

САЛАТИ

Свежи салатки с аспержи, киноа, 3,7,10 250 гр. 11.90 лв.
пъдпъдъчи яйца, пармезан, ядки и медено-горчичен дресинг

Мариновано в пресни подправки биволско сирене 7,8 300 гр. 9.90 лв.
с розови домати, печени чушки, орехи, хайвер от патладжан и стафидна маслина "Каламон"

По ваш избор можем да заменим биволското сирене :

- фермерско овче сирене
- бяло саламурено сирене
- мус от саламурени сирена и билки

Меланж от салатки с рукола 7,8,10 250 гр. 13.80 лв.
топло френско козе сирене, меден дресинг, печен филиран бадем и сезонни плодове

Микс от салатки с опашки от речни раци 1,2,3,7 250 гр. 13.90 лв.
авокадо, царевича, чери домати и пикантен дресинг "Мери Роуз"

Салата Табуле с киноа 10 250 гр. 8.90 лв.
магданоз, киноа, червен лук, чери домати, краставици, солени лимони и зехтин

Салата „Морски бриз“ 1,2,4,5,8,10,14 350 гр. 19.60 лв.
микс от крехки салатки, пушена съомга, филе от червен „Тон“, пикантни скариди, калмари, ядки и цитрусов дресинг

Салата "Цезар" 1,2,3,4,7,8,10,14 250 гр. 8.70 лв.
Айсберг с класически "Цезар" дресинг, филеца аншоа, пушен бекон, чери домати, билкови крутони, каперси и пармезан

По ваш избор към салатата можем да добавим:

- пуешко филе 50 гр. 2.89 лв.
- сотиран калмар 50 гр. 4.30 лв.
- мариновани пикантни скариди 50 гр. 4.70 лв.
- пушена съомга 50 гр. 6.80 лв.

Селска салата с мариновано бито сирене от хвойново каче 7,8 350 гр. 8.60 лв.
домати, краставици, пресен зелен пипер, печен червен пипер, пресен лук, маринован червен лук, магданоз и маслини „Каламон“

Розови домати с авокадо, песто „Дженовезе“, 5,7,8 280 гр. 8.70 лв.
печени кедрови ядки и босилек

По ваш избор към салатата можем да добавим:

- моцарела от краве мляко 125 гр. 4.69 лв.
- Буратина 125 гр. 7.69 лв.
- биволска моцарела 125 гр. 7.89 лв.
- свежо сирене „Страчатела“ 125 гр. 7.69 лв.
- топло сирене „Халуми“ 125 гр. 5.50 лв.

Сини и червени домати с мус от сирена 1,7,8 350 гр. 9.90 лв.
печен патладжан, градински домати, краставици, печени чушки, мус от саламурени сирена с подправки, маслини "Каламон" и домашно приготвени крустини

СТУДЕНИ АНТРЕТА

Плато средиземноморски разядки „Тиро“ – печени чушки, сирене „Фета“ и чили „Хумус“ – нахут, тахан, чесън и сумак маслинова паста от сорт „Каламата“ „Дзадзики“ – цедено кисело мляко, краставици, копър и чесън	1,7,8,11	160 гр.	9.20 лв.
Гуакамоле авокадо, домати, люта чушка, лук, кориандър, магданоз, зехтин, лимон и тортиля чипс	1	160 гр.	9.70 лв.
Хумус със сушени домати и сумак нахут, тахан, чесън, сушени домати, пикантен зехтин, сумак и домашни крустини	1,8,11	160 гр.	7.90 лв.
Тарама Разбит хайвер от треска, лимон, чесън, лук и домашен хляб	1,4,8	150 гр.	6.50 лв.
Тартар от риба Тон и съомга с крем от авокадо, крустини, мариновано, пъдпъдъче яйце, кисел червен лук, терияки дресинг с тогараша каперси и синапено семе	1,3,4,9,10,11	150 гр.	14.90 лв.
Говеждо карпачо от “Блек Ангъс” с рукола, пармезан, дресинг от соев сос, едрозърнеста горчица, маслинова паста и каперси	7,10,11	130 гр.	14.90 лв.

ТОПЛИ АНТРЕТА

Печено френско козе сирене с рукола акациев мед с черен трюфел, поширана круша и ядки	7,8	170 гр.	16.90 лв.
Манатарки с билково масло и чесън манатарки от Еленския балкан, зелен лук и билково масло	7	140 гр.	12.60 лв.
Аспержи с яйце „Моле” в хрупкава билкова кора, пармезанов мус	1,3,7	150 гр.	13.90 лв.
Гъши дроб на тиган с печен „Бриош” сладко от вишни, филиран бадем и френско грозде	3,7,8	130 гр.	19.80 лв.
Стек от патладжан с пресни билки и чесън запечен с “Халуми” домати, хрупкав фатуш със Заатар	1,7,11	200 гр.	9.90 лв.
Лозови сарми с филе от лаврак, ориз, маслини, солени лимони и сос от кисело мляко и копър	4,7	180 гр.	10.90 лв.
Пържени хрупкави тиквички с млечен сос и копър	17	170 гр.	8.90 лв.
Гриловано кипърско сирене “Халуми” с чери домати, риган и билков зехтин	7	140 гр.	9.90 лв.

Калмари “Формоза” По ваш избор ще Ви ги приготвим: - панцирани и поднесени със сладко-кисел пикантен сос - по гръцки, поднесени с чеснов сос - приготвени на грил с риган и билков зехтин	1,3,7,11,14	150 гр.	14.90 лв.
Скариди „Ванамей” По ваш избор ще Ви ги приготвим: - сотирани с масло и чесън - със сладко-кисел пикантен сос	2,7,11	150 гр.	19.80 лв.
Октопод По ваш избор ще Ви ги приготвим: - на грил с топъл зехтин и риган - сотиран с чесън, картофи, зелени подправки, кайенски лют пипер и глазиран чери домати	14	150 гр.	23.70 лв.
Черноморски миди поднесени с чеснова багета По ваш избор ще Ви ги приготвим: - задушени в бира, чесън, масло и девисил - задушени в Шардоне, чесън, зехтин и девисил - задушени в масло, чесън и девисил	1,7,14	750 гр.	12.90 лв.

СПЕЦИАЛНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Опашка от Скален лобстер поднесен с пречистено чесново масло и лайм	2,7	250 гр.	59.00 лв.
Див улов Кубински червени скариди	2,7	3 бр.	14.90 лв.
Мида „Сен Жак“ с крем от грах, запечена с билкова кора и чипс от бекон	1,7,14	1 бр.	8.90 лв.
Крабс кейк Опашки от речни раци, пресни чушки, пушен пипер, панцирани в хлебни трохи и поднесени със зелена салата и коктейлен сос	1,2,3	180 гр.	14.90 лв.
Средиземноморски микс “Буябес” бульон от калкан, филе от лаврак, опашки от речен рак, съомга, бейби октопод, калмари, скариди, шафран, картофи и чеснова багета	1,2,4,7,14	500 гр.	22.90 лв.
Биск от сладководни раци и скариди ароматна крем супа подправена с кайенски пипер и сметана	1,2,7,9	250 гр.	11.90 лв.

ПАСТА И РИЗОТО

*ПРЯСНА ПАСТА ТАЛИАТЕЛИ ИЛИ СПАГЕТИ

Паста „Фрути ди маре“ филе от съомга, тигрови скариди, миди, калмари, октопод, чесън, зехтин, чери домати, пресен лук и билки	1,2,3,4,7,14	300 гр.	18.30 лв.
Паста с аспержи рукола, чери домати, маскарпоне, чесън, зелен лук, билки и пармезан	1,3,7	250 гр.	12.90 лв.
Паста с манатарки от Еленския балкан сметана, паста от черен трюфел, пармезан, зелен лук, чесън и билки	1,3,7	300 гр.	12.90 лв.
Ризото с аспержи рукола, маскарпоне, яйце „Моле“, зелен лук, чесън и пармезан	1,3,7	250 гр.	12.90 лв.
Ризото с манатарки чесън, пресен лук, свежи билки, паста от черен трюфел и люспи пармезан	1,7	300 гр.	12.90 лв.
Ризото „Фрути ди маре“ филе от съомга, тигрови скариди, миди, калмари, октопод, чесън, зехтин, чери домати пресен лук и билки	1,2,4,7,14	300 гр.	18.30 лв.

ПАЕЙА

Паейа „Мариско“ ориз „Бомба“, шафран, миди, калмари, бейби октопод, скариди, филе Бакаляо, зехтин, чесън и домати	1,2,4,7,14	350 гр.	21.60 лв.
---	------------	---------	-----------

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Печено френско петле поднесено със сос с джонер аромати, свежи салатки и пресни пържени картофи	3,7,11	450 гр.	21.90 лв.
Пуешко филе със сушени плодове и сирене „Бри“, пюре от сладки картофи и крем сос от карамелизиран кокос	7,8	300 гр.	15.40 лв.
Патешко магре с гъби шийтаке, джинджифилови моркови със сусам и сладко от маракуя и портокалови кори	7,9,11	350 гр.	19.80 лв.
Стек от бавно сготвен млечно телешки бут с билкова кора сладки картофи, конфи от манатарка и сос „Бургиньон“	1,7	300 гр.	24.80 лв.
Свинско филе картофен мъфин с моцарела и билки, рагу от манатарки, пикантно чоризо и чушки	1,3,7	300 гр.	16.40 лв.

РИБИ

Филе от Лаврак или Ципура с шафранов картоф, сос от черноморски миди, бекон, артишок, бяло вино, чесън и чери домати	4,7,14	300 гр.	21.60 лв.
Печено филе от съомга с императорски черен ориз, аспержи и портокалов сос Холандез	1,4,6,7	300 гр.	22.60 лв.
Стек от риба Тон „Тапаки“ сусамова коричка, усаби майонеза, маринован джинджифил, микс салатки и сос „Понзу“	3,4,6,7,11	300 гр.	29.90 лв.
Филе от балканска пъстърва с рагу от гриловани зеленчуци, студен сос с каперси, маслини, чери домати, лимон и зехтин	4,7,8	300 гр.	14.90 лв.

ЧЕРНОМОРСКА РИБА

Калкан	1,4	360 гр.	39.90 лв.
Лефер	4	250 гр.	29.90 лв.
Чернокоп	4	250 гр.	16.20 лв.
Сафрид	1,4	250 гр.	12.80 лв.
Зарган	1,4	250 гр.	13.90 лв.
Карагъоз	4	250 гр.	13.90 лв.
Лихнус	1,4	250 гр.	13.80 лв.
Кая	1,4	250 гр.	10.90 лв.

*грамажа е за почистена, сурова риба преди да е минала термична обработка

ДИВА РИБА

Можем да приготвим:

- на барбекю
- в морска сол с билки
- на пара с ароматни билки
- пържена на котлети
- на фурна

продукт, който може да предизвика алергия (4-риба)

Дива риба	4	100 гр.	11.50 лв.
Дива риба филе	4	100 гр.	18.00 лв.
Филе калкан	4	100 гр.	29.90 лв.

*цената на дивата риба е за 100 гр. сурова риба преди да е минала термична обработка.

BBQ / РИБА

РИБА И МОРСКИ

Лаврак /гарнира се с гриловани зеленчуци /	3,4	400 гр.	19.90 лв.
Ципура /гарнира се с гриловани зеленчуци /	3,4	400 гр.	19.90 лв.
Розово Фагри /гарнира се с гриловани зеленчуци /	3,4	300 гр.	19.90 лв.
Филе от съомга /гарнира се с гриловани зеленчуци /	3,4	180 гр.	19.90 лв.
Калмари	3,14	200 гр.	14.90 лв.
Скариди	2,3	180 гр.	19.80 лв.
Октопод	3,14	150 гр.	23.70 лв.

*грамажа е за почистена, сурова риба и морски дарове, преди да е минала термична обработка

*сервират се със сос лимон и зехтин

BBQ / БЕЛИ И ЧЕРВЕНИ МЕСА

Пилешки гърди от зърнено хранено пиле Дюк	1	200 гр.	10.20 лв.
Половинка зърнено пиле обезкостено, подправено с джонер аромати и чесън	1,3,7,11	400 гр.	16.90 лв.
Френско обезкостено петле приготвено с ароматни билки и подправки	1	240 гр.	21.90 лв.
Филе пуйка	1	180 гр.	14.90 лв.
Кюфтета от млечно телешко месо с гъши дроб, манатарка и сушена чушка	1	240 гр.	14.90 лв.
Агнешки котлет	1	200 гр.	19.90 лв.
Млечни телешки ребра с пикантен барбекю сос	1	400 гр.	23.90 лв.
Свински ребърца	1	350 гр.	12.00 лв.
Свински Т-бон стек	1	300 гр.	13.90 лв.
Свински врат	1	300 гр.	12.00 лв.
Свинско бон-филе	1	200 гр.	14.70 лв.

*грамажа на месата е в сурово състояние, преди да са минали термична обработка.

*гарнират се с гриловани сезонни зеленчуци, свежи градински подправки и барбекю сос

СТЕКОВЕ

21 dry aged /сухо зрял“Стриплойн” стек от ирландско говеждо месо “Блек Ангъс“	300 гр.	55.80 лв.
“Рибай рол” стек от говеждо месо “Блек Ангъс”	250 гр.	49.90 лв.
“Антрекот” от млечно телешко	300 гр.	35.00 лв.
Млечно телешки Т – Бон стек	350 гр.	45.90 лв.

*гарнират се с гриловани сезонни зеленчуци, свежи градински подправки

*грамажа на стековете е в сурово състояние, преди да са минали термична обработка.

ДЕСЕРТИ

Горяща полусфера от черен шоколад, върху брауни с три вида ядки, сладолед с Бурбонска ванилия и плодове	1,3,7,8	160 гр.	11.90 лв.
Торта с бял шоколадов ганаш, пистачо и спирulina	1,3,7,8	130 гр.	8.90 лв.
Парфе от белгийски шоколад с бадемова пралина, криспи и бисквит с ядки	1,3,7,8	90 гр.	6.90 лв.
Торта с малини, маскарпоне крем с “Бейлис“ и праскови	1,3,7,8	180 гр.	6.60 лв.
Торта с карамелизиран кокос и шоколадов тофи крем	1,3,7,8	130 гр.	6.90 лв.
Калцоне долче „Нутела“ пица с шоколад „Нутела“, лешников крокан и мента	1,3,7,8	130 гр.	4.90 лв.
Бисквитена торта с крем маскарпоне и течен шоколад „Нутела“	1,3,5,7,8	180 гр.	6.70 лв.
Селекция домашно приготвени сладоледи	3,5,7,8	1 бр./50 гр.	1.50 лв.



ПЕКАРНА ИТАЛИАНСКА ПИЦА НА ПЕЩ

Вашата пица , фокача или гризини могат да бъдат приготвени със смес от пълнозърнести брашна от лемец, ръж, овес , царевича и ечемик

МАРГАРИТА Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела и босилек. <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мяко)</small>	350 гр.	11.90 лв.
ВЕДЖЕТАРИАНА Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, черни маслини, зелена и червена чушка, тиквички, печурки и свежи билки. <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мяко)</small>	450 гр.	13.70 лв.
КУАТРО ФОРМАДЖИ Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, синьо сирене, маскарпоне и пармезан <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мяко)</small>	450 ГР.	14.90 ЛВ.
ПОРЧИНЕЛА Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, диворастящи гъби, манатарки, рукола, пармезан и свежи билки. <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мяко)</small>	400 гр.	15.20 лв.
ФРУТИ ДИ МАРЕ Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, морски дар, черни маслини и риган <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 3-яйца, 4-риба, 14-мекотели)</small>	400 гр.	15.90 лв.
НАПОЛЕТАНА Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, филета анища, каперси и риган. <small>продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 4-риба, 7-мяко)</small>	400 гр.	13.60 лв.

КАПРИЧИОЗА

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, шунка, артишок, пресни печурки.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 6-соя, 7-мляко)

500 гр.

15.20 лв.

КАЛЦОНЕ

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, шунка и пресни печурки, полята с доматиен сос.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 6-соя, 7-мляко)

500 гр.

15.30 лв.

КОНТАДИНА

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, салам Флоринтинер, печурки, синьо сирене, черни маслини и пикантен зехтин.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 6-соя, 7-мляко)

500 гр.

15.20 лв.

КУАТРО САЛУМИ

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, шунка, бекон, наденички и ленти прошуто крудо.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 6-соя, 7-мляко)

500 гр.

15.70 лв.

ДИАВОЛА

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, пикантен италиански салам, черни маслини и червен лук.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мляко)

450 гр.

15.40 лв.

ЛА ВЕРАНДА

Приготвена с тесто от три вида брашно, гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин, италианска моцарела, прошуто крудо ,свежа рукола, пармезан и зехтин с трюфелов нюанс.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мляко)

400 гр.

16.30 лв.

КОТТО, ФУНГИ И СКАМОРЦА

Приготвена от три вида брашно,гарнирана с доматиен сос овкусен с билков зехтин,шунка,диви гъби,пушена моцарела свежа рукола и чери домати

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури, 7-мляко)

400 гр.

15.20 лв.

ФОКАЧИ

ФОКАЧА АЛ РОЗМАРИНО

Хлебче от тесто замесено с три вида брашно, полято със зехтин, поръсено с морска сол и пресен розмарин.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

5.70 лв.

ФОКАЧА АЛ РИГАНО

Хлебче от тесто замесено с три вида брашно, полято със зехтин, поръсено с морска сол и пресен риган.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

5.70 лв.

ФОКАЧА АЛ’АЛИО

Хлебче от тесто замесено с три вида брашно, полято с чеснов зехтин и поръсено с морска сол.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

5.70 лв.

ГРИЗИНИ

Гризини замесено от три вида брашно,поляти със зехтин,маково семе и изпечени на пещ.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

5.90 лв.

ПИКАНТНИ ГРИЗИНИ

Гризини замесено от три вида брашно,поляти с пикантен зехтин ,маково семе и чили, изпечени на пещ.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

6.10 лв.

ГРИЗИНИ С ПРОШУТО КРУДО

Гризини замесено от три вида брашно, поляти със зехтин, маково семепрошуто и изпечени на пещ.

продукт, който може да предизвика алергия (1-зърнени култури)

180 гр.

8.90 лв.

ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ

1. Зърнени култури, съдържащи глутен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес.
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях.
4. Рибна и рибни продукти.
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти
7. Мляко и млечни продукти (включително лактоза)
8. Ядки, а именно: бадеми (*Amygdalus communis* L.), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), пеканови ядки (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), бразилски орехи (*Bertholletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), орехи макадамия или орехи Куинсленд (*Macadamia ternifolia*) и продукти от тях с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански произход.
9. Целина и продукти от нея.
10. Синап и продукти от него.
11. Сусамово семе и продукти от него.
12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO₂, който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация или върнати към първоначално състояние съгласно указанията на производителя.
13. Лупина и продукти от нея.
14. Мекотели и продукти от тях.