

Добре дошли в ресторант **elements**.

Философията на нашата кухня е използването на колкото се може повече натурално чисти съставки и устойчиво произведени продукти. За да постигнем съвършенството на балансирания и автентичен вкус, ние разчитаме на собственото ни стопанство и на най-добрите местни производители. Наши партньори са подбрани доставчици и авторитетни компании в областта на професионалното хотелиерство и ресторантьорство в България.

В нашето меню може да се намери по нещо за всеки - от здравословни нискокалорични предложения до неустойимо богати и плътни кулинарни изкушения. Предлагаме избор от съблазнителна селекция от ястия, произхождащи от различни точки на света. Постарали сме се да представим и традиционната родопска и неврокопска кухня, заради изключителното им богатство от вкусове и аромати, вековен кулинарен опит и разнообразни готварски техники.

С уважение към изобилието и разнообразието на естествените съставки, нашите меню предложения са създадени с грижа и внимание към натуралните качества и чистотата на всеки продукт. Ние вярваме, че когато удоволствието от храната се основава на качество и баланс, всяко хранене може да се превърне в здравословно и хармонично преживяване.

Добър апетит!

Welcome to Restaurant **elements**.

Our food philosophy embraces sustainably produced products, farm-to-table dishes and food perfectly suited to the seasonal palate. To layer locally produced flavor into every bite, we source produce, meat, dairy and other ingredients almost exclusively from our own farm as well as the best area growers. We also work with selected suppliers and Bulgaria's most reputable companies in hospitality industry to fulfill the diverse culinary preferences of our Guests and ensure exceptional quality in every dish.

There is something in our menus for all of us, from light and healthy delicacies through to irresistibly rich and indulging gourmet treats. Inspired by international as well as local cuisine, Restaurant Elements serves up classic dishes from all over the world and, moreover, offers a tempting selection of area culinary delights. We are really delighted to introduce you to the amazing variety of flavours, cooking styles and techniques in the Rhodopes and the region of Nevrokop's traditional cuisine, resulting from the love of good food and centuries-old culinary traditions.

In our view, eating well means enjoying foods in their most natural state. Since we appreciate real food and its exciting range of natural aromas and flavours, we craft our menu options with care and diligence, laying great emphasis on freshness and quality of ingredients and giving due regard to the purity and the natural quality of every product. When dining is backed by quality and balance, the pleasure of food we believe turns any meal into a harmonious experience, keeping us healthy and fueled up for the challenge ahead.

Bon appétit!

САЛАТИ И РАЗЯДКИ

Неврокопска салата с белени домати 500 g EUR 7.50
BGN 14.67

(Пресни белени домати, домашни печени чушки, натрошено краве сирене и настъргано яйце, овкусени със студено пресован зехтин, чесън и копър)

Салата печени чушки и сирене 350 g EUR 6.90
BGN 13.50

(Домашни печени чушки, мариновани с апетитен дресинг от чесън и копър, поднесени с краве сирене и маслинова паста, поръсени със запечени орехови ядки)

Свежа салата със сладко от зелени смокини 300 g EUR 7.50
BGN 14.67

(Микс зелени салати, поднесени със запечено козе сирене, сладко от зелени смокини от нашата градина и хрупкав крокан от тиквени семки, овкусени с нежна балсамова редукция)

Салата Цезар 350 g EUR 8.50
BGN 16.62

(Свежа салата с айсберг, чери домати, запечено пилешко филе, хрупкави крутони и дресинг от домашна майонеза, дижонска горчица, сирене Грана Падано и аншоа)

Млечна салата 350 g EUR 5.90
BGN 11.54

(Свежа салата от цедено кисело мляко, ситно нарязана краставица, яйце и орехови ядки, овкусена с чесън, копър и студено пресован зехтин)

Домашно приготвено кьопоолу 250 g EUR 4.90
BGN 9.58

(Кьопоолу по традиционна рецепта, овкусено със студено пресован зехтин, чесън и орехи, поднесено с препечен хляб)

Пукани люти чушки 100 g EUR 2.90
BGN 5.67

SALADS AND BITES

Nevrokop Salad with Peeled Tomatoes

(Fresh peeled tomatoes, homemade grilled peppers, crumbled cow's milk cheese and grated egg, flavoured with extra virgin olive oil, garlic and dill)

Roasted Peppers and Cheese Salad

(Homemade roasted peppers, marinated in an appetizing garlic & dill dressing, served with cow's milk cheese and olive paste and sprinkled with roasted walnuts)

Fresh Salad with Green Fig Jam

(Mix of green salads, served with grilled goat's cheese, green fig jam with figs from our orchard and crunchy pumpkin seed croquant, flavoured with fine balsamic reduction)

Caesar Salad

(A fresh salad, made with crisp iceberg lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken fillets and crispy croutons, appetizingly tossed in Grana Padano cheese sauce enhanced with anchovies, homemade mayonnaise and Dijon mustard)

Yoghurt Salad

(Fresh salad made with strained yoghurt, finely chopped cucumber, egg and walnuts, seasoned with garlic, dill and extra virgin olive oil)

Homemade kьopooloe

(Smooth savoury relish, made from grilled aubergines and peppers and cooked on a traditional Bulgarian recipe, seasoned with extra virgin olive oil, garlic and walnuts, served with a slice of toast)

Lightly BBQ Chillies

МЕЗЕТА

Сушени домашни мезета 50 g EUR 4.50
(По избор свински врат, контрафиле или телешко контрафиле по рецепта на нашите готвачи с микс от планински подправки) BGN 8.80

Козе сирене 50 g EUR 3.50
BGN 6.85

Овче сирене 50 g EUR 3.50
BGN 6.85

СУПИ И ГОТВЕНИ ЯСТИЯ

Моля, попитайте сервитьора за нашите дневни предложения.

РИБА

Филе от пъстърва с праз 300 g EUR 10.00
(Изкусително ястие, приготвено от прясно филе от пъстърва, сотиран праз с лек сметанов вкус, увито в намаслени кори, запечено до златисто) BGN 19.56

Пъстърва 1 pc EUR 9.90
(Поднесена с картофи с масло и копър и свеж лимонов дресинг) BGN 19.36

*На тиган

*На скара

Ципура на скара 1 pc EUR 12.50
(Поднесена с картофи с масло и копър и свеж лимонов дресинг) BGN 24.45

APPETIZERS

Homemade Dried Meats
(Choose from: pork neck, pork loin or beef loin prepared according to our chefs' recipes, with mix of mountain herbs)

Goat's Milk Cheese

Sheep's Milk Cheese

SOUPS and COOKED SPECIALITIES

Please ask the waiter about our specialities of the day.

FISH

Trout Fillet with Leeks
(Tempting dish, prepared with fresh trout fillet, sautéed leeks with light creamy flavour, wrapped in buttered filo pastry sheets and baked to golden-brown)

Trout
(Served with potatoes with butter and dill and fresh lemon dressing)

*Pan-Fried

*Grilled

Grilled Sea Bream
(Served with potatoes with butter and dill and fresh lemon dressing)

МЕСТНА И ТРАДИЦИОННА КУХНЯ

Печен боб по родопски (Запечен на фурна зрял фасул, приготвен по класическа родопска рецепта, поднесен с люта чушка)	350 g	EUR 5.50 BGN 10.76
Голеник със спанак (Традиционно родопско ястие, приготвено със свеж спанак, бял ориз и яйца, запечено до златисто на тиган в масло, подправено с джоджен и свеж магданоз)	300 g	EUR 5.90 BGN 11.54
Синдермьо с манатарки (Класическо ястие от Родопите с кадифена структура, приготвено с царевичен грис, гъби манатарки и овчи кашкавал, поднесено с ароматно запържено масло с червен пипер)	300 g	EUR 6.90 BGN 13.50
Домашен петел по селски (Крежко месо от домашен петел от нашето стопанство, приготвено на фурна с пресни зеленчуци и градински подправки, гарнирано със запечено картофено пюре)	400 g	EUR 11.90 BGN 23.27
Тиганица с пуешко месо (Апетитна тиганица, изпържена до златисто, с пълнеж от крежко пуешко месо от нашето стопанство, топено сирене, лук и печена чушка, поднесена с ароматен млечен сос)	400 g	EUR 10.00 BGN 19.56
Селски суджук на плоча (Прясно телешко и свинско месо, приготвено по стара рецепта, с подправки от нашия балкан, преминало през процес на зреене на месото, поднесен с домашно къпоолу и пържени картофи)	350 g	EUR 10.90 BGN 21.32
Кюфтенца от домашен петел (Приготвени на тиган с месо от петел от нашето стопанство, поднесени с домашна майонеза с кисели краставички)	300 g	EUR 10.90 BGN 21.32

LOCAL AND TRADITIONAL CUISINE

Rhodope-Style Baked Beans (Flavourful baked beans, cooked on a traditional Rhodope recipe, served with a medium hot chilli)
Golenik with Spinach (Traditional Rhodope-style dish, prepared with fresh spinach, white rice and eggs, grilled in a pan to golden brown, with butter, sprinkled with mint and fresh parsley)
Sindermyo with Ceps (A classic Rhodope-style dish with velvety structure, prepared with corn semolina, ceps and sheep's milk Kashkaval cheese, served with aromatic fried butter with red pepper)
Homemade Country-Style Rooster (Tender rooster meat from our farm, prepared in the oven with fresh vegetables and garden herbs, garnished with grilled potato mash)
Tiganitsa with Turkey Meat (Appetizing tiganitsa, fried to golden brown, filled with tender turkey meat from our farm, processed cheese, onion and roasted pepper, served with aromatic yogurt sauce)
Sudzhuk on a Hot Plate (Fresh sudzhuk with veal and pork, prepared according to an old recipe with herbs from our mountains, gone through a meat-ripening process, served with homemade kyopoolou and French fries)
Home-Grown Rooster Meatballs (Meatballs, prepared in a pan with rooster meat from our farm and served with homemade mayonnaise and pickled gherkins)

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИА И АЛАМИНУТИ

Козе сирене със сладко от смокини 250 g EUR 7.90
BGN 15.45

(Козе сирене, увито в намаслени кори, запечено до златисто, поднесено със сладко от зрели смокини, поръсено с хрупкави орехови ядки)

Паниран Гюбек 300 g EUR 8.50
BGN 16.62

(Паниран кашкавал Гюбек, поднесен с домашно сладко)

Телешки език в масло 200 g EUR 10.00
BGN 19.56

(Телешки език, приготвен в масло и поднесен с щипка копър)

Манатарка задушена с копър и чесън 150 g EUR 12.90
BGN 25.23

(Ароматни горски манатарки, задушени в масло, подправени с копър и чесън)

Пилешки крилца 450 g EUR 8.90
BGN 17.41

(Хрупкаво изпържени пилешки крилца, поднесени с избор от соев сос Kikkoman или млечен)

ПАСТА

Спагети Карбонара 350 g EUR 7.90
BGN 15.45

(Спагети приготвени с хрупкав бекон, зехтин, чесън, сирене Грана Падано, черен пипер и жълтък)

Талиатели с манатарка 350 g EUR 8.90
BGN 17.41

(Талиатели, приготвени в зехтин със сушени и чери домати, ароматна манатарка, подправени с твърдо зряло сирене и жълтък)

HOT STARTERS and SHORT ORDERS

Goat's Cheese in Filo Pastry with Fig Jam

(Goat's cheese wrapped in a filo pastry sheet, baked to golden-brown, served with fig jam made with ripe figs, sprinkled with crunchy walnuts)

Gubek Pané
(Kashkaval Gubek pane, served with homemade jam)

Veal Tongue in Butter
(Fresh veal tongue, cooked in butter and seasoned with a pinch of dill)

Ceps Sautéed with Garlic and Dill
(Aromatic wild ceps, sautéed in butter, flavoured with dill and garlic)

Crisp Chicken Wings
(Appetizingly fried chicken wings, paired with Kikkoman soy sauce and lemon)

PASTA

Spaghetti Carbonara
(Spaghetti prepared with crisp bacon, Grana Padano cheese, olive oil, black pepper, garlic and fresh yolk)

Tagliatelle with Ceps
(Tagliatelle, prepared in olive oil, with dried and cherry tomatoes, aromatic ceps, flavoured with hard ripened cheese and egg yolk)



ДЕТСКО МЕНЮ

Пилешки пръчици с корнфлейкс

(Хрупкави пилешки хапки, панирани в яйце и корнфлейкс, поднесени с пържени картофи, хрупкави пръчици от краставици и млечен сос)

Време за приготвяне: 30 минути

350 g EUR 7.90
BGN 15.45

Спагети Болонезе

(Спагети по Болонска рецепта, приготвени с доматен сос, мляно свинско месо, сирене Грана Падано, босилек и риган)

Време за приготвяне: 30 минути

250 g EUR 5.90
BGN 11.54

Домашен бургер

(Бургер с кюфте от мляно свинско и телешко месо, прясно изпечена питка, топено сирене, лютеница и заквасена сметана, поднесен със свежа зелена салата, пресни домати и домашно приготвени пържени картофи)

Време за приготвяне: 30 минути

300 g EUR 7.90
BGN 15.45

Кебапчета на шишче

(Домашно приготвени кебапчета от мляно свинско и телешко месо, поднесени с лютеница и хрупкави пръчици от моркови и краставици)

Време за приготвяне: 30 минути

2 pcs EUR 6.50
BGN 12.71

Пилешко филе

(Креहко пилешко филе на скара, поднесено с домашно приготвено картофено пюре, хрупкави морковени пръчици и млечен сос)

Време за приготвяне: 30 минути

300 g EUR 7.50
BGN 14.67

CHILDREN'S MENU



Chicken Sticks with Cornflakes

(Crunchy chicken bites breaded in egg and cornflakes, served with French fries and crispy cucumber sticks and yoghurt sauce)

Preparation time: 30 min

Spaghetti Bolognese

(Spaghetti cooked on the Bolognese recipe with homemade tomato sauce, minced pork, Grana Padano cheese, basil and oregano)

Preparation time: 30 minutes

Homemade burger

(Burger made from ground pork & beef, freshly baked bun, processed cheese, lutenitsa and sour cream, served with fresh green salad, tomatoes and homemade French fries)

Preparation time: 30 minutes

Kebabche skewers

(Homemade kebabches made from ground pork & beef, served with lutenitsa and crispy carrot and cucumber sticks)

Preparation time - 30 minutes

Chicken fillet

(Tender grilled chicken fillet, served with homemade mashed potatoes, crunchy carrot sticks and yogurt dip)

Preparation time: 30 minutes

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Петел с печурки и праз <i>(Крежко месо от петел от нашето стопанство, запечено на тиган с ароматни сотирани праз и гъби печурки, задушено в лек сметанов сос и бяло вино)</i>	350 g	EUR 11.90 BGN 23.27
Пушени свински гърди <i>(Свински гърди, приготвени по рецепта на главния готвач, мариновани в ароматни подправки, запечени на грил и поднесени с апетитни пържени картофи)</i>	350 g	EUR 11.90 BGN 23.27
Свинско месо с праз лук <i>(Крежки късчета свинско месо с праз лук и яйца, овкусени с традиционни подправки, поднесени с прясно изпечена пърленка и люта чушка)</i>	350 g	EUR 8.90 BGN 17.41
Шницел по виенски <i>(Традиционна рецепта на шницел по виенски, приготвен от крежко свинско месо, поднесен с пържени картофи)</i>	400 g	EUR 10.90 BGN 21.32
Свински карета с гъбен сос <i>(Крежко свинско филе, запечено на тиган в лек сос с гъби печурки и манатарки)</i>	400 g	EUR 10.50 BGN 20.54
Телешки джолан <i>(Преминал през процес на бавно готвене с пресни кореноплодни и подправки по рецепта на главния готвач, поднесен с печени картофи и запечен с кашкавал)</i>	400 g	EUR 13.90 BGN 27.19
Телешко бонфиле с манатарки <i>(Запечено сочно телешко бонфиле, поднесено със сос от ароматни манатарки)</i>	300 g	EUR 18.50 BGN 36.18

MAIN COURSES

Rooster Meat with Mushrooms and Leek <i>(Tender rooster meat from our farm, pan-grilled with aromatic sautéed leeks and mushrooms, stewed in light creamy sauce and white wine)</i>
Smoked Pork Belly <i>(Pork belly, prepared according to the Chef's recipe, marinated in aromatic herbs, grilled and served with appetizing French fries)</i>
Pork with Eggs and Leek <i>(Tender pork bits, cooked with leek and eggs, flavoured with traditional herbs and served with freshly-baked parlenka bread and chili pepper)</i>
Viennese Schnitzel <i>(Lean succulent pork, cooked on the traditional Viennese recipe, served with French fries)</i>
Pork Chops with Mushroom Sauce <i>(Appetizing pork chops, pan-browned in a light wild mushroom sauce)</i>
Veal Shank <i>(Veal shank, undergone slow-cooking with fresh root vegetables and herbs, prepared according to the Chef's recipe, served with baked potatoes and grilled with Kashkaval cheese)</i>
Veal Tenderloin with Ceps <i>(Browned succulent veal tenderloin with aromatic wild ceps sauce topping)</i>

СКАРА

От мляно месо

Домашни кюфтета
(Поднесени с пържени картофи, лютеница и домашно приготвена майонеза)

2 pc EUR 8.00
BGN 15.65

Домашни телешки кюфтета
(Приготвени от прясно телешко месо и подправки, поднесени с пържени картофи и домашна лютеница)

2 pc EUR 9.50
BGN 18.58

Болярско кюфте
(Кюфте от мляно свинско и телешко месо, смесено с кашкавал, бекон, черен и червен пипер, поднесено с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

220 g EUR 9.00
BGN 17.60

* По желание на клиента предложението може да бъде подлютено

От пилешко месо

Пилешко шишче
(Поднесено с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

2 pc EUR 8.50
BGN 16.62

Пилешка пържола от гърди
(Поднесена с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g EUR 8.00
BGN 15.65

От свинско месо

Балкански шишчета
(Късчета свинско месо, изпечени на скара с прясна чушка и кромид лук, поднесени с пържени картофи, лютеница и домашно приготвена майонеза)

450 g EUR 9.00
BGN 17.60

Свински ребърца
(Поднесени с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

300 g EUR 10.50
BGN 20.54

Свински карета
(Поднесени с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g EUR 9.50
BGN 18.58

Свинска пържола от врат
(Поднесена с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g EUR 9.50
BGN 18.58

BBQ

Minced meat

Homemade Meatball
(Served with french fries, lutenitsa and homemade mayonnaise)

Homemade Veal Meatballs
(Meatballs prepared with fresh veal and herbs and served with French fries and homemade lutenitsa)

Nobleman's Meatball
(A delicious meatball made with minced veal and pork, enriched with Kashkaval cheese, bacon, black pepper and paprika, paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

* The meal may be made hot upon request

Chicken

Chicken Skewer
(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Chicken Breast Fillet
(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Pork

Balkan Skewers
(Pork bits, grilled with fresh peppers and onion, paired with french fries, lutenitsa and homemade mayonnaise)

Spare Ribs
(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Pork Chops
(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Shoulder Blade Pork Steak
(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

ДЕСЕРТИ

Десерт на деня

„Моля, попитайте сервитьора за нашето дневно предложение.“

Карамелен чийзкейк

(Изкусителен десерт, приготвен с блат от хрупкави бисквити, крем от сирене Маскарпоне и сметана, гарниран с кадифен карамелен сос)

150 g EUR 4.90
BGN 9.58

Ябълков сладкиш

(Маслен плодов сладкиш, с ябълки и канела, поднесен с топка сладолед)

200 g EUR 4.90
BGN 9.58

Шоколадово суфле

(Изкусителен шоколадов десерт с топяща се сърцевина, поднесен с ванилов сладолед)

180 g EUR 5.50
BGN 10.76

ХЛЯБ

Прясно изпечени домашни хлебчета:

- * Пълнозърнесто 1 pc EUR 0.90
BGN 1.76
- * Бяло 1 pc EUR 0.90
BGN 1.76

Домашно приготвена пърленка:

- * С масло, риган и чесън 1 pc EUR 2.50
BGN 4.89
 - * С кашкавал и сирене 1 pc EUR 3.90
BGN 7.63
 - * Натурална 1 pc EUR 1.90
BGN 3.72
 - * С топено сирене 1 pc EUR 4.50
BGN 8.80
- (Запечена с чери домати и подправена с босилков сос)

DESSERTS

Dessert of the Day

Please ask the waiter about our dessert speciality of the day.

Caramel Cheesecake

(Tempting dessert, prepared with crunchy biscuit layer, Mascarpone & cream filling and velvety caramel topping)

Apple Crumble

(Apple crumble, served with a scoop of ice cream)

Chocolate Soufflé

(Tempting chocolate dessert with a delicious melted center served with vanilla ice cream)

BREAD

Freshly Baked Rolls

- * Whole Grain
- * White

Homemade Parlenka:

- * Parlenka (Pitta Bread) with Added Butter, Oregano and Garlic
- * Parlenka (Pitta Bread) with Added Cheese and Kashkaval Cheese
- * Plain Parlenka (Pitta Bread with Nothing Added)
- * With processed cheese
(Grilled with cherry tomatoes and topped with basil sauce)

**ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА
ЗАЯВКА**

ORDERED IN ADVANCE

*Моля, попитайте сервитьора за
подробностите на нашето
предложение.*

Please ask the waiter about our offer's details.

От нашето стопанство

From Our Farm

Заек

Rabbit

Петел

Cock (Rooster)

Пуйка

Turkey

От подбрани местни ферми

From a Selection of Local Farms

Агне

Lamb

Прасенце

Piglet

Топли напитки

Пирински чай (Ароматна запарка от местен Пирински чай, поднесена с домашен мед и хрупкави бисквити)	400 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Чай Tea moments (Билков, плодов и биоразградими пирамидки зелен и черен)	1	EUR 1.50 BGN 2.93
Еспресо Lavazza Alteco Bio	1	EUR 1.90 BGN 3.72
Кафе без кофеин	1	EUR 1.90 BGN 3.72
Лате Lavazza Alteco Bio	1	EUR 2.90 BGN 5.67
Капучино Lavazza Alteco Bio	1	EUR 2.90 BGN 5.67
Мляко с какао Nesquik	1	EUR 2.00 BGN 3.91
Горещ шоколад	1	EUR 2.00 BGN 3.91

Студени напитки

Фрапе	220 ml	EUR 2.90 BGN 5.67
Сода	250 ml	EUR 1.50 BGN 2.93
Минерална вода DEVIN	330 ml	EUR 1.00 BGN 1.96
Минерална вода DEVIN	750 ml	EUR 1.90 BGN 3.72
Кока кола газирани напитки	250 ml	EUR 2.50 BGN 4.89
Натурален сок Granini	250 ml	EUR 2.90 BGN 5.67
Студен чай	500 ml	EUR 2.50 BGN 4.89
Фреш	200 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Red Bull	250 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

Hot Drinks

Pirin mountain tea (Aromatic infusion of local Pirin mountain tea, served with homemade honey and crunchy biscuits)
Tea moments Tea (Herbal, fruit, biodegradable tea bags green and black teas)
Lavazza Alteco Bio Espresso
Decaffeinated Coffee
Lavazza Alteco Bio Latte
Lavazza Alteco Bio Cappuccino
Nesquik Cocoa with Milk
Hot Chocolate

Cold Drinks

Frappe
Soda
Devin Still Mineral Water
Devin Still Mineral Water
Coca Cola Fizzy Drinks
Granini Fruit Juice
Cold Tea
Fresh Fruit Juice
Red Bull

Бира

Пиринско	500 ml	EUR 2.90 BGN 5.67	Pirinsko
Шуменско	500 ml	EUR 2.90 BGN 5.67	Shumensko
Budweiser Budvar	500 ml	EUR 3.90 BGN 7.63	Budweiser Budvar
Tuborg	330 ml	EUR 2.90 BGN 5.67	Tuborg
Erdinger	500 ml	EUR 4.90 BGN 9.58	Erdinger
Carlsberg 0%	330 ml	EUR 2.50 BGN 4.89	Carlsberg Soft Beer
Наливна бира Carlsberg	300 ml	EUR 2.90 BGN 5.67	Carlsberg Draft Beer
Наливна бира Carlsberg	500 ml	EUR 3.50 BGN 6.85	Carlsberg Draft Beer

Beer

Безалкохолни коктейли

Цитронада			
* С минерална вода / със сода	300 ml	EUR 2.50 BGN 4.89	
* Със спрайт / тоник	300 ml	EUR 3.00 BGN 5.87	

Non-Alcoholic Cocktails

Homemade Lemonade	
* With Still Mineral Water / with Soda	
* With Sprite/Tonic	

Алкохолни коктейли

Аперол шприц
(Пенливо вино Чинцано, Аперол, сода)

200 ml
EUR 6.90
BGN 13.50

Мохито
(Бакарди бианко, листа от мента,
лайм, сода, кафява захар)

200 ml
EUR 6.90
BGN 13.50

Секс на плажа
(Водка, ликьор от праскова, сок от
портокал, сок от касис)

200 ml
EUR 6.90
BGN 13.50

Май Тай
(Бакарди бяло и черно, амарето,
натурален сок ананас, сироп, ликьор
коантро)

150 ml
EUR 6.90
BGN 13.50

Кайпириня
(Кашаса, мента, лайм, сода, кафява
захар)

100 ml
EUR 6.90
BGN 13.50

Ракия

**Специална гроздова
ракия Uva Nestum**

50 ml
EUR 2.90
BGN 5.67

**Ракия Бистра мускатова
Uva Nestum**

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Бургас 63

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Троянска Сливова

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

**Стралджанска
Мускатова**

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Сливенска перла

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Водка

Savoy Silver

50 ml
EUR 3.50
BGN 6.85

Finlandia

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Русский Стандарт

50 ml
EUR 3.90
BGN 7.63

Beluga

50 ml
EUR 9.00
BGN 17.60

Alcoholic Cocktails

Aperol Spritz
(Cinzano sparkling wine, Aperol, soda)

Mojito
(Bacardi Bianco, mint leaves, lime,
soda, brown sugar)

Sex on the Beach
(Vodka, peach schnapps, orange juice,
blackcurrant juice)

Mai Tai
(Bacardi Bianco, Bacardi Black,
Amaretto, pineapple fruit juice, syrup,
Cointreau liqueur)

Caipirinha
(Kachaca, mint leaves, lime, soda,
brown sugar)

Rakia (Brandy)

Uva Nestum rakia

**Uva Nestum rakia Bistra
Muskatova**

Bourgas 63

Troyanska Slivova

Straldjanska Muskatova

Sliven's Pearl

Vodka

Savoy Silver

Finlandia

Russian Standard

Beluga

ДЖИН

Savoy Gin	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Beefeater	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63

АНАСОНОВИ НАПИТКИ

Ouzo Plomari	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Pernod	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Ouzo Plomari	200 ml	EUR 9.50 BGN 18.58
Ouzo Matarelli	200 ml	EUR 9.90 BGN 19.36

Коняк, бренди

Brandy Black Sea Gold 17	50 ml	EUR 4.90 BGN 9.58
Hennessy V.S.O.P.	50 ml	EUR 6.90 BGN 13.50
Brandy Metaxa 5	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

СКОЧ, БЛЕНД УИСКИ

Johnnie Walker	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Johnnie Walker 12	50 ml	EUR 6.50 BGN 12.71
Chivas Regal 12	50 ml	EUR 6.50 BGN 12.71

Gin

Savoy Gin
Beefeater

Beverages with Anise

Ouzo Plomari
Pernod
Ouzo Plomari
Ouzo Matarelli

Cognac, Brandy

Brandy Black Sea Gold 17
Hennessy V.S.O.P.
Brandy Metaxa 5

Scotch, Blend Whiskey

Johnnie Walker
Johnnie Walker 12
Chivas Regal 12

Бърбън, Тенеси уиски

Jim Beam	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Jack Daniel's	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

Bourbon, Tennessee Whiskey

Jim Beam
Jack Daniel's

Ирландско уиски

Jameson	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Bushmills	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Tullamore Dew	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

Irish Whiskey

Jameson
Bushmills
Tullamore Dew

Малцово уиски

Bushmills 10	50 ml	EUR 6.90 BGN 13.50
Glenfiddich 12	50 ml	EUR 7.90 BGN 15.45
Glenmorangie 12	50 ml	EUR 8.90 BGN 17.41
The Macallan 12	50 ml	EUR 19.50 BGN 38.14

Malt Whiskey

Bushmills 10
Glenfiddich 12
Glenmorangie 12
The Macallan 12

Ром, вермути

Bacardi White	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Bacardi Black	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Martini Bianco	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Martini Dry	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63

Rhum, Vermouth

Bacardi White
Bacardi Black
Martini Bianco
Martini Dry

Ликьори, дижестиви

Liqueurs, Digestives

Мента	50 ml	EUR 2.90 BGN 5.67	Mint Liqueur
Baileys	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85	Baileys
Cointreau	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85	Cointreau
Wenneker Peach	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85	Wenneker Peach

Ядки

Nuts

* Бадем	100 g	EUR 4.90 BGN 9.58	* Almonds
* Кашу	100 g	EUR 4.90 BGN 9.58	* Cashew Nuts
* Лешник	100 g	EUR 5.50 BGN 10.76	* Hazelnuts

АЛКОХОЛ ВНЕСЕН ОТВЪН

700 ml
EUR 20.00
BGN 39.12

Alcohol Brought with You