



STRIMON GARDEN

SPA HOTEL

MEHIO

Ciao
Bella 



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

НАШЕТО ДОМАШНО ДЖЕЛАТО BELLA CIAO Е НАПРАВЕНО С ФЕРМЕРСКО ПРЯСНО МЛЯКО,
МЛЕЧНА СМЕТАНА И КАЧЕСТВЕНА ЗАХАР,
КЪМ КОИТО ДОБАВЯМЕ СВЕЖИ СЕЗОННИ ПЛОДОВЕ, БИО ЯДКИ И ШОКОЛАД.

ВКУСОВЕТЕ СЪЗДАВАМЕ РЪЧНО, КАТО ДОБАВЯМЕ ПРОДУКТИТЕ ЗА ВКУСА Т.Е. КОГАТО ГОВОРИМ
ЗА ШОКОЛАД, ТО ДОБАВЯМЕ ИСТИНСКИ БЕЛГИЙСКИ ШОКОЛАД,
АКО ГОВОРИМ ЗА ПЛОДОВИТЕ ВКУСОВЕ, ТО ИЗПОЛЗВАМЕ ИСТИНСКИ СЕЗОННИ ПЛОДОВЕ,
ДРУГИТЕ ВКУСОВЕ ПРАВИМ ВЛАГАЙКИ В ТЯХ ЯДКОВИ ТАХАНИ И ВИСОКО КАЧЕСТВЕНИ ПАСТИ ОТ ИТАЛИЯ.

МЯСТОТО КЪДЕТО СЕ ПРИГОТВЯ ДЖЕЛАТОТО Е НАШАТА ЛАБОРАТОРИЯ, РАЗПОЛАГАЩА С ВИСОК КЛАС
ОБОРУДВАНЕ ЗА ВСЯКА СЪПКА ОТ ПРОЦЕСА НА ИЗРАБОТКА.

ИМЕННО ТАКА СЪЗДАВАМЕ И ВИ ПОДНАСЯМЕ НАШЕТО ДОМАШНО ДЖЕЛАТО С НАЙ-ВИСОКО КАЧЕСТВО -
УНИКАЛЕН ВКУС И СЪВЪРШЕНА КОНСИСТЕНЦИЯ.

А ЗА ТОВА КАК СЕ ПРАВИ ТРАДИЦИОННО ИТАЛИАНСКО ДЖЕЛАТО НАШИЯТ
ЕКИП СЕ Е УЧИЛ ОТ ИТАЛИАНСКИ МАЙСТОРИ.

И....НАЙ-ВАЖНОТО, ЗА ДА СЕ ПОЛУЧАВА ТАКА ДОБРЕ НАШЕТО ДЖЕЛАТО, ВЛАГАМЕ МНОГО ЛЮБОВ И СЪРЦЕ.



САЛАТИ

ОРФЕЛИЯ 6,70 лв.
250 гр.

микс от крехки зеленолистни салати в компанията на орехови ядки, ягоди, синьо сирене и киноа

ШОПСКА САЛАТА 5,70 лв.
300 гр.

класическа българска салата

ДИ МАРЕ 7,70 лв.
250 гр.

зелени салатки, поднесени със сотирани калмари, краставица и цитрусов дресинг

ЦЕЗАР 9,70 лв.
300 гр.

по класическа рецепта, поднесен с хрупкави пилешки филенца и крустина от пармезан

ТАБУЛЕ ОРИЕНТ 5,70 лв.
250 гр.

свеж микс от магданоз, домати и киноа, овкусени с мента и лимонov сок и съчетани със сладката нотка на кайсия

КАПРЕЗЕ БУФАЛА 10,70 лв.
300 гр.

италианска класика, поднесена с прясна италианска биволска моцарела и домашно песто

МЕЛОНЕ 9,70 лв.
400 гр.

микс от зеленолистни салатки, кълнове, ядки и прошуто, поднесени в ароматен и сочен пълпеш

ФЕРМЕРСКА САЛАТА 9,70 лв.
300 гр.

комбинация от свежо биволско сирене, печени чушки, тиквички, домати и краставици, гарнирани с маслини, пресен лук и свежа люта чушка

ЕНЕРДЖИ 5,70 лв.
300 гр.

енергичен микс от кореноплодни и зелена ябълка Грени Смит, поднесена с мус от заквасена сметана

НАШИТЕ СЕЛЕКЦИИ, РАЗЯДКИ И БРУСКЕТИ

МИКС РАЗЯДКИ 5,70 лв.
250 гр.

розова тарам хайвер, тирокафтери и домашен спаначен катък, поднесени с прясно изпечена гръцка пита

БРУСКЕТИ 9,70 лв.
250 гр.

с пушена съомга и крем фреш; Бри и смокини; сушен домати с моцарела

СЕЛЕКЦИЯ КОЛБАСИ 13,70 лв.
250 гр.

сушен тракийски врат, луканка Родопа, филе Елена, бански старец, Милано и Пеперони

СЕЛЕКЦИЯ СИРЕНА 13,70 лв.
250 гр.

български биволски кашкавал, Бри, синьо сирене, Чедър, пушена Скаморца, Ементал

СУПИ

ПИЛЕШКА СУПА 4,70 лв.
300 гр.

бистра и по класическа рецепта, поднесена с лимон

СПАНАЧЕНА СУПА 3,70 лв.
300 гр.

с ориз и пресечено яйце

КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ 4,70 лв.
300 гр.

свежа и лека супа с лимон и копър, поднесена с крутони

ТАРАТОР 3,70 лв.
300 гр.

студена млечна супа с краставици, копър и орехи

СУПА НА ДЕНЯ 4,70 лв.
300 гр.

всекидневно предложение на нашия Шеф готвач

ПРЕДЯСТЯ

ЧЕРНОМОРСКИ МИДИ 7,70 лв.
с бяло вино и селъри 500 гр.

СКАРИДИ ОСАКА 15,70 лв.
сотираны кралски скариди в сладко чили, пресен лук и джнджифил 250 гр.

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ 11,70 лв.
панирани в Панко, поднесени с пикантна терияки майонеза 250 гр.

ТИКВИЧКИ ПО ГРЪЦКИ 7,70 лв.
поднесени с фин млечен сос с копър и зехтин 250 гр.

ХАЛУМИ АКРОПОЛИС 9,70 лв.
гръцко сирене Халуми на грил, поднесено със зелена салата и гриловани зеленчуци 250 гр.

ЖАРЕНИ ЧУШКИ 6,70 лв.
пригответи на момента и поднесени с доматиен сос, краве сирене и магданоз 250 гр.

МАГДАНОЗЕНИ КЮФТЕТА 8,70 лв.
с киноа, яйце и краве сирене, в компанията на млечен сос с копър и зехтин 250 гр.

ФОА ГРА 19,70 лв.
угоен патшки дроб, върху канапе от карамелизирани праскови, смокини и балсамов сос 250 гр.

РИЗОТО И ПАСТА

РИЗОТО НЕРО 13,70 лв.
див черен ориз с лека сметана, поднесен с кралски скариди 300 гр.

РИЗОТО ПРИМАВЕРА 6,70 лв.
със сезонни зеленчуци, сметана и пармезан 300 гр.

РИЗОТО ВИВАЛО 15,70 лв.
ароматно ризото с телешко бон филе, горски манатарки и трюфел, гарнирано с италиански пармезан 300 гр.

СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ 8,70 лв.
прясна италианска паста, пригответена с домашен доматиен сос с мляно телешко мес 300 гр.

ТАЛИАТЕЛЕ ПОЛО 8,70 лв.
прясна паста с късчета пилешко филе, тиквичка и кедрови ядки 300 гр.

АЛИО ОЛИО 14,70 лв.
талиателе със зехтин, чили и чесън, поднесено със сотирани кралски скариди 300 гр.

РАВИОЛИ РИКОТИНИ 10,70 лв.
пълнена италианска паста с Рикота и спанак, пригответена с лек сметанов сос 300 гр.

ЛУНЕТЕ ТАРТУФО 11,70 лв.
пълнена ароматна паста с микс от сирена и черен трюфел в сос Шардоне 300 гр.

ОСНОВНИ ЯСТЯ

ПАТЛАДЖАН ПРОВАНС 8,70 лв.
пълнен патладжан с конфи от лук, Бри и песто, гарнирано със зелени аспержи и печени чери домати 400 гр.

ГРЕТИН АЛ БОСКО 8,70 лв.
ароматен картофен огретен с горски гъби, спанак и сметана, запечен с пармезан 350 гр.

ПИЛЕШКА РУЛАДИНА 11,70 лв.
пилешко филе, пълнено с бекон, спанак и пушена Скаморца, поднесено със сотирани гъби и картофен мус 350 гр.

ШНИЦЕЛ ПО ВИЕНСКИ 13,70 лв.
избор от свински или пилешки, поднесен върху домашно пържени картопки и билково масло 400 гр.

ТЕЛЕШКИ СТЕК АМАРО 20,70 лв.
крехко телешко филе със сотирани зелени аспержи и картофен мус с див лук и трюфел, поднесено с домашен сос с горски гъби 350 гр.

БЪОФ СТРОГАНОВ 14,70 лв.
вечната класика, пригответена от телешко бон филе, гъби и кисели краставички, поднесена върху бял жасминов ориз 400 гр.

СВИНСКО А ЛА ШАЛОТ 13,70 лв.
крехко свинско бон филе, поднесено с билково талиателе, конфи от лук и карамелизирана ябълка 400 гр.

АГНЕШКО ДЖОЛАНЧЕ 19,70 лв.
400 гр.
крехко бавно приготвено новозеландско месо, поднесено с печен домати и сотиран спанак с булгур

ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК 21,70 лв.
350 гр.
приготвено на тиган с билкови бейби картопки и зехтинено-лимонов сос

СЪОМГА БЕАРНЕЗ 22,70 лв.
350 гр.
бавно приготвено филе от норвежка съомга с билков кус кус със сушен домати и ароматен сос Беарнез

БАРБЕКЮ

ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА ПРОВАНС 9,70 лв.
400 гр.
крехка българска пържола от бут

ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА 10,70 лв.
400 гр.
по стара българска рецепта

ТЕЛЕШКИ СУДЖУК 10,70 лв.
400 гр.
от младо телешко месо

СВИНСКИ ВРАТ 10,70 лв.
400 гр.
овкусен с морска сол и черен пипер

СВИНСКИ КОТЛЕТ 12,70 лв.
550 гр.
от крехко българско свинско, овкусено с морска сол и черен пипер

СВИНСКИ Т-БОУН СТЕК 12,70 лв.
450 гр.
сочен и крехък стек от българско свинско месо

СВИНСКИ КЮФТЕТА 8,70 лв.
400 гр.
по стара българска рецепта

СВИНСКИ РЕБЪРЦА 13,70 лв.
500 гр.
приготвени в Тексас стил

ПЪСТЪРВА 11,70 лв.
500 гр.
доспатска, поднесена с гриловани зеленчуци и лимонов фреш

ЛАВРАК 19,70 лв.
500 гр.
поднесен с гриловани зеленчуци и лимонов фреш

ХЛЯБ

БЯЛА ЧАБАТА 1,00 лв.
60 гр.

ЧЕРНА ЧАБАТА 1,00 лв.
60 гр.

ЧАБАТА С МАСЛИНИ 1,00 лв.
60 гр.

ДЕТСКО МЕНЮ

ПАСТА ЧИКЪН 5,70 лв.
250 гр.
прясна италианска паста с пилешко филе, доматиен сос и маслини

ГРИЛОВАНО ПИЛЕШКО 6,70 лв.
250 гр.
поднесено с домашно картофено пюре

МИНИ ТЕЛЕШКИ КЮФТЕНЦА 7,70 лв.
250 гр.
с домашни пържени картофи и млечен сос

ФИЛЕ ОТ ХЕК 6,70 лв.
250 гр.
панирано и поднесено с хрупкави картофи

ДЕСЕРТИ

ТИРАМИСУ КРЕМ 6,70 лв.
150 гр.
италианска класика, представена по един различен начин

ЧИЙЗКЕЙК С МАНГО И ЧИЯ 6,70 лв.
150 гр.
лек десерт с плодова нотка и семена чия

МИЛФЪЙ БАТИНЕС 7,70 лв.
150 гр.
с фин бурбонски крем

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ 5,70 лв.
150 гр.
поднесено с домашно джелато и малинов сос

МЕЛБА 6,70 лв.
150 гр.
от домашно джелато и плодове

СУРОВА ВЕГАН ТОРТА 7,70 лв.
150 гр.
с пиемонтски лешници и плодове

ШОКОЛАДОВ МУС 6,70 лв.
150 гр.
с горски плодове

ФРЕНСКА СЕЛСКА ТОРТА 5,70 лв.
150 гр.
с домашни медени блатове и сладко от боровинки



STRIMON GARDEN

SPA HOTEL

FOOD

Ciao Bella



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

OUR HOMEMADE GELATO BELLA CIAO IS MADE WITH FARMYARD MILK, HEAVY CREAM AND PREMIUM QUALITY SUGAR TO WHICH WE ADD FRESH SEASONAL FRUIT, ORGANIC NUTS AND CHOCOLATE.

WE CREATE THE TASTES MANUALLY BY ADDING THE DESIRED PRODUCT: WHEN WE TALK ABOUT CHOCOLATE, WE ADD REAL BELGIAN CHOCOLATE; IF WE TALK ABOUT FRUIT TASTES, WE USE REAL SEASONAL FRUITS. WE MAKE THE OTHER TASTES BY PUTTING IN THEM DIFFERENT KINDS OF NUT TAHINI AND HIGH QUALITY PASTES FROM ITALY.

THE PLACE WHERE THE GELATO IS PREPARED IS OUR LAB, EQUIPPED WITH HIGH-END EQUIPMENT FOR EVERY STEP OF THE MANUFACTURING PROCESS.

THAT'S HOW WE CREATE AND BRING TO YOU OUR HOMEMADE GELATO WITH THE HIGHEST QUALITY - A UNIQUE TASTE AND PERFECT TEXTURE.

AND HOW TO MAKE TRADITIONAL ITALIAN GELATO OUR TEAM LEARNED FROM ITALIAN MASTERS.

AND ... MOST IMPORTANTLY, IN ORDER FOR OUR GELATO TO TASTES SO GOOD - WE PUT A LOT OF LOVE AND HEART.



SALADS

ORFELIA 6,70 BGN
mixed green salads, walnuts,
strawberries, blue cheese, quinoa 250 g

SHOPSKA SALAD 5,70 BGN
traditional Bulgarian salad 300 g

DI MARE 7,70 BGN
green salads, sauteed squid, cucumber,
citrus dressing 250 g

CAESAR 9,70 BGN
classic recipe with crispy chicken fillets
and parmesan croustine 300 g

TABBOULEH ORIENT 5,70 BGN
parsley, tomatoes, quinoa, mint, lemon
juice, peach 250 g

CAPRESE BUFFALA 10,70 BGN
Italian classic with fresh buffalo
mozzarella and homemade pesto 300 g

MELONE 9,70 BGN
mixed green salads, sprouts, nuts,
prosciutto crudo, juicy melon 400 g

FARMER SALAD 9,70 BGN
fresh buffalo cheese, roasted peppers,
zucchini, tomatoes and cucumbers,
olives, spring onions, hot pepper 300 g

ENERGY 5,70 BGN
root vegetables, green apple
Granny Smith, sour cream mousse 300 g

OUR SELECTIONS, APPETIZERS AND BRUSCHETTE

MIXED APPETIZERS 5,70 BGN
pink tarama caviar, Tirokafteri, yogurt
and spinach dip, greek bread 250 g

BRUSCHETTE 9,70 BGN
smoked salmon and crème fraiche; Brie
and fig; sundried tomato and mozzarella 250 g

COLD CUTS 13,70 BGN
flat sausages, dried pork loin, Milano
salami, Pepperoni 250 g

CHEESE SELECTION 13,70 BGN
Bulgarian buffalo yellow cheese, Brie,
blue cheese, Cheddar, smoked
Scamorza, Emmental 250 g

SOUPS

CHICKEN SOUP 4,70 BGN
classic recipe 300 g

SPINACH SOUP 3,70 BGN
with rice and egg 300 g

ZUCCHINI CREAM SOUP 4,70 BGN
with lemon and dill 300 g

TARATOR 3,70 BGN
bulgarian yogurt, fresh cucumber
and walnuts 300 g

SOUP OF THE DAY 4,70 BGN
daily suggestion from our Chef 300 g

STARTERS

BLACK SEA MUSSELS 7,70 BGN
with white wine and celery 500 g

SHRIMP OSAKA 15,70 BGN
sweet chili sauteed shrimp, spring
onions, ginger 250 g

CRISPY SQUID 11,70 BGN
breaded in Panko, with teriyaki
mayonnaise 250 g

CRISPY ZUCCHINI 7,70 BGN
with yogurt dip with dill and olive oil 250 g

HALLOUMI ACROPOLIS 9,70 BGN
grilled halloumi, grilled
vegetables, green salad 250 g

ROASTED PEPPERS 6,70 BGN
with tomato sauce, white
cheese and parsley 250 g

PARSLEY BALLS 8,70 BGN
with quinoa, egg, white cheese,
yogurt dip with dill and olive oil 250 g

FOIE GRAS 19,70 BGN
with caramelized peach, fig
and balsamic sauce 250 g

PASTA AND RISOTTO

RISOTTO NERO 13,70 BGN
wild black rice, light cream, prawns 300 g

RISOTTO PRIMAVERA 6,70 BGN
with seasonal vegetables, cream 300 g
and parmesan

RISOTTO VIVALO 15,70 BGN
with beef tenderloin, porcini and truffle 300 g

SPAGHETTI BOLOGNESE 8,70 BGN
with homemade tomato sauce 300 g
and minced beef

TAGLIATELLE POLLO 8,70 BGN
with chicken breast, zucchini 300 g
and pine nuts

TAGLIATELLE AGLIO OLIO 14,70 BGN
with olive oil, chili, garlic and 300 g
sauteed prawns

RAVIOLI RICOTTINI 10,70 BGN
stuffed with spinach and ricotta, 300 g
with light cream sauce

LUNETTE TARTUFO 11,70 BGN
with cheese mix, black truffle 300 g
and Chardonnay sauce

MAIN DISHES

EGGPLANT PROVENCE 8,70 BGN
with onion confit, Brie, pesto, green 400 g
asparagus and roasted cherry tomatoes

GRATIN AL BOSCO 8,70 BGN
with forest mushroom, spinach, 350 g
cream, parmesan

CHICKEN ROULADE 11,70 BGN
with bacon, spinach, smoked 350 g
scamorza, sauteed mushroom and
potato mousse

WIENNER SCHNITZEL 13,70 BGN
pork or chicken with French fries 400 g
and herb butter

BEEF STEAK AMARO 20,70 BGN
with sauteed green asparagus, potato 350 g
mousse with chives and truffle,
homemade forest mushroom sauce

BEEF STROGANOFF 14,70 BGN
with mushroom, pickles and white rice 350 g

PORK A LA SHALLOT 13,70 BGN
pork tenderloin, herb tagliatelle, 350 g
onion confit, caramelized apple

LAMB KNUCKLE 19,70 BGN
slow cooked with roasted tomato, 400 g
sauteed spinach and bulgur

SEA BASS FILLET 21,70 BGN
with herb baby potatoes, lemon 350 g
and olive oil sauce

SALMON BEARNAISE 22,70 BGN
slow cooked with couscous, sundried 350 g
tomato and Béarnaise sauce

GRILL MENU

MARINATED CHICKEN 9,70 BGN
LEG STEAK PROVENCE 400 g

BEEF MEATBALLS 10,70 BGN
400 g

BEEF SAUSAGE 12,70 BGN
400 g

PORK NECK WITH SEA SALT 10,70 BGN
AND BLACK PEPPER 400 g

PORK CHOP 12,70 BGN
550 g

PORK T-BONE 12,70 BGN
450 g

PORK MEATBALLS 8,70 BGN
400 g

TEXAS STYLE PORK RIBS 13,70 BGN
500 g

*All BBQ dishes are served with crispy potatoes,
homemade chutney and grilled corn*

TROUT 11,70 BGN
with grilled vegetables and 500 g
lemon juice

SEA BASS 19,70 BGN
with grilled vegetables and 500 g
lemon juice

CHILDREN MENU

CHICKEN PASTA 5,70 BGN
with tomato sauce and olives 250 g

GRILLED CHICKEN BREAST 6,70 BGN
with potato puree 250 g

MINI BEEF MEATBALLS 7,70 BGN
with French fries and yogurt dip 250 g

BREADED HAKE FILLET 6,70 BGN
with crispy potatoes 250 g

DESSERTS

TIRAMISU CREAM 6,70 BGN
150 g

MANGO AND CHIA CHEESECAKE 6,70 BGN
150 g

MILLE-FEUILLE 7,70 BGN
with homemade bourbon cream 150 g

CHOCOLATE SOUFFLE 5,70 BGN
with gelato and raspberry sauce 150 g

SUNDAE 6,70 BGN
Homemade Italian gelato and fruit 150 g

RAW VEGAN CAKE 7,70 BGN
with hazelnuts and fruit 150 g

CHOCOLATE MOUSSE 6,70 BGN
with forest fruit 150 g

FRENCH VILLAGE CAKE 5,70 BGN
with blueberry jam 150 g

| ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|----|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ПАТЛАДЖАН ПРОВАНС | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | | | ДА | ДА | ДА | | |
| ГРЕТИН АЛ БОСКО | ДА | | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | | |
| ПИЛЕШКА РУЛАДИНА | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | |
| ШНИЦЕЛ ПО ВИЕНСКИ | ДА | | ДА | ДА | | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | |
| ТЕЛЕШКИ СТЕК АМАРО | ДА | | ДА | | ДА | ДА | ДА | | | ДА | ДА | | |
| БЪОФ СТРОГАНОВ | ДА | | | ДА | | ДА | ДА | | ДА | ДА | | | |
| СВИНСКО А ЛА ШАЛОТ | ДА | | ДА | ДА | | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | | |
| АГНЕШКО ДЖОЛАНЧЕ | ДА | | ДА | | | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | | |
| ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК | ДА | | ДА | ДА | | ДА | | | | ДА | ДА | | ДА |
| СЪОМГА БЕАРНЕЗ | ДА | | ДА | | ДА | ДА | | | | ДА | ДА | | ДА |
| БАРБЕКЮ | | | | | | | | | | | | | |
| ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА ПРОВАНС | ДА | | ДА | ДА | | ДА | | | | | | | ДА |
| ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА | ДА | | ДА | ДА | | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | |
| ТЕЛЕШКИ СУДЖУК | ДА | | ДА | | | ДА | | | | ДА | ДА | | |
| СВИНСКИ ВРАТ | ДА | | ДА | | | | ДА | | | ДА | ДА | | |
| СВИНСКИ КОТЛЕТ | ДА | | | | | | | | | ДА | | ДА | |
| СВИНСКИ Т-БОУН СТЕК | ДА | | ДА | | | | | | | ДА | | ДА | |
| СВИНСКИ КЮФТЕТА | ДА | | | | | ДА | | | | | | ДА | |
| СВИНСКИ РЕБЪРЦА | ДА | | ДА | | | ДА | | | | ДА | | | |
| ПЪСТЪРВА | | | ДА | | | ДА | | | | | | | ДА |
| ЛАВРАК | | | ДА | | | ДА | | | | | ДА | ДА | |
| ХЛЯБ | | | | | | | | | | | | | |
| БЯЛА ЧАБАТА | ДА | | | ДА | | | ДА | ДА | | ДА | ДА | | |
| ЧЕРНА ЧАБАТА | ДА | | | ДА | | | ДА | ДА | | ДА | ДА | | |
| ЧАБАТА С МАСЛИНИ | ДА | | | ДА | | | ДА | ДА | | ДА | ДА | | |
| ДЕТСКО МЕНЮ | | | | | | | | | | | | | |
| ПАСТА ЧИКЪН | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | | | ДА | ДА | | | |
| ГРИЛОВАНО ПИЛЕШКО | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | | | ДА | ДА | ДА | | |
| МИНИ ТЕЛЕШКИ КЮФТЕНЦА | ДА | | ДА | | | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | |
| ФИЛЕ ОТ ХЕК | | | ДА | ДА | | ДА | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА |
| ДЕСЕРТИ | | | | | | | | | | | | | |
| ТИРАМИСУ КРЕМ | | | | | | ДА | ДА | | | ДА | ДА | | |
| ЧИЙЗКЕЙК С МАНГО И ЧИЯ | ДА | | | | | | | ДА | | ДА | ДА | | |
| МИЛФЪОЙ БАТИНЕС | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | | ДА | ДА | ДА | | |
| ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ | ДА | | | ДА | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | | |
| МЕЛБА | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | ДА | | ДА | ДА | | |
| СУРОВА ВЕГАН ТОРТА | ДА | | | | ДА | ДА | ДА | | | | | | |
| ШОКОЛАДОВ МУС | ДА | | | ДА | ДА | ДА | ДА | | | ДА | ДА | | |
| ФРЕНСКА СЕЛСКА ТОРТА | ДА | | | ДА | | ДА | ДА | ДА | | ДА | ДА | | |

| MAIN DISHES | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| EGGPLANT PROVENCE | YES | | YES | YES | YES | YES | | | YES | YES | YES | | |
| GRATIN AL BOSCO | YES | | YES | | | YES | YES | YES | YES | YES | YES | | |
| CHICKEN ROULADE | YES | | YES | YES | YES | YES | | YES | YES | YES | YES | YES | |
| WIENNER SCHNITZEL | YES | | YES | YES | | YES | | YES | YES | YES | YES | YES | |
| BEEF STEAK AMARO | YES | | YES | | YES | YES | YES | | | YES | YES | | |
| BEEF STROGANOFF | YES | | | YES | | YES | YES | | YES | YES | | | |
| PORK A LA SHALLOT | YES | | YES | YES | | YES | | YES | YES | YES | YES | | |
| LAMB KNUCKLE | YES | | YES | | | | YES | YES | YES | YES | YES | | |
| SEA BASS FILLET | YES | | YES | YES | | YES | | | | YES | YES | | YES |
| SALMON BEARNAISE | YES | | YES | | YES | YES | | | | YES | YES | | YES |
| GRILL MENU | | | | | | | | | | | | | |
| MARINATED CHICKEN LEG STEAK PROVENCE | YES | | YES | YES | | YES | | | | | | YES | |
| BEEF MEATBALLS | YES | | YES | YES | | YES | | | YES | YES | YES | YES | |
| BEEF SAUSAGE | YES | | YES | | | YES | | | | YES | YES | | |
| PORK NECK WITH SEA SALT AND BLACK PEPPER | YES | | YES | | | | YES | | | YES | YES | | |
| PORK CHOP | YES | | | | | | | | | YES | | YES | |
| PORK T-BONE | YES | | YES | | | | | | | YES | | YES | |
| PORK MEATBALLS | YES | | | | | YES | | | | | | YES | |
| TEXAS STYLE PORK RIBS | YES | | YES | | | YES | | | | YES | | | |
| TROUT | | | YES | | | YES | | | | | | YES | |
| SEA BASS | | | YES | | | YES | | | | | YES | YES | |
| BREAD | | | | | | | | | | | | | |
| WHITE CIABATTA | YES | | | YES | | YES | YES | | | YES | YES | | |
| BLACK CIABATTA | YES | | | YES | | YES | YES | | | YES | YES | | |
| OLIVE CIABATTA | YES | | | YES | | YES | YES | | | YES | YES | | |
| CHILDREN MENU | | | | | | | | | | | | | |
| CHICKEN PASTA | YES | | YES | YES | YES | YES | | | YES | YES | | | |
| GRILLED CHICKEN BREAST | YES | | YES | YES | YES | YES | | | YES | YES | YES | | |
| MINI BEEF MEATBALLS | YES | | YES | | | YES | | YES | YES | YES | YES | YES | |
| BREADED HAKE FILLET | | | YES | YES | | YES | | YES | YES | YES | YES | YES | YES |
| DESSERTS | | | | | | | | | | | | | |
| TIRAMISU CREAM | | | | | | YES | YES | | | YES | YES | | |
| MANGO AND CHIA CHEESECAKE | YES | | | | | | | YES | | YES | YES | | |
| MILLE-FEUILLE | YES | | | YES | YES | YES | YES | | YES | YES | YES | | |
| CHOCOLATE SOUFFLE | YES | | | YES | YES | | | YES | YES | YES | YES | | |
| SUNDAE | YES | | | YES | YES | YES | YES | YES | | YES | YES | | |
| RAW VEGAN CAKE | YES | | | | YES | | YES | YES | | | | | |
| CHOCOLATE MOUSSE | YES | | | YES | YES | YES | YES | | | YES | YES | | |
| FRENCH VILLAGE CAKE | YES | | | YES | | YES | YES | YES | | YES | YES | | |

