

Салати

Микс от зелени салати (с добавки по избор) 200 г 22.00 лв.

Дресинг по избор:

Горчичен дресинг (дижонска горчица, зехтин екстра върджин, лимон, оцет, черен пипер)

Балсамов дресинг (балсамов оцет, олио от гроздови семки, лук шалот)

Алпийска салата от кореноплодни зеленчуци 250 г 18.00 лв.

/печени червено цвекло, моркови, пащърнак, селъри и ябълка, овкусени с дресинг от олио от гроздови семки, балсамов оцет, мед и лимон/

Салата с алабаш и земна ябълка 200 г 18.00 лв.

/алабаш, земна ябълка, морков, тиквени семки, кленов сироп, лимон, бекон, олио от гроздови семки/

Студени предястия

Микс от колбаси 100 г 26.00 лв.

/швейцарски и италиански колбаси, сервиран с хрупкави гризини/

Микс от сирена 100 г 26.00 лв.

/швейцарски и български сирена, сервиран със сладко от смокини и гризини/

Фондю със сирена

Фондю Лъки Банско със сирена Франш Конте, Ементал Гран Крю, Конте и Бофор 160 г 38.00 лв.

Класическо фондю със сирена Вашрен^(3 месеца) и Грюйер^(9 месеца), бяло вино 160 г 45.00 лв.

Фондю със сирена Ементал и Пармезан, бяло вино 160 г 30.00 лв.

Фондю със сирена Грюйер и Ементал, бяло вино 160 г 34.00 лв.

Фондю със сирене Апенцелер, бяло вино 160 г 37.00 лв.

Всяко фондю се сервира с кубчета хляб, туршия, варени картофи и мариновани лулчета

Добавки към фондюто със сирена по желание:

Домати конкасе, лук шалот, гъби, мариновани в бяло вино, запържен бекон

Фондю с месо

Фондю с олио 12.00 лв.

Поднася се с няколко вида месо, нарязано на кубчета.

Фондю със зеленчуков бульон 12.00 лв.

Поднася се с няколко вида тънко нарязано месо.

Изберете си от вида месо, което желаете, за фондюто с олио или бульон:

Телешко Блек Ангъс 100 г 28.00 лв.

Свинско бонфиле 100 г 16.00 лв.

Био пилешко филе 100 г 16.00 лв.

Предлагаме избраното от Вас фондю с гарнитура от задушени броколи, нарфиол, моркови, аспержи, кисели краставички, нетчуп, майонеза, горчица.

Фондю с риба

Фондю с олио		12.00 лв.
За риба и морски дарове		
Филе от съомга	100 г	20.00 лв.
Октопод	100 г	36.00 лв.
Кралски скариди	100 г	28.00 лв.

Избраното от Вас фондю гарнираме със задушени броколи, карфиол, моркови, аспержи, кисели краставички, маслен сос с лимон, чесън и копър.

Раклет

Сирене Раклет	120 г	34.00 лв.
---------------------	-------	-----------

Сервираме сирене Раклет с препечени филийки, колбас и варени картофи.

Месо по алпийски на гореща плоча

Телешко бонфиле Блек Ангъс	200 г	86.00 лв.
Свинско бонфиле	200 г	32.00 лв.
Био пилешко филе DUC	200 г	32.00 лв.
Еленско бонфиле	200 г	58.00 лв.
Домашни телешки наденички Блек Ангъс	200 г	38.00 лв.

Месото се поднася на предварително загрята плоча – можете да го изпечете по Ваш вкус и предпочитание.

Предлагаме всяко избрано от Вас месо с гарнитура от картофени рьосци, туршия, кисели краставички, кетчуп, майонеза, горчица.

Десерти

Фондю с черен шоколад	120 г	18.00 лв.
Фондю с бял шоколад	120 г	18.00 лв.
Фондю с млечен шоколад	120 г	18.00 лв.
Фондю с бял шоколад, карамел и сол	120 г	18.00 лв.

Всяко шоколадово фондю се сервира с кубчета от кекс, ролца от палачинка, гофрета.

Добавки към шоколадовото фондю:
ягоди: 7.00 лв.^{100г}, ананас: 5.00 лв.^{100г},
банан: 5.00 лв.^{100г}, маршмелу: 5.00 лв.^{100г},
домашни плодови бонбони: 6.00 лв.^{100г}

Ябълков пай	200 г	10.00 лв.
/поднесен с бита сметана/		
Домашни бонбони	150 г	8.00 лв.
/домашно приготвени бонбони от сушени плодове и сурови ядки/		
Алпийски какаов домашен сладниш	200 г	16.00 лв.
/поднесен с малиново меренге, пресни малини, боровинки, сметана и млечен шоколад/		

