



*Ние сме ресторант Софра – традиционен български ресторант пречупен през призмата на главния ни готвач шеф Станислав Димитров, финалист в Hell's Kitchen Bulgaria 2024. Залагаме на натуралните и пресни продукти, които набавяме свежи всеки ден от местни ферми и мандри. Работим с малките производители от региона, а мисията ни е гостите ни да опитат истинския български вкус. От фермата на Софрата.*



## САЛАТИ

### ДОМАШНА САЛАТА

розови домати, краставици, маринован лук, прясно сирене от мандра Дюлгероци, маслини и пукана люта чушка <sup>7</sup>

300гр | 16

### РЕДЕНА САЛАТА

домати, печена чушка, печен патладжан, биволско сирене от Обединени Ферми и домашно магданозено песто <sup>7</sup>

300гр | 18

### РАКИЕНА САЛАТА

домати, краставици, печена чушка, варено яйце, маслини, биволско сирене от Обединени Ферми, пресен лук, чубрица и хрупкав хляб <sup>1,3,7</sup>

350гр | 17

### ЗЕЛЕНА САЛАТА

микс от зелени салати, репички, краставици, пресен лук, домашно варено яйце, зрял биволски кашкавал от Обединени Ферми, печени орехи и медено-горчичен дресинг <sup>3,7,8,10</sup>

250гр | 17

### ТАБУЛЕ

с булгур, розови домати, мента, сумак и лимонов дресинг

300гр | 14

### СНЕЖАНКА

с кисели краставички, копърво олио и печени орехи <sup>7,8</sup>

250гр | 14



## СУПИ

---

СУПА НА ДЕНЯ

300гр



## РАЗЯДКИ

---

МУС ОТ СИРЕНА

със сушени домати, лешници и розмарин <sup>1,7,8</sup>

150гр | 12

ПАТЛАДЖАНЕНА РАЗЯДКА

с чесън и печени орехи <sup>1,8</sup>

150гр | 12

МУС ОТ ПЕЧЕНИ ЧУШКИ

с орехи, кимион и мента <sup>1,8</sup>

150гр | 12

ПЛАТО РАЗЯДКИ

мус от сирена, патладжанена разядка и мус от печени чушки <sup>1,7,8</sup>

300гр | 22



## ПРЕДЯСТИЯ

---

ЗАПЕЧЕНО КРАВЕ СИРЕНЕ С ТРЮФЕЛ

от ферма Георгиев с мед и орехи <sup>7,8</sup>

150гр | 23

КАЧАМАК

с домашно биволско сирене от Обединени Ферми <sup>7</sup>

280гр | 16

### ЧУШКИ БЮРЕК

със свежа салата и млечен сос с биволско кисело мляко от Обединени Ферми <sup>1,3,7,10</sup>

250гр | 16

### БОБ С МАНАТАРКИ

и сушени чушки <sup>7</sup>

280гр | 17

### ПЪЛНЕНИ ПЕЧУРКИ

с бекон, карамелизиран лук, гюбек от мандра Дюлгеров и гъбен сос с коняк <sup>1,6,7,9</sup>

250гр | 16

### ЯЙЦА ПО ПАНАГЮРСКИ

с телешки суджук от Обединени Ферми <sup>3,7</sup>

350гр | 19

### ДОМАШЕН ПАСТЕТ ОТ ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА

с кисели краставички, сладко от червен лук и препечен хляб <sup>1,4,7</sup>

150гр | 15

### ТЕЛЕШКИ ЕЗИК В МАСЛО

с пръжки от домашна сланина <sup>7</sup>

300гр | 28

### МАРИНОВАНИ СВИНСКИ УШИ НА ВВQ

от ферма Чех с пресен лук

350гр | 24



## ПЛАТА

### ПЛАТО КОЛБАСИ ОТ МЕСТНИ ФЕРМИ

Вълчов суджук (Трухчевата Къща), свински врат по Еленски (Трухчевата къща), суджук Петрохан (занаятчийски магазин Мезе, гр. Казанлък), кълцан бут по Бански (занаятчийски магазин Мезе, гр. Казанлък) и саздърма (занаятчийски магазин Мезе, гр. Казанлък) с пресен лук и кисели краставички <sup>1</sup>

270гр | 42

### ПЛАТО СИРЕНА ОТ МЕСТНИ МАНДРИ

гюбек от краве мляко (мандра Дюлгеров), зрял биволски кашкавал и биволско сирене (Обединени Ферми), кашкавал с трюфел (ферма Георгиев) със сладко от Казанлъшки рози и печени орехи <sup>6,7,8</sup>

270гр | 42

### ДОМАШНА СЛАНИНА

осолена с червен пипер и пресен лук или на ВВQ

150гр | 19



## ОСНОВНИ ЯСТИА

---

### ПЪРЖЕН СОМ

със саламурийка и картофена салата <sup>1,4</sup>

300гр | 38

### ГОВЕЖДИ БУРГЕР

от Обединени Ферми с гюбек от краве мляко от мандра Дюлгеров  
и пресни пържени картофи <sup>1,3,7,10</sup>

400гр | 31

### ПАТЕШКО БУТЧЕ

бавно готвено с поре от пащърнак и гъбен сос с коняк <sup>6,7,9</sup>

350гр | 38

### МАГДАНОЗЕНИ КЮФТЕТА

със свежа салата и млечен сос с биволско кисело мляко от Обединени Ферми <sup>3,7,10</sup>

350гр | 18



## ВВQ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

---

### СВИНСКИ КЮФТЕТА

/от занаятчийски магазин Мезе, гр. Казанлък/

210гр | 20

### СВИНСКИ КЕБАПЧЕТА

/от Обединени Ферми/

350гр | 20

### ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА

/от Обединени Ферми/

210гр | 22

### ТЕЛЕШКО ТАТАРСКО КЮФТЕ

/от занаятчийски магазин Мезе, гр.Казанлък/

210гр | 22

КЪЛЦАНА СВИНСКА НАДЕНИЦА

/от Аякс/

250гр | 19

СВИНСКИ РЕБРА

/от Аякс с домашен барбекю сос/ <sup>7</sup>

450гр | 26

СВИНСКА ВРАТНА ПЪРЖОЛА

/от Аякс/ <sup>7</sup>

250гр | 24

СВИНСКИ КРАЛСКИ КОТЛЕТ

/от Аякс/ <sup>7</sup>

400гр | 28

СВИНСКИ ГЪРДИЧКИ

/от занаятчийски магазин Мезе, гр. Казанлък/

300гр | 22

ПИЛЕШКИ ШИШ

/със зеленчуци/ <sup>7</sup>

400гр | 24

ТЕЛЕШКИ ЕНТРАКОТ

/Италианско месо порода Лимузин зряло в Dry Ager/ <sup>7</sup>

300гр | 140

ПЪСТЪРВА

/със саламурийка/ <sup>7</sup>

350гр | 32

ЦИПУРА

/със саламурийка/ <sup>7</sup>

400гр | 38

РИБА НА ДЕНЯ

/попитайте Вашия сервитьор за дневните ни предложения/

100гр

\*Всички месни продукти са специално подбрани от висококачествени ферми в региона и се сервират с лютеница с праз, лаваш и студено мариновани зеленчуци на BBQ



## ГАРНИТУРИ

---

ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

120гр | 9

КАРТОФЕНА САЛАТА

/с червен лук и кисели краставички/

200гр | 8

ЦАРЕВИЦА НА ВВQ <sup>7</sup>

200гр | 10

ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ВВQ

/в студена марината/

200гр | 10



## ХЛЯБ

---

ПАНЕР ХЛЯБ

от местна пекарна <sup>1</sup>

200гр | 5

ДОМАШНА ПЪРЛЕНКА

натурална, с чесън или с кашкавал <sup>1,7</sup>

160гр | 8

ДОМАШНА ПИТКА

по предварителна заявка със самардала и шарена сол <sup>1,3,7</sup>

1600гр | 24



## ДЕСЕРТИ

### КРЕМ КАРАМЕЛ

/по класическа рецепта/ <sup>3,7</sup>

150гр | 12

### ТОРТА ГАРАШ

/по класическа рецепта/ <sup>1,3,7,8</sup>

150гр | 14

### ЧИЙЗКЕЙК С РОЗИ

/с крема сирене и листа от рози/ <sup>1,3,7,8</sup>

150гр | 15

### БИСКВИТЕНА ТОРТА

/домашна рецепта с яйчен крем/ <sup>1,3,7,8</sup>

150гр | 13



#### Потенциални алергени:

1. Глутен
2. Ракообразни и продукти от тях
3. Яйца и продукти от тях
4. Рибa и рибни продукти
5. Фъстъци и продукти от тях
6. Соя и соеви продукти
7. Мляко и млечни продукти
8. Ядки
9. Целина и продукти от нея
10. Синап и продукти от него
11. Сусамово семе и продукти от него
12. Лупина
13. Серен диоксид и сулфиди
14. Мекотели

Цените са в български лева с включен ДДС.