки. 200/40/8

19.07

Семга по-царски

Филе семги,запеченное в фольге с овощами,икрой,лимоном и зеленью. 390/10/20/3

19.20

Рыба "Орли"

Филе сайды в тесте "Орли", лимон,зелень. 150/20/8

7.95

Руладини "по-Левски"

Филе судака запеченное с помидорами,сыром,голандским соусом,стручковой фасолью и зеленью. 260/170/8

14.04

Семга в фольге с овощами

Филе семги,вино белое,лимон,перец св.,цукини,лук порей,помидор св.,зелень. 250/20/15

16.57

Овощи - главный ингредиент болгарских блюд



Отличительными особенностями болгарской кухни является использование в большом количестве свежих овощей и щедрое «сдабривание» блюд такими специями и пряностями, как перцем, лавровым листом, мятой, чабрецом. Невозможно представить себе болгарские блюда без свежей и консервированной зелени, лука и чеснока.

Скара по - Тракийски

Свинина, винный соус, кебабче, кюфтета, говяжья печень, зелень. 270/10/3

10.48

Таралеж

Свинина, ветчина, яйцо, сыр, помидор, зелень. 360/30/8

11.77

Златното пиле

Филе птицы, помидор, шампиньоны свежие, лук порей, огурец мар., зелень. 260/20

8.76

Чанта

Свинина в винном соусе, грибы мар., огурец мар., блины, зелень. 450/8

14.61

Медальон "Стефания"

Сыр, ветчина, свинина, отварные шампиньоны, зелень. 290/8

9.36

Пиле "Веретено"

Филе птицы, фарш с ветчиной, сыром, грибами, мар. огурцом, зелень. 220/10/8

8.39

Мешана Скара

Ассорти: кюфтета, кебабче, сулваки, свин. отбивная. 260/8

9.91

Сулваки из птицы

Мякоть птицы на шашлычных палочках с лимоном и зеленью. 180/50/8

7.29

Телешко "Аля-Моде"

Говядина тушеная в овощном соусе. Подается с баклажанами, печеным перцем, оливками и маслинами. 250/8

11.21

Стейк "Червено-Бяло"



Стейк жаренный на гриле с белым и красным соусами. 1/240/8

8.01

Пилешко с овощами

Курица тушеная с овощами в горшочке. 500/5

16.38

Горшочек Обелиск

Свинина тушеная в горшочке со свежими овощами, языком с добавлением чеснока, соев. соуса, зелени. 290/3.

8.74

Телешко по Мельнишки



Говядина запеченная с болгарским перцем и сыром. 265/20

14.48

Пилешко Бургас



Маринованное куриное филе со сладким перцем, жаренное на гриле со сладким соусом чили. 240/40/8

8.93

Каверма Несебр

Блюдо в горшочке тиз куриного филе, сладкого перца, репчатого лука в соусе из красного вина. 300/3

9.51

Пеперуда

Рулетки из филе птицы, фаршированные печеным перцем, салатом и сыром. 220/100/8

7.78

КУХНЯ НАРОДОВ МИРА



В каждой стране, у каждого народа имеются собственные секреты приготовления тех или иных блюд.

Шашлык по-сялянски



Свинина шпигованная грудинкой и салом с зеленью, жаренное на гриле. 180/50/80

12.90

Куриный Сэт



470/100/105

17.86

Мясной Сэт



450/100/105

17.81

Карибские острова

Куриное филе в апельсиновом соусе с миндалем. 300/8

7.67

Курица по-французки

Филе птицы тушенное в винном соусе с шампиньонами, луком пореем, белым вином и зеленью. 220/8

6.72

Свинина "Золото Аляски"

Свинина, хрен, чернослив, зелень. 230/8

8.67

Свинина "Паганини"

Свинина, грибы мар., ветчина, яйцо, сыр, огурец мар., ананас, лимон, зелень. 200/70/8

9.27

Свинина по-римски

Свинина, колбаса с/к, помидор, сыр, кетчуп, зелень. 230/8

8.64

Фаршированные крылышки

Крылья фаршир. сыром, ветчиной, шампиньонами, мар. огурцом, зеленью. 300/8

8.99

Свинина "Пикантная"



Стейк из свинины маринованный французской горчицей. 175/30/8

13.31

БифСтейк "НьюЙорк" (День)

Свинное филе маринов. в глазир. соусе Чипотле, жаренное на гриле. 170/8

8.91

БифСтейк "НьюЙорк" (Ночь)

Говяжье филе маринов. в глазир соусе Чипотле, жаренное на гриле. 190/8

13.31



Гарнир – это составляющая холодной закуске либо второго блюда. Он придает контрастный или дополнительный вкус, например, рыбным либо мясным изделиям.

Гарнир из свежих овощей



Огурец, помидор, перец, зелень. 300/8/40

5.58

Картофель отварной с гарниром



Картофель отварной, мар. опята, консерв. горошек, зелень. 150/60/20/8

3.57

Картофель фри



150/3

3.71

Картофельные дольки по-деревенски

150/50/3

2.67

Луковые кольца

150/3

4.31

овоци на гриле

Баклажан, шампиньоны, перец, цукини, петрушка. 160/3

7.36

Ризотто

Рис с овощами. 1/200

1.94

Цветная капуста в тесте "Орли"

Цв. капуста, тесто "Орли", зелень. 150/3

3.23

Стручковая фасоль

160/8

4.67

Капуста брокколи с маслом

150/15

3.54

Для красивого завершения ужина или просто так :)



Обычай употреблять после основных блюд сладости широко распространился в Европе только в XIX веке, когда выросло производство сахара. До того привилегия наслаждаться десертами была доступна только богатым людям.

На простых столах сладости появлялись только по праздникам — отсюда стремление как можно изящнее украсить десерт. Эта традиция сохранилась до нашего времени, хотя сладости на нашем столе — постоянное явление.

Блинчики "Лакомка"

Блинчики, груша, яблоко, сок лимона, вишневый соус, орех грецкий. 350/50/10

11.15

Блинчики аппетитные

Блинчики с яблочной начинкой. 290/30

4.50

Мороженое пломбир в ассортименте

150/15/25

4.46

Пирожное "Карл Бланш"

Слойка из теста со сгущенным молоком и грецким орехом. 190/30

7,53

Пирожное "Чиз-кейк" Творожный



90/12/8

4.16

Пирожное "Чиз-Кейк" Шоколадный

90/12/8

5.20

Торт "Йогуртный фруктово ягодный"

90/12

4.97

Пирожное Наполеон

100/12

4.21