



The taste of Balkans with an Asian twist

ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

представящо кулинарните традиции на Балканите в четири ястия:

КАТЪК

с мус от сирене с печени чушки, пюре от патладжан и натрошено свежо краве сирене

СОФИЯ-ОДРИН

Топло къпоолу – патладжан и чушки, сотирани с Понзу соев сос и сняг от овче сирене

БАВНО ГОТВЕНО БЪЛГАРСКО ТЕЛЕШКО

във вино от рубин и мавруд, поднесено върху картофи и манатарки от Родопите със сос от азиатски пикантни подправки и мандарини

ЦЕДЕНО КИСЕЛО МЛЯКО

нашия феноменален десерт, представящ вкуса на България
цена на човек за 4 ястия - 70лв

Имате възможност да добавите и 3 български вина (125мл.), които да подберем според ястията ви
цена на човек - 30 лв

Моля, информирайте ни ако имате хранителни алергии или непоносимост.

За да бъде удоволствието Ви пълно, а ритъмът на готвене & обслужване за екипа ни - оптимален, поръчки за дегустационно меню се приемат само за цялата маса.

Niko'las

0°/360°



The taste of Balkans with an Asian twist

С това меню искаме да Ви предложим да опитате ястия с история, създадени от преживяванията на нашия главен готвач. Храната е емоция, която ние искаме да споделим с Вас и да Ви потопим в едно пътешествие из Балканите... и не само там.

Някои от продуктите в това меню са наистина редки и сме щастливи, че ще имате възможност да ги видите преди да ги приготвим за Вас.

Есента и зимата са сезоните, в които има изобилие на риба, морски дарове, дивеч и кореноплодни зеленчуци.

Затова фокусът на това меню ще бъде върху тях - не толкова често срещани продукти в причудливи комбинации и форми.

Ще имаме риба и морски дарове от свободен улов в Средиземноморието, меса от Европа и Япония и сезонни зеленчуци от градината на Боян.



The taste of Balkans with an Asian twist

САЛАТИ И ПРЕДЯСТИЯ

ТЕЛЕШКИ ТАРТАР

леко пикантно телешко бон филе, нарязано на ситни кубчета, с мариновани краставици и мащерка върху крем от риба тон с японска майонеза и жълтък, маринован в соев сос -18 лева

ТАРТАР ОТ СЪОМГА

с еспума от тофу, джинджифил и уасаби - 18 лева

РОДОПСКИ ПАТАТНИК

толумено сирене, манатарки, диви гъби, картоф и фини тестени кори -18 лева

ВИНЕНА САЛАТА

зрели български и гръцки сирена, печено цвекло, чипс от морков, целина и цвекло, мус от краве сирене с фреш от цвекло - 18 лева

ГЪОЗА

Изтокът среща Запада - оризово тесто пълнено със свинско, скарриди и подправки -18 лева

СОФИЯ - КОРФУ

карпачо от прясна риба тон с дресинг от маракуя, рози, соев сос и сироп от бъз, гарнирано с маринован лук и майонеза с трюфел - 18 лева

Моля, попитайте сервитьора си за наличност.

Порциите са с тегло 0.120 - 0.350 кг.



The taste of Balkans with an Asian twist

ОСНОВНИ

ПЪТЯТ НА КОПРИНАТА

агнешко, приготвено в ароматни подправки от
Константинопол, жасминов ориз
и морски дарове - 36 лева

БАЛКАНСКИ СЪРФ ЕНД ТЪРФ

мус от печен карфиол, тънко нарязано свинско
филе, мариновано в шарени турски пипери,
поръсено с пуканки от скариди - 26 лева

ЗАЕШКО РОЛЕ

с трюфел, диви гъби и картофи
с пяна от манатарки - 32 лева

РАЗХОДКА ДО ОСТРОВ САМОТРАКИ

филе от дива риба, приготвена на пара от рибен
бульон, целина и лимон, поднесена върху бакла с
доматено конкасе и мента - 32 лева

МОРЕТО ПРЕЗ ЕСЕНТА

сотирани миди Сен жак върху крем от зелени билки
и сметана, поширани яйца, затоплена
гравиера от о-в Кос - 29 лева

Порциите са с тегло 0.300-0.350 кг.



The taste of Balkans with an Asian twist

ОСНОВНИ

РИБА ТОН

филе от жълтопера риба тон в билкова пудра,
поднесено с азиатски ориз с
яйца и зеленчуци - 32 лева

ЗРЯЛО ГОВЕЖДО

с висока мраморизация, пресни аспержи, целина,
картофи и трюфел сос - 40 лева

Порциите са с тегло 0.300-0.350 кг.



The taste of Balkans with an Asian twist

СЕЛЕКЦИЯ ДЕСЕРТНИ НАПИТКИ

Pinot Blanc 2012 Sepp Moser, Австрия - 8 лева
Noble 2012 Винарна Загрей, България - 5 лева
Рамош Пинто Порто Тауни 10-год.
Кинта де Ервамоира – 7.50 лева

Бренди Златна възраст 17-год - 9.90 лева
Бранка Мента - 5.00 лева
Бейлис Айриш Крийм - 4.00 лева
Гран Марние - 5.00 лева

Цените са за 50 мл.



The taste of Balkans with an Asian twist

ДЕСЕРТИ

БЪЛГАРСКИ

купол от кисело мляко, под който сме поставили два муса
с мед, бисквита с орехи, желе
от мед и сорбе от мента и босилек -12 лева

БЯЛ ШОКОЛАД

с къри, лайм, кокос и тамаринд -12 лева

ВЕГАН КЕТО ДЕСЕРТ

черен шоколад, бадемово брашно,
стевия и кокос – 12 лева

Порциите са с тегло 0.140 кг