
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Зелена салата

(зелена салата, краставици, репички, зелен лук, маслини, яйце*)

Green salad

(lettuce, cucumbers, radishes, scallions, olives, egg*)

250 g 9.00 лв./BGN

Салата от рукола

(рукола, белени домати, маслини, Пармезан*, овкусени с мед, зехтин, балсамов оцет, лимон и сол)

Arugula salad*

(arugula, peeled tomatoes, olives, Parmesan*, seasoned with honey, olive oil, balsamic vinegar, lemon, and salt)

300 g 12.00 лв./BGN

Салата от домати и Моцарела*

(шайби от фино нарязани белени домати с традиционна италианска Моцарела*, овкусени с редуцирано домашно песто*)

Tomato and Mozzarella* salad

(tomato slices with traditional Italian Mozzarella* seasoned with homemade pesto*)

300 g 13.00 лв./BGN

Салата Цезар (с добавка по избор)

(свежа салата айсберг, гарнирана с чипс от бекон, поръсена с люспест Пармезан* и крутони и подправена с дресинг от аншоа*)

Caesar salad (optional addition)

(fresh Iceberg garnished with bacon chips sprinkled with Parmesan* cheese and seasoned with anchovy dressing*)

250 g 10.00 лв./BGN

- био пилешки филецца

- organic chicken fillets

300 g 13.00 лв./BGN

- кралски скариди*

- king prawns*

300 g 18.00 лв./BGN

Салата с домашно пушена съомга*

(микс от салатки, чери домати, Пармезан*, пресни тиквички, овкусени с балсамов дресинг и гарнирани с домашно пушена съомга* върху пълнозърнести брускети*)

Salad with home-smoked salmon*

(mixed green salads, cherry tomatoes, Parmesan* cheese, fresh zucchini, seasoned with balsamic dressing and garnished with home-smoked salmon* on whole grain bruschetta*)

300 g 14.00 лв./BGN

Салата с бейби спанак и синьо сирене*

(бейби спанак, синьо сирене*, сушени смокини, орехови и тиквени ядки*, пълнозърнести* гризини, дресинг със сироп от круша)

Salad with baby spinach and blue cheese*

(baby spinach, blue cheese*, dried figs, walnut and pumpkin kernels*, whole grain* Italian-style breadsticks, pear syrup dressing)

300 g 14.00 лв./BGN

Салати от българската кухня/ Traditional Bulgarian Salads

Салата Лъки Банско

(традиционна салата с домати, краставици, печени зелени чушки, пресен магданоз и билково овче сирене*, подправена със зехтин и бял балсамов оцет)

Lucky Bansko salad

(traditional salad with tomatoes, cucumbers, peppers, fresh parsley and herb sheep's milk cheese*, seasoned with olive oil and white balsamic vinegar)

350 g 10.00 лв./BGN

Шопска салата

(микс от домати, краставици, чушки и зелен лук, подправени със зехтин и сол и поръсени с настъргано българско краве сирене*)

Shopska salad

(mix of chopped tomatoes, cucumbers, peppers and scallions, seasoned with olive oil and salt covered with grated Bulgarian white cheese*)

350 g 9.00 лв./BGN

Зелен печен пипер с овче сирене*

(печени зелени пиперки, подправени с копър, оцет и зехтин, сервирани с плочка овче сирене*)

Roasted green peppers with sheep's milk cheese*

(roasted green peppers seasoned with dill, vinegar and olive oil, served with a piece of sheep's milk cheese*)

300 g 12.00 лв./BGN



Супи / Soups

Гаспачо

(домати, краставици, пресен пипер, зелен лук, чесън, мента, магданоз, брускета с Моцарела*)

Таратор

(кисело мляко*, краставица, копър, чесън, орехи*)

Супа от спанак и коприва

(бистра супа от спанак, коприва и див ориз, поднесена с кисело мляко*)

Класическа био пилешка супа

(бистра супа с био пилешки късчета и зеленчуци)

Gazpacho

(tomatoes, cucumber, pepper, scallions, garlic, mint, parsley, bruschetta with Mozzarella*)

Tarator

(yogurt*, cucumber, dill, garlic, walnuts*)

Spinach-nettle soup

(clear soup with spinach, nettle and wild rice, served with yogurt*)

Classic organic chicken soup

(clear organic chicken soup with vegetables)

300 g 6.00 лв./BGN

300 g 5.00 лв./BGN

300 g 6.00 лв./BGN

300 g 6.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

Студени предястия / Cold Appetizers

Домашно пушена съомга* (домашно пушена съомга*, поднесена с масло* и брускети*)	Home-smoked salmon* (home-smoked salmon* served with butter* and bruschetta*)	100 g	17.00 лв./BGN
Селекция от колбаси (селекция от български, италиански и испански колбаси)	Selection of cold cuts (selection of Bulgarian, Italian and Spanish cold cuts)	150 g	18.00 лв./BGN
Селекция от сирена* (синьо сирене*, Камамбер*, Гауда*, Чедър*, Ементал*, орехи* и сладко от бяз)	Selection of cheeses* (blue cheese*, Camembert*, Gouda*, Cheddar*, Emmental*, walnuts* and elderberry jam)	150 g	18.00 лв./BGN

Топли предястия / Hot Appetizers

Камамбер* пане (сирене Камамбер*, панирано с хрупкави бадеми* и поднесено с боровинков сос)	Breaded Camembert cheese* (breaded Camembert* with crispy almonds*, served with berry sauce)	150 g	22.00 лв./BGN
Калмари* на плоча (калмари*, приготвени на плоча, поднесени с рукола, сушени домати, зехтин и лимон)	Grilled squid* (squid* grilled on a hot plate, served with arugula, sun-dried tomatoes, olive oil and lemon)	200 g	19.00 лв./BGN
Октопод* (печен октопод*, поднесен с чипс от цвекло, микс от салатки, чери домати и ароматно масло)	Octopus* (grilled octopus* served with beetroot chips, mixed green salads, cherry tomatoes and fragrant butter)	150 g	24.00 лв./BGN
Тигрови скариди* темпура (тигрови скариди*, поднесени със сос от люти чушки и зехтин, с добавка от рукола и соев сос)	Tiger shrimp* tempura (tiger shrimp* served with chili pepper and olive oil sauce and garnished with arugula and soy sauce)	200 g	23.00 лв./BGN

Паста / Pasta

Био спагети Болонезе

(био спагети с класически сос Болонезе от телешка кайма, поръсени с Пармезан*)

Organic spaghetti Bolognese

(organic spaghetti with classic Bolognese veal mince sauce sprinkled with Parmesan cheese*)

250 g 10.00 лв./BGN

Талиатели Карбонара

(талиатели* със златисто изпържени кубчета пушена панчета с лук, сметана*, жълтъци* и Пармезан*)

Tagliatelle Carbonara

(tagliatelle* with golden-fried diced smoked Pancetta with onion, cream*, egg yolks* and Parmesan*)

250 g 12.00 лв./BGN

Пене Лъки Банско

(пене*, домати, маслини Каламата, босилек, червено вино, доматиен сос, Пармезан*)

Penne Lucky Bansko

(penne*, tomatoes, Kalamata olives, basil, red wine, tomato sauce, Parmesan*)

250 g 12.00 лв./BGN

Безмесни ястия / Vegetarian Dishes

Хрупкави тиквички

(пържени тиквички, сервирани с млечен сос*)

Crispy zucchini

(fried zucchini served with yogurt sauce*)

200 g 10.00 лв./BGN

Печен рататуй

(класическа вегетарианска френска рецепта, съчетаваща тиквички, патладжан, пипер, лук и домати, овкусени с прясна мащерка и риган)

Ratatouille

(classic vegetarian French recipe combining zucchini, aubergine, pepper, onion and tomatoes, seasoned with fresh thyme and oregano)

250 g 10.00 лв./BGN

Миш-маш с краве сирене*

(яйца*, сирене*, червен лук, домати, печена чушка и магданоз)

Mish-mash with cow's cheese*

(eggs*, white cheese*, red onion, tomatoes, roasted peppers and parsley)

250 g 12.00 лв./BGN

Магданозени кюфтета

(магданоз, картофи, сирене* и млечен сос*)

Parsley balls

(parsley, potatoes, white cheese* and yogurt sauce*)

200 g 10.00 лв./BGN

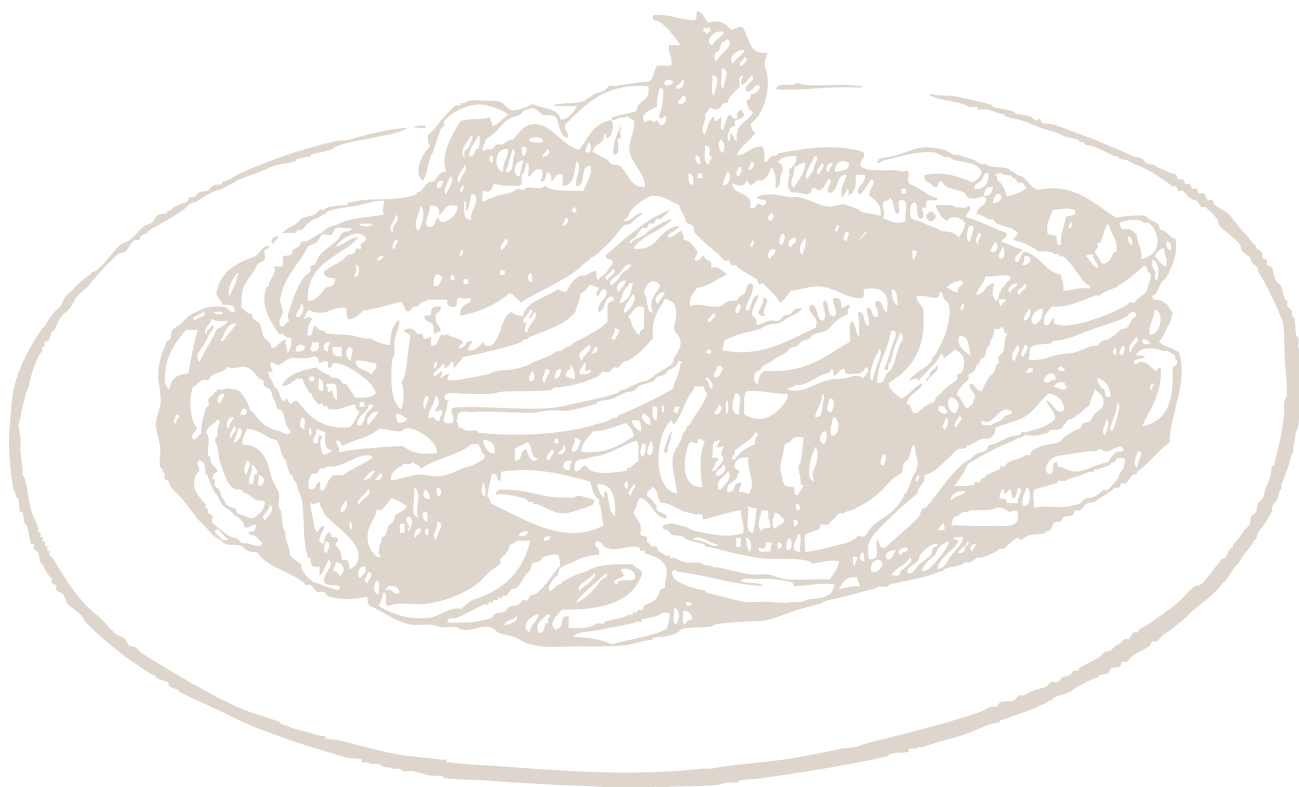
Ризото с манатарки*

(ориз Арборио, манатарки*, лук, чесън, бяло вино, демиглас, розмарин и Пармезан*)

Porcini mushroom* risotto

(Arborio rice, porcini mushrooms*, onion, garlic, white wine, demi-glace, rosemary and Parmesan*)

300 g 18.00 лв./BGN



Основни ястия / Main courses

РИБА*

Пъстърва по избор*

(цяла пъстърва* на тиган или грил (по избор), гарнирана със ситирани картофи и микс от салати с чери домати)

Филе от лаврак*

(филе от лаврак*, запечено с домати конкасе, маслини *Каламата* и Моцарела*, гарнирано със задушен спанак)

Филе от съомга*

(сочно филе от съомга*, поднесено с див ориз и ситирани аспержи)

ПТИЧЕ

Био пилешки котлет

(био пилешко филе, пълнено с мус от диви гъби*, зеленчуци и магданозено масло*, гарнирано с печени картофи и задушен спанак)

Гриловано био пилешко филе

(пилешко филе, изпечено на барбекю и поднесено с микс от листни салати и чери домати)

Био пиле с Моцарела* и сушени домати

(био пилешко филе, пълнено с Моцарела* и сушени домати, увито в бекон и сервирано със задушени зеленчуци)

СВИНСКО

Пикантни свински ребра

(свински ребра, изпечени на барбекю, сервирани с чили сос и зелена салата)

Свински котлет XXL на барбекю

(свински котлет, изпечен на барбекю, гарниран с печени картофи, микс от салата и чили сос)

Дяволски пържоли

(мариновани свински вратни пържоли, печени на скара и поднесени върху канапе от ситирани картофи)

Свинско с манатарки*

(свинско бонфиле, полято със сос от манатарки* и гарнирано с огретен *Дофиноа**)

АГНЕШКО

Агнешки котлети с ароматна коричка

(печени агнешки котлети с билкова коричка, поднесени с рататуй, печени картофи и ароматен сос)

Агнешка пържола със ситирани зеленчуци

(маринована агнешка пържола от бут, приготвена на барбекю, гарнирана със ситирани картофи и зеленчуци)

FISH*

Trout* prepared according to your choice

(pan-fried or grilled whole trout* garnished with sautéed potatoes and mixed green salads with cherry tomatoes)

400 g 18.00 лв./BGN

Sea bass fillet*

(roasted sea bass fillet* with tomato concasse, Kalamata olives and Mozzarella*, served with stewed spinach)

350 g 28.00 лв./BGN

Salmon fillet*

(juicy salmon* fillet served with wild rice and sautéed asparagus)

300 g 25.00 лв./BGN

POULTRY

Organic chicken cutlet

(organic chicken fillet stuffed with mousse of wild mushrooms*, vegetables and parsley butter*, served with baked potatoes and steamed spinach)

350 g 18.00 лв./BGN

Grilled organic chicken fillet

(barbecued chicken fillet served with leafy salad mix and cherry tomatoes)

250 g 16.00 лв./BGN

Organic chicken with Mozzarella* and sun-dried tomatoes

(organic chicken fillet stuffed with Mozzarella* and sun-dried tomatoes, wrapped in bacon and served with steamed vegetables)

350 g 18.00 лв./BGN

PORK

Spicy pork ribs

(BBQ-grilled pork ribs served with chili sauce and green salad)

350 g 18.00 лв./BGN

Barbecued pork cutlet XXL

(BBQ-grilled pork cutlet garnished with baked potatoes, green salad mix and chili sauce)

400 g 22.00 лв./BGN

Devil's steaks

(grilled marinated pork steaks served on a bed of sautéed potatoes)

300 g 18.00 лв./BGN

Porcini mushroom* pork

(pork tenderloin topped with porcini mushroom* sauce garnished with gratin Dauphinois*)

350 g 20.00 лв./BGN

LAMB

Lamb cutlets with fragrant crust

(roast lamb cutlets with herb crust served with Ratatouille, baked potatoes and fragrant sauce)

350 g 36.00 лв./BGN

Lamb steak with sautéed vegetables

(marinated lamb leg steak prepared on BBQ garnished with sautéed potatoes and roasted vegetables)

300 g 24.00 лв./BGN

* Алергени/Allergens

ТЕЛЕШКО

Печена телешка плешка

(охладена телешка плешка, задушена в собствен сос, поднесена със ситирани картофи)

Пепър стек

(охладено телешко бонфиле Black Angus, поднесено с огретен Дофиноа*, микс от салатки и пепър сос)

Телешки рибай стек

(охладен рибай стек на барбекю, поднесен с печени тиквички и дижонска горчица*)

BEEF

Braised beef shoulder

(cooled beef shoulder stewed and served with sautéed potatoes)

300 g **18.00** лв./BGN

Pepper steak

(cooled Black Angus beef served with gratin Dauphinois*, mixed green salads and pepper sauce)

350 g **78.00** лв./BGN

Beef Rib Eye steak

(cooled Rib Eye steak on BBQ served with baked zucchini and Dijon mustard*)

300 g **62.00** лв./BGN



* Алергени/Allergens

Българска национална кухня/ Traditional Bulgarian cuisine

Био пилешко в гювече

(задушено био пилешко филе с лук, гъби*, пипер, запечено с яйце* в керамично гювече)

Organic chicken in earthenware pot

(organic chicken fillet stewed with onion, mushrooms* and peppers, baked with egg* and served in an earthenware pot)

350 g **15.00** лв./BGN

Свинска кавърма

(домашно приготвена свинска кавърма от задушен бут със зеленчуци, поднесена в керамично гювече)

Pork kavarma

(homemade pork kavarma from stewed pork leg with vegetables, served in an earthenware pot)

350 g **15.00** лв./BGN

Микс грил

(вратна пържолa, кюфте, кебапче и наденица, изпечени на барбекю и гарнирани с хрупкави пържени картофи и свежи салатки)

Mixed grill

(BBQ-grilled pork neck chop, meatballs and sausage, garnished with crispy French fries and mixed green salads)

400 g **20.00** лв./BGN



Десерти / Desserts

Крем брюле

(приготвен с орехи*, стафида и кафява захар)

Crème Brulée

(prepared with walnuts*, raisins and brown sugar)

150 g 5.00 лв./BGN

Френска нуга

(сметанов сладолед*, карамелизирани ядки* и сушени плодове, гарнирани с боровинково сладко)

French nougat

(vanilla ice cream*, caramelized nuts* and dried fruit, garnished with berry jam)

150 g 6.00 лв./BGN

Шоколадов* терин

(млечен шоколад*, какаови бисквити, печени бадеми*, сушени кайсии и тъмно Бакарди, поднесени с ванилов сос и домашно сладко)

Chocolate* terrine

(milk chocolate*, cocoa biscuits, roast almonds*, sun-dried apricots and Bacardi Gold, served with vanilla sauce and homemade jam)

200 g 8.00 лв./BGN

Шоколадово* суфле

(шоколадово* кексче с гладък пълнеж, гарнирано с ягодово сладко и сметанов сладолед*)

Chocolate* soufflé

(soufflé with soft chocolate*, garnished with strawberry jam and vanilla ice cream*)

200 g 8.00 лв./BGN

Гаджар халва

(индийски сладкиш, приготвен от моркови, стафида, кашу*, прясно мляко*, гхи*, кардамон)

Gadjar halva

(Indian cake made from carrots, raisins, cashew nuts*, fresh milk*, ghee*, cardamom)

150 g 7.00 лв./BGN

Балкания*

(цедено кисело мляко* с пчелен мед и орехи*)

Balkania*

(thick strained yogurt* with honey and walnuts*)

200 g 5.00 лв./BGN

Топка домашен сладолед*

(попитайте Вашия сервитьор за избора на сладоледи)

A scoop of homemade ice cream*

(ask your waiter for the varieties available)

60 g 2.50 лв./BGN



* Алергени/Allergens

РАБОТНО ВРЕМЕ / WORKING HOURS

RESTAURANT <i>LE BISTRO</i>	Tel. 888	07.00 - 23.00
ITALIAN RESTAURANT <i>LEONARDO</i>	Tel. 444	
Monday - Thursday		18.00 - 24.00
Friday - Sunday		10.00 - 24.00
LOBBY BAR	Tel. 709	08.00 - 24.00
ROOM SERVICE	Tel. 888	07.00 - 23.00
Food and drinks		