

Супи

Крем супа от броколи /с риба и скариди/ ^{1,2,4,7}	250гр	€12.5
Супа от манатарки /с дюксел от горски гъби и хрупкав пармезан/ ^{7,9}	250гр	€12.5
Супа на деня /попитайте Вашия сервитьор за дневното ни предложение/	250гр	

Разядки

Мус от авокадо /с овче сирене, тиквени семки и домашна фокача/ ^{1,7,8}	200гр	€8
Тарама /с хайвер от съомга и домашна фокача/ ^{1,2,4}	200гр	€8
Баба гануш /по традиционна арабска рецепта с домашна фокача/ ^{1,6,8,9,10}	200 гр	€8
Тирокафтери /с домашна фокача/ ^{1,7}	200гр	€8

Салати

Градинска салата с мус от сирене и трюфел /розови домати, печени чушка, тиквичка и патладжан, сирене, маслини Таджаска и билков дресинг с чубрица/ ⁷	300гр	€12.5
Бурата /с домати, авокадо и кедрови ядки/ ^{7,8}	250гр	€13.5
Цезар със сотирани скариди /айсберг, чери домати, пармезан, хрупкава брускета и домашен сос Цезар/ ^{1,2,3,4,7,10}	250гр	€14.5
Свежи зелени салати със запечено козе сирене /с авокадо, сушени домати и кедрови ядки/ ^{7,8}	200гр	€13.5
Патладжан по гръцки /печен патладжан, домати, овче сирене, маслини и свежи билки/ ⁷	300гр	€12.5

Студени Предястия

Плато мариновани риби ⁴	170гр	€18
Еленско карпачо /с рукола, пармезан и трюфелов зехтин/ ^{7,8}	90гр	€18.5
Плато испански сирена и колбаси /с орехи и сушени плодове/ ^{6,7,8}	300гр	€28.5

Топли Предястия

Чушки падрон /със сол Малдон/	200гр	€10.5
Сирене Проволоне на плоча /с чери домати, кедрови ядки и балсамова редукция/ ^{7,8}	220гр	€14.5
Испанско чоризо на тиган	150гр	€14.5
Калмари по гръцки или на плоча /с млечен сос с лимон/ ^{1,7,14}	250гр	€16
Сотиран октопод /със сушени домати, спагети от тиквички и каперси/ ^{2,4,7,14}	250гр	€26.5
Скариди по средиземноморски /с рукола, чери домати и каперси/ ^{2,4,7}	220гр	€19.5
Сотирани гъби Кладница /с масло, мащерка и сол Малдон/ ⁷	200гр	€13.5

Маста • Ризото

Лунете с бял трюфел /с маскарпоне и пармезан/ ^{1,3,7}	250гр	€16.5
Талиателе с еленско рагу и манатарки /с италиански доматиен сос и пармезан/ ^{1,3,7}	250гр	€16.5
Лингуини алио олио е пеперончино /по класическа рецепта с пармезан/ ^{1,7}	250гр	€10.5
Ризото с бурата /с аспержи и шалот/ ^{1,7}	300гр	€15.5
Ризото със сирене Проволоне /с италиански доматиен сос, сушени домати и шалот/ ^{2,7,9}	300гр	€15.5

Пица

Маргарита /с доматиен сос, италианска моцарела, рукола и свеж босилек/ ^{1,7}	260гр	€11.5
Бурата и прошуто крудо с трюфел /с доматиен сос, сирене бурата, прошуто крудо и трюфел/ ^{1,7}	260гр	€19.5
Прошуто кото с гъби /бяла пица с италианска моцарела, прошуто кото и гъби/ ^{1,7}	260гр	€13.5

Основни Ястия

Говеждо бонфиле /с картофен гретен, глазирани моркови и пепър сос/ ^{1,3,7}	320гр	€36.5
Свински котлет Миланезе /с огретен от мачкан картоф с трюфел/ ^{1,3,7}	350гр	€19.5
Пилешко филе /с крем от сладък картоф, рагу от диви гъби, хрупкав пармезан, сос шампанско и шафран/ ⁷	320гр	€16.5
Филе от съомга /с рагу от леща Белуга, броколини и цитрусов биск/ ^{4,5,7}	320гр	€21.5
Филе от фагри /със свежа салата от фенел, чътни от манго, аспержи и маслено-лимонов сос/ ^{4,5,7}	320гр	€23.5
Стек от батат /с фалафел и веган майонеза с черен чесън/ ¹	350гр	€14.5

Десерти

Тирамису /по класическа италианска рецепта/ ^{1,3,7,8}	160гр	€7.5
Шоколадов мус /с печени фъстъци и карамелизирана бисквитка/ ^{1,3,5,7,8}	160гр	€7.5
Ентреме с манго /върху орехово канапе/ ^{1,3,7,8}	160гр	€7.5
Веган шоколадова трилогия /шоколадов мус, шоколадова глазура и шоколадов блат/ ¹	160гр	€7.5
Сладолед	50гр	€3.5

Списък с потенциални алергени:

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

Soups

Broccoli cream soup /with fish and shrimp/ ^{1,2,4,7}	250g	€12.5
Porcini mushroom soup /with wild mushroom duxelles and crispy parmesan/ ^{7,9}	250g	€12.5
Soup of the day /ask your waiter about our daily suggestion/	250g	

Dips

Avocado mousse /with sheep's cheese, pumpkin seeds and homemade focaccia/ ^{1,7,8}	200g	€8
Tarama /with salmon roe and homemade focaccia/ ^{1,2,4}	200g	€8
Baba ghanoush /traditional Arabic recipe with homemade focaccia/ ^{1,6,8,9,10}	200g	€8
Tirokafteri /with homemade focaccia/ ^{1,7}	200g	€8

Salads

Garden salad with cheese mousse and truffle /pink tomatoes, roasted pepper, zucchini and eggplant, cheese, Taggiasca olives and herb dressing with savory/ ⁷	300g	€12.5
Burrata /with tomatoes, avocado and pine nuts/ ^{7,8}	250g	€13.5
Caesar with sautéed shrimp /iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan, crispy bruschetta, and homemade Caesar dressing/ ^{1,2,3,4,7,10}	250g	€14.5
Mixed green salads with baked goat cheese /with avocado, sun-dried tomatoes, and pine nuts/ ^{7,8}	200g	€13.5
Greek-style eggplant /roasted eggplant, tomatoes, sheep's cheese, olives, and fresh herbs/ ⁷	300g	€12.5

Cold Appetizers

Marinated fish platter ⁴	170g	€18
Venison carpaccio /with arugula, parmesan and truffle oil/ ^{7,8}	90g	€18.5
Spanish cheese and cured meats platter /with walnuts and dried fruits/ ^{6,7,8}	300g	€28.5

Warm Appetizers

Padron peppers /with Maldon salt/	200g	€10.5
Grilled Provolone cheese /with cherry tomatoes, pine nuts and balsamic reduction/ ^{7,8}	220g	€14.5
Pan-fried Spanish chorizo	150g	€14.5
Greek-style or grilled calamari /with lemon-yoghurt sauce/ ^{1,7,14}	250g	€16
Sautéed octopus /with sun-dried tomatoes, zucchini spaghetti and capers/ ^{2,4,7,14}	250g	€26.5
Mediterranean-style shrimp /with arugula, cherry tomatoes, and capers/ ^{2,4,7}	220g	€19.5
Sautéed oyster mushrooms /with butter, thyme, and Maldon salt/ ⁷	200g	€13.5

Pasta • Risotto

Lunette with white truffle /with mascarpone and parmesan/ ^{1,3,7}	250g	€16.5
Tagliatelle with venison ragù and porcini mushrooms /with Italian tomato sauce and parmesan/ ^{1,3,7}	250g	€16.5
Linguine aglio e olio e peperoncino /classic recipe with parmesan/ ^{1,7}	250g	€10.5
Risotto with burrata /with asparagus and shallots/ ^{1,7}	300g	€15.5
Risotto with Provolone cheese /with Italian tomato sauce, sun-dried tomatoes and shallots/ ^{2,7,9}	300g	€15.5

Pizza

Margherita /tomato sauce, Italian mozzarella, arugula and fresh basil/ ^{1,7}	260g	€11.5
Burrata and prosciutto crudo with truffle /tomato sauce, burrata cheese, prosciutto crudo and truffle/ ^{1,7}	260g	€19.5
Prosciutto cotto with mushrooms /white pizza with Italian mozzarella, prosciutto cotto and mushrooms/ ^{1,7}	260g	€13.5

Main Dishes

Beef tenderloin /with potato gratin, glazed carrots and pepper sauce/ ^{1,3,7}	320g	€36.5
Pork cotoletta Milanese /mashed potato gratin with truffle/ ^{1,3,7}	350g	€19.5
Chicken fillet /with sweet potato cream, wild mushroom ragù, crispy parmesan, champagne sauce and saffron/ ⁷	320g	€16.5
Salmon fillet /with Beluga lentil ragù, broccolini and citrus bisque/ ^{4,5,7}	320g	€21.5
Sea bream fillet /with fresh fennel salad, mango chutney, asparagus and butter-lemon sauce/ ^{4,5,7}	320g	€23.5
Sweet potato steak /with falafel and vegan black garlic mayonnaise/ ¹	350g	€14.5

Desserts

Tiramisu /classic Italian recipe/ ^{1,3,7,8}	160g	€7.5
Chocolate mousse /with roasted peanuts and caramelized biscuit/ ^{1,3,5,7,8}	160g	€7.5
Mango entremet /on walnut crust/ ^{1,3,7,8}	160g	€7.5
Vegan chocolate trilogy /chocolate mousse, chocolate glaze and chocolate base/ ¹	160g	€7.5
Ice cream	50g	€3.5

List of potential allergens:

1.Gluten	8.Nuts
2.Crustaceans and crustacean products	9.Celery and celery products
3.Eggs and egg products	10.Mustard and mustard products
4.Fish and fish products	11.Sesame seeds and sesame products
5.Peanuts and peanut products	12.Lupina
6.Soybean and soy products	13.Sulphites
7.Milk and milk products	14.Molluscs and mollusc products