

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

ЛЯТО 2026

Amuse bouche

Гужер с некорино и мед от фермата на Zornitza Family Estate

Крустад с говеждо, трюфел и българско зелено сирене

Златното яйце

Миди от Каварна / Девисил / Трюфел / Шийтаке
120 г

Опция за добавяне на 10 г черен хайвер от сибирска есетра
35€

Hamachi Crudo

Царевица / Ракитник / Aji Amarillo / Консервиран лимон
100 г

Okmonog

Лютеница / Доматено Мохо / Девисил
90 г

Говеждо

Алиум / Черен орех / Добруджански боб
220 г

Сорбе от къпини

Овче кисело мляко Zornitza Family Estate и българска роза

Амазаке

Шисо / Сезонен плод
120 г

Mignardise

Селекция от нашите сладки хапки

169€

В съчетание с вина от България +79€
В съчетание с интернационални вина +99€

Опция за добавяне на селекция сирена +21€

ВЕГЕТАРИАНСКО ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

Amuse bouche

Гужер с некорино и мед от фермата на Zornitza Family Estate

Крустад с трюфел и българско зелено сирене

Златното яйце

Миди от Каварна / Девисил / Трюфел / Шийтаке
120 г

Опция за добавяне на 10 г черен хайвер от сибирска есетра
|35€|

Hamachi Crudo

Царевица / Ракитник / Aji Amarillo / Консервиран лимон
100 г

Okmonog

Лютеница / Доматено Мохо / Девисил
90 г

Дива риба

Неузряла ягода / Скариди / Чушки
280 г

Сорбе от къпини

Овче кисело мляко Zornitza Family Estate и българска роза

Амазаке

Шисо / Сезонен плод
120 г

Mignardise

Селекция от нашите сладки хапки

169€

В съчетание с вина от България +79€
В съчетание с интернационални вина +99€

Опция за добавяне на селекция сирена +21€

TASTING MENU

SUMMER 2026

Amuse bouche

Gougere with pecorino and honey from the farm of Zornitza Family Estate

Croustade with beef, truffle and Bulgarian green cheese

The Golden Egg

Mussels from Kavarna / Lovage / Truffle / Shiitake
120 g

Supplement: 10 g of black caviar from Siberian sturgeon
|35€|

Hamachi Crudo

Corn / Sea buckthorn / Aji Amarillo / Preserved lemon
100 g

Octopus

Lyutenica / Tomato Mojo / Lovage
90 g

Beef

Allium / Black walnut / Beans from the Dobrudja region
220 g

Blackberry sorbet

Zornitza Family Estate sheep yogurt and Bulgarian rose

Amazake

Shiso / Seasonal fruit
120 g

Mignardise

A selection of our sweet bites

169€

Wine pairing with wines from Bulgaria +79€

Wine pairing with international wines +99€

Optional add-on: Cheese selection +21€

VEGETARIAN TASTING MENU

Amuse bouche

Gougere with pecorino and honey from the farm of Zornitza Family Estate

Croustade with truffle and Bulgarian green cheese

The Golden Egg

Mussels from Kavarna / Lovage / Truffle / Shiitake
120 g

Supplement: 10 g of black Siberian sturgeon caviar
35€

Hamachi Crudo

Corn / Sea buckthorn / Aji Amarillo / Preserved lemon
100 g

Octopus

Lyutenica / Tomato Mojo / Lovage
90 g

Wild fish

Unripe strawberry / Shrimp / Peppers
280 g

Blackberry sorbet

Zornitza Family Estate sheep yogurt and Bulgarian rose

Amazake

Shiso / Seasonal Fruit
120 g

Mignardise

A selection of our sweet bites

169€

Wine pairing with wines from Bulgaria +79€

Wine pairing with international wines +99€

Optional add-on: Cheese selection +21€

WINE PAIRINGS

Wines from Bulgaria

*2023 Clos Bibliotheque Terre Princiere Dimyat
Nevsha, Black Sea Coast Bulgaria*

*2022 Pitos Chardonay Reserve, Dragomir Estate
Thracian valley, Bulgaria*

*2025 BlackSeaRama Rose
Black Sea Coast, Bulgaria*

*2022 Zornitza Family Estate Coupage
Struma Valley, Bulgaria*

*2022 Zornitza Family Estate Semillon Late Harvest
Struma Valley, Bulgaria*

International wines

*2023 Louis Michel Chablis
Burgundy, France*

*2020 Hugel Gewürztraminer Estate
Alsace, France*

*2023 Whispering Angel Rosé Château d'Esclans
Provence, France*

*2021 Domaine Carneros Avant-Garde Pinot Noir
Nappa Valley, California, USA*

*2017 Château Rieussec Sauternes
Bordeaux, France*
