
Guest Chef
Hristiyan Ganchev
RESTAURANT ONÁ

Amuse Bouches

Tarama

Black caviar | Red mullet

Rapani

Kombu-bonito panna cotta | Puffed grains

Mussels with rice

XO | Sherry | Lemon

Shrimp

Bacon | Hazelnuts

Black artichoke

Black Sea oysters | Tomato | Sago | Olives

+ **Lis Neris Sauvignon Blanc DOC, Friuli, Italy**

Wild catch

Onion and saffron | Zucchini | Melon | Elenski but
(dry-cured pork leg)

+ **Pitos Chardonay Reserve, Dragomir Estate, Thracian valley, Bulgaria**

Pork with octopus

Peppers | Harissa | Potato | Black garlic garum

+ **Zornitza Family Estate Melnik, Struma Valley, Bulgaria**

French country cake from the village of Stakevtsi

Honey | Apricots | Elderflower | White chocolate | Walnuts

+ **Château Rieussec Sauternes, Bordeaux, France**

Mignardise

Apple pie

Pralines with gianduja

Madeleine

Sea buckthorn | Miso

Pâte de fruit

Lilac | Blackberries

MENU: 169 € | WINE PACKAGE: +70 €

Guest Chef
Христьян Ганчев
РЕСТОРАНТ ONÁ

Amuse Bouches

Тарама

Черен хайвер | Барбун

Рапани

Комбу-бонито панакота | Пукани семена

Миди с ориз

ХО | Шери | Лимон

Скарида

Бекон | Лешници

Черен артишок

Черноморски стриди | Домат | Sago | Маслини

+ **Lis Neris Sauvignon Blanc DOC, Friuli, Italy**

Див улов

Лук и шафран | Тиквички | Пъпеш | Еленски бут

+ **Pitos Chardonay Reserve, Dragomir Estate, Thracian valley Bulgaria**

Свинско с октопод

Чушки | Хариса | Картоф | Гарум от черен чесън

+ **Zornitza Family Estate Melnik, Struma Valley, Bulgaria**

Френска селска торта от с. Стакевци

Мед | Кайсии | Бъз | Бял шоколад | Орехи

+ **Château Rieussec Sauternes, Bordeaux, France**

Mignardise

Ябълков пай

Пралине с джандуя

Мадлен

Ракитник | Мисо

Pâte de fruit

Люляк | Къпини

МЕНЮ ЯСТИЯ: 169 € | ПАКЕТ ВИНА: +70 €