

ЕСЕН / ЗИМА

ПИЦА

Пепероната	
Цветни чушки, фиордилате и червен лук /30 см/	14.60
Маргарита	
Доматен сос и моцарела /30 см/	9,70
Пикантен салам /30 см/	11,60
Капричоза	
Доматен сос, моцарела, гъби, артишок, прошуто кото, маслини /30 см/	12,80
Формаджи Пиемонтези	
Отлежали сирена от района на Пиемонте, чери домати и салвия /30 см/	15.70
Пармиджано и прошуто	
Рукола, чери домати, пармезан и прошуто крудо национале /30 см/	15,80

САЛАТА

Микс от листни салати с ливанско сирене мешалале, дресинг от сушен домати и печени тиквени семки /250 гр/	8.90
Запечено козе сирене с мариновано в зехтин и розмарин червено цвекло, валеряна /280 гр/	9.20
Средиземноморска топеница	
Домат, печена чушка, сирене, яйце, пресен чесън, дресинг, поднесени в стил характерен за Турция /280 гр/	6,90
Микс от свежи салати с хумус, гриловани тиквички, чери домати и кедрови ядки /290 гр/	7,80
Салата от розови домати, печени чушки, краве сирене, каперси и маслинен паста /250 гр/	8,50
Айсберг, рукола, сушени домати, кедрови ядки, круша и пекорино /250 гр/	8,90

СУПА

Супа от тиква с горгонзола и орехов крокант /300/	7.60
Бродо от телешки джолан с печени чушки, пресен лук и яйце /300 гр/	8.90

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ

Леко пикантен мус от съомга и меки сирена с каперси, чери домати и тиквички /180 гр/	12.70
Микс брускети /6 бр/	9,60
– брускети с гъби и аспержи	
– брускети със спек и патладжан	
– с домати, моцарела, зехтин и босилек	

Плато италиански сирена /160 гр/	16,80
Плато италиански колбаси /160 гр/	16,90
Разядки, поднесени с прясно изпечени филийки /за 80 гр/	
Тарама/Тиро/Маслини домашни/Маслини аперитив / Мус от хумус и патладжан/	
Мариновани горски гъби	5,90
Комбинирано плато /350 гр/	21,90
Маринован артишок на грил	7,90
Класически тартар от телешко бон филе от порода Шароле, отгледано във ферма "Омая", село Дивля с каперси, шалот, горчица и яйчен жълтък /130 гр/	19,80
Селекция от три вида моцарела, артишок, маслини, разядки и фокача /450 гр/	28,90

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ

Запечен патладжан с филе от риба тон, тиквички и лук /220 гр/	14.60
Хрупкави тиквички по гръцки /250 гр/	7,80
Пресни задушени картофи с челядинки /300/	7,90
Панино ди чечи – нахутени "кюфтета" с авокадо и зеленчуци на BBQ /250 гр/	11.80
Телешки кюфтенца с пюре от пушен патладжан /220гр/	12,70
Пресни калмари със свежи билки /150 гр/	13,40
Хрупкави калмари /150 гр/	13.70
Скариди с чесън и бяло вино /150 гр/	17,90
Пикантни скариди приготвени на ниска температура в зехтин, пеперончино, магданоз и запечен хляб /200 гр/	18.70
Октопод по Галисийски Октопод в зехтин и бяло вино, резенчета чесън и червен пипер /150 гр/	25,90
Комбинирано плато от октопод, скариди, калмари /за двама, 370 гр/	54.60

ПАСТА И РИЗОТО

Домашни ньоки от лилав картоф, съомга, аспержи и каперси /280 гр/	16.70
Лингуини неро ди сепия с месо от лобстер в леко пикантен сос и чери домати /320 гр/	19.60
Пресни таятели с манатарки /350 гр/	13,20
Ризото със скариди, праз и сок от лимон /320 гр/	16.50
Ризото със свинско месо от породата иберико, червено цвекло и крем от трюфел /320 гр/	17.60

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Хрупкаво филе от див лаврак с пюре от грах, тиквички и чери домати /220 гр/	23.60
Октопод по рецепта от остров Крит – със свежи подправки, чери домати и листа от спанак/180 гр/	26,90
Авторски гирос Пълнозърнеста питка със свинско месо от порода иберико, конфи от червен лук, домати и три вида сосове – дзадзики с йогурт и водорасли, соева майонеза с трюфел и пикантна домашна лютеница /380 гр/	17.80
Свинска вратна пържола от породата иберико /състават на мастните киселини при тази порода е по-близък до растителните, а не до животинските мазнини/, с пюре от целина, картофи и босилек и пикантно конкасе от домати, червен лук и черен пипер/300 гр/	18.20
Телешки бузи във вино санджовезе сервирани с горски гъби /260 гр/	23,20

БАРБЕКЮ

Представяме Ви нашата барбекю селекция, изпълнена на най-добрата BBQ технология - Big Green Egg. Те произвеждат легендарните си барбекюта, вдъхновени от древнояпонската татехника за печене в глинен съд с форма на яйце, позната като "kamadu"

Кюфтета "Пиканти" – мляно свинско и телешко месо с пеперончини, пармезан и черен пипер /3 бр, 300 гр/	14,50
Ливански кебап с мляно телешко и агнешко месо с хумус и пикантно зеле /300 гр/	18.70
Бон филе от порода Шароле, отгледано във ферма "Омая", село Дивля, в сос от пипер и трюфел с картофи и шалот /300 гр/	39.70
Рибай стек от порода Шароле, отгледано във ферма "Омая", село Дивля, с висока степен на мраморизация /300 гр/	49.70

ОТ РИБНАТА ВИТРИНА

Див Лаврак	0.800 - 1 кг	/за 100 гр/	6.50
	1 кг +	/за 100 гр/	8.90
Морски език	/за 100 гр/		11.00
Попитайте вашия сервитьор за още пресни дневни предложения от рибната витрина			

ХЛЯБ

Селекция от италиански хлябове за двама и четирима/240,480 гр/ 5.90/9.90

Био меню със сертифицирани био продукти от малки стопанства и ферми както и био въглища, които използваме за нашето „Big Green Egg” барбекю

Салата от червени домати, гриловани тиквички, печени червени чушки, моцарела и песто/230/	11.90
Лазаня от тиквички, пресни домати, гъби, кедрови ядки и моцарела /280 гр/	12.90
Спагети Алио – олио - зехтин, чесън пеперончино и магданоз /280 гр/	13.70
Кок о вен - бавно готвено в червено вино био месо от петел с гъби и моркови /300 гр/	18.60

ДЕСЕРТИ

Авторски ябълкови мъфини със супа от маскарпоне и амарето (180 гр)	8.20
Крем брюле с мариновани в коняк сушени смокини /150 гр/	6.70
Тирамису поднесено в шоколадово яйце /160 гр/	7,60
Провансалски десерт Йогурт, бадемов марципан, белгийски шоколад и сушени боровинки /150 гр/	7,90
Селекция от сладоледи, приготвени по италианска рецепта /180 гр/	7,90
Комбинирано плато от десерти за двама и четирима /360 гр, 690 гр/	15.60/29.60