

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Домат

черница, червена чушка, ким-чи, левурда

*2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Инспирирано от бяло

трахана, миди, пушени свински бузи, бадем, пармезан

*2022 Chardonnay BlackSeaRama
BlackSeaRama, Bulgaria, Danube River Plain*

Скариди

тиквички, томатило, гъби, хо

*2022 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/
Château d'Esclans, France, Cotes de Provence*

Телеуко

гъши дроб, тиквички, зелена лютеница „Зорница“, смокини

*2020 Merlot Solitaire
Domaine Boyar, Bulgaria, Thracian Valley*

Ракитник

праскови, тонка, овче кисело мляко „Зорница“

*2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley*

Цена: 310 лв.

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ ВЕГЕТАРИАНСКА ОПЦИЯ

Домат

черница, червена чушка, ким-чи, левурда

2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Инспирирано от бяло

трахана, миди, артишок, пушен бадем, пармезан

2022 Chardonnay BlackSeaRama
BlackSeaRama, Bulgaria, Danube River Plain

Скариди

тиквички, томатило, гъби, XO

2022 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/
Château d'Esclans, France, Cotes de Provence

Калкан

кайсии, царевица, хайвер, XO

2021 Condrieu Maison Castel Series Limitees /Viognier/
Maison Castel, France, Cotes du Rhone

Ракитник

праскови, тонка, овче кисело мляко „Зорница“

2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Цена 310 лв.

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

ПРЕДЯСТИЯ

^v Шамфъстък, зелени аспержи, магданоз, водорасли

130 г • 32 лв.

^v Домат, черница, червена чушка, ким-чи, левурда

150 г • 29 лв.

^v Селъри, пъпеш, краставица, чига

140 г • 34 лв.

Инспирирано от бяло

Трахана, миди, пушени свински бузи, бадем, пармезан

160 г, 30 лв.

Гъши гроб, череши, цвекло, хвойна, тиквени семки

150 г • 49 лв.

^v Скариди, тиквички, томатило, гъби, ХО

130 г • 32 лв.

ЗА СПОДЕЛЯНЕ

Селекция колбаси

150 г • 45 лв.

Селекция сирена и кашкавал „Зорница“

140 г • 38 лв.

Селекция маслини и каперси

300 г • 28 лв.

Черен хайвер 50 г

(блини с карфиол и мисо, овче кисело мляко „Зорница“
с дехидратиран жълтък и левурда, масло с див лук)

350 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

ОСНОВНИ

^v Donburi

Морков, ракутник, вадуван, ферментирал лимон, лешници

260 г • 52 лв.

Телешки момици

Смръчули, картоф, лук, трюфел

260 г • 62 лв.

Калкан

Суджук, кайсии, царевича, хайвер, ХО

260 г • 96 лв.

Телешко

Гъши дроб, тиквички, зелена лютеница „Зорница“, смокини

260 г • 82 лв.

^v Патладжан

Зелен лук, коприва, мармайт, ферментирал чесън

260 г • 44 лв.

ДЕСЕРТИ

Ракутник, праскови, тонка, овче кисело мляко „Зорница“

120 г • 24 лв.

Бъз, горски плодове, бял шоколад, сурватка

120 г, 22 лв.

Инспирирано от червено

Vaba au Rhum, череши, шамфъстък, ванилия

120 г, 25 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

TASTING MENU

Tomato

Mulberry, Red pepper, Kim-chi, Ramson

2020 Riesling Amber Harvest

Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Inspired by white

Trahana, Mussels, Smoked pork cheeks, Almond, Parmesan

2022 Chardonnay BlackSeaRama

BlackSeaRama, Bulgaria, Danube River Plain

Prawns

Zucchini, Tomatillo, Mushrooms, XO

2022 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château d'Esclans, France, Cotes de Provence

Veal

Foie gras, Zucchini, Zornitza green lyutenica, Figs

2020 Merlot Solitaire

Domaine Boyar, Bulgaria, Thracian Valley

Sea buckthorn

Peaches, Tonka, Zornitza sheep yogurt

2019 Semillon Late Harvest

Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Price 310 BGN

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

TASTING MENU
VEGETARIAN OPTION

Tomato

Mulberry, Red pepper, Kim-chi, Ramson

*2020 Riesling Amber Harvest
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Inspired by white

Trahana, Mussels, Smoked pork cheeks, Almond, Parmesan

*2022 Chardonnay BlackSeaRama
BlackSeaRama, Bulgaria, Danube River Plain*

Prawns

Zucchini, Tomatillo, Mushrooms, XO

*2022 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/
Château d'Esclans, France, Cotes de Provence*

Turbot

Apricots, Corn, Caviar, XO

*2021 Condrieu Maison Castel Series Limitees /Viognier/
Maison Castel, France, Cotes du Rhone*

Sea buckthorn

Peaches, Tonka, Zornitza sheep yogurt

*2019 Semillon Late Harvest
Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley*

Price 310 BGN

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

STARTERS

^V Pistachio, Green asparagus, Parsley, Algae

130 g • 32 lv.

^V Tomato, Mulberry, Red pepper, Kim-chi, Ramson

150 g • 29 lv.

^V Celery, Melon, Cucumber, Sterlet

140 g • 34 lv.

Inspired by white
Trahana, Mussels, Smoked pork cheeks, Almond, Parmesan

160 g • 30 lv.

Foie gras, Cherries, Beetroot, Juniper, Pumpkin seeds

150 g • 49 lv.

^V Prawns, Zucchini, Tomatillo, Mushrooms, XO

130 g • 32 lv.

TO SHARE

Cold cuts selection

150 g • 45 lv.

Cheese selection and Zornitza yellow cheese

140 g • 38 lv.

Olives and capers selection

300 g • 28 lv.

Black caviar 50 g
(blini with cauliflower and miso, Zornitza sheep yogurt
with dehydrated egg yolk and ramson, butter with chives)

350 lv.

V – vegetarian or vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

MAIN DISHES

^V Donburi

Carrot, Sea buckthorn, Vadouvan, Fermented lemon, Hazelnuts

260 g • 52 lv.

Veal sweetbread

Morels, Potato, Onion, Truffle

260 g • 62 lv.

Turbot

Flat sausage, Apricots, Corn, Caviar, XO

260 g • 96 lv.

Veal

Foie gras, Zucchini, Zornitza green lyutenitsa, Figs

260 g • 82 lv.

^V Eggplant

Green onion, Nettle, Marmite, Fermented garlic

260 g • 44 lv.

DESSERTS

Sea buckthorn, Peaches, Tonka, Zornitza sheep yogurt

120 g • 24 lv.

Elderberry, Berries, White chocolate, Whey

120 g • 22 lv.

Inspired by red

Baba au Rhum, Cherries, Pistachio, Vanilla

120 g • 25 lv.

V – vegetarian or vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.