
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Зелена салата с репички

(комбинация от марула пресен лук, репички, краставица, маслини, яйце* и винегрет)

Салата от рукола

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

Салата от домати и Моцарела*

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

Салата Цезар (с добавка по избор)

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

- био пилешки филеця

- кралски скариди*

Салата с домашно пушена съомга*

(микс от салатки, чери домати, Пармезан*, пресни тиквички, червен лук, каперси и маслини Каламата, брускета с пушена съомга* и сирене Филадельфия*)

Салата с бейби спанак и синьо сирене*

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

Green salad with radishes

(combination of lettuce, scallions, radishes, cucumber, olives, egg* and vinaigrette)

Arugula salad

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

Tomato and Mozzarella* salad

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

Caesar salad (optional addition)

(fresh Iceberg, Lollo Rosso, garnished with bacon and crackers, sprinkled with Parmesan*, crackers and seasoned with anchovy dressing*)

- organic chicken fillets

- king prawns*

Salad with home-smoked salmon*

(mixed green salads, cherry tomatoes, Parmesan*, fresh zucchini, red onion, capers and Kalamata olives, bruschetta with smoked salmon* and Philadelphia cheese*)

Salad with baby spinach and blue cheese*

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

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)

Шопска салата

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

Зелен печен пипер с овче сирене*

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

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)

Shopska salad

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

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*)

Супи / Soups

Таратор

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

Доматена крем супа

(домати, лук, чесън, босилек, пресен пипер, крутони)

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)

Tarator

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

Tomato cream soup

(tomatoes, onions, garlic, basil, fresh pepper, croutons)

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 7.00 лв./BGN

300 g 7.00 лв./BGN

300 g 7.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

Студени предястия / *Cold Appetizers*

Домашно пушена съомга*

(домашно пушена съомга*, поднесена с масло* и крекери*)

Home-smoked salmon*

(home-smoked salmon* served with butter* and crackers*)

100 g **18.00** 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 **20.00** лв./BGN

Селекция от сирена*

(синьо сирене*, Камамбер*, Гауда*, Чедър*, Ементал*, орехи*, сушени плодове, гризини и сладко от бяз)

Selection of cheeses*

(blue cheese*, Camembert*, Gouda*, Cheddar*, Emmental*, walnuts*, dried fruit, grissini and elderberry jam)

150 g **20.00** 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

Бейби калмари* на плоча

(бейби калмари*, пригответени на плоча, поднесени с рукола, сушени домати, зехтин и лимон)

Baby squid * on a plate

(baby squid* grilled on a hot plate served with arugula, sun-dried tomatoes, olive oil and lemon)

200 g **20.00** лв./BGN

Октопод*

(сотиран октопод* с розмарин и чесън, поднесен с печен картоф и ароматно масло*)

Octopus*

(sautéed octopus* with rosemary and garlic served with a baked potato and aromatic butter*)

150 g **28.00** лв./BGN

Тигрови скариди* темпура

(тигрови скариди*, поднесени със сос от люти чушки и зехтин, с добавка от рукола и соев сос)

Tiger prawn* tempura

(tiger prawn* served with chili pepper and olive oil sauce and garnished with arugula and soy sauce)

200 g **24.00** лв./BGN

Паста / Pasta

Био спагети* Болонезе

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

Талиатели Карбонара*

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

Пене* Лъки Банско

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

Organic spaghetti* Bolognese

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

Tagliatelle Carbonara*

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

Penne* Lucky Bansko

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

250 g 11.00 лв./BGN

250 g 12.00 лв./BGN

250 g 12.00 лв./BGN

Безмесни ястия / Vegetarian Dishes

Печен рататуй

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

Магданозени кюфтета

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

Ризото с манатарки*

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

Миш-маш

(яйца*, краве сирене*, печен пипер, зелен лук, домати, магданоз, чубрица)

Roasted ratatouille

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

Parsley balls

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

Porcini mushroom* risotto

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

Mish mash

(eggs *, cow's cheese *, roasted pepper, scallions, tomatoes, parsley, savory)

250 g 12.00 лв./BGN

200 g 15.00 лв./BGN

300 g 19.00 лв./BGN

300 g 13.00 лв./BGN



Основни ястия / Main Courses

РИБА*

Пъстърва (по избор)*

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

Филе от лаврак*

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

Филе от съомга*

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

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 и сос Маринара)

СВИНСКО

Пикантни свински ребра

(свински ребра, изпечени на барбекю, сервирани с чили сос и микс от салати)

Свински котлет XXL на барбекю

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

Дяволски пържоли

(мариновани свински вратни пържоли, изпечени на скара и поднесени върху канапе от ситирани картофи, микс от салати и чили сос)

Свинско с манатарки*

(свинско бонфиле, полято със сос от манатарки* и гарнирано с печени картофи)

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 21.00 лв./BGN

Sea bass fillet*

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

350 g 28.00 лв./BGN

Salmon fillet*

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

300 g 26.00 лв./BGN

POULTRY

Organic chicken cutlet

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

350 g 20.00 лв./BGN

Grilled organic chicken fillet

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

250 g 18.00 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 and Marinara sauce)

350 g 20.00 лв./BGN

PORK

Spicy pork ribs

(BBQ-grilled pork ribs served with chili sauce and mix of green salads)

350 g 20.00 лв./BGN

Barbecued pork cutlet XXL

(BBQ-grilled pork cutlet garnished with roast potatoes, Valeriana salad, and chili sauce)

400 g 24.00 лв./BGN

Devil's steaks

(BBQ-grilled marinated pork steaks served on a bed of sautéed potatoes, mix of green salads and chili sauce)

300 g 20.00 лв./BGN

Porcini mushroom* pork

(pork tenderloin topped with porcini mushroom* sauce garnished with roast potatoes)

350 g 22.00 лв./BGN

АГНЕСШКО

Агнешки джолан

(печен агнешки джолан, поднесен с рататуй, печени картофи и ароматен сос)

Агнешка пържолa на барбекю

(маринована агнешка пържолa от бут, приготвена на барбекю, гарнирана със сотирани манатарки*, печени картофи и чили сос)

ТЕЛЕШКО

Печена телешка плешка

(охладена телешка плешка, задушена в собствен сос, поднесена със сотирани картофи и чери домати)

Пепър стек

(охладено телешко бонфиле, поднесено с печени картофи, микс от салатки и пепър сос)

Телешки рибай стек

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

LAMB

Lamb shank

(roasted lamb shank served with ratatouille, roast potatoes, and aromatic sauce)

450 g **34.00** лв./BGN

Lamb steak on BBQ

(marinated lamb steak prepared on barbecue garnished with sautéed porcini mushrooms*, roast potatoes, and chili sauce)

300 g **26.00** лв./BGN

BEEF

Braised beef shoulder

(cooled beef shoulder stewed and served with sautéed potatoes and cherry tomatoes)

300 g **20.00** лв./BGN

Pepper steak

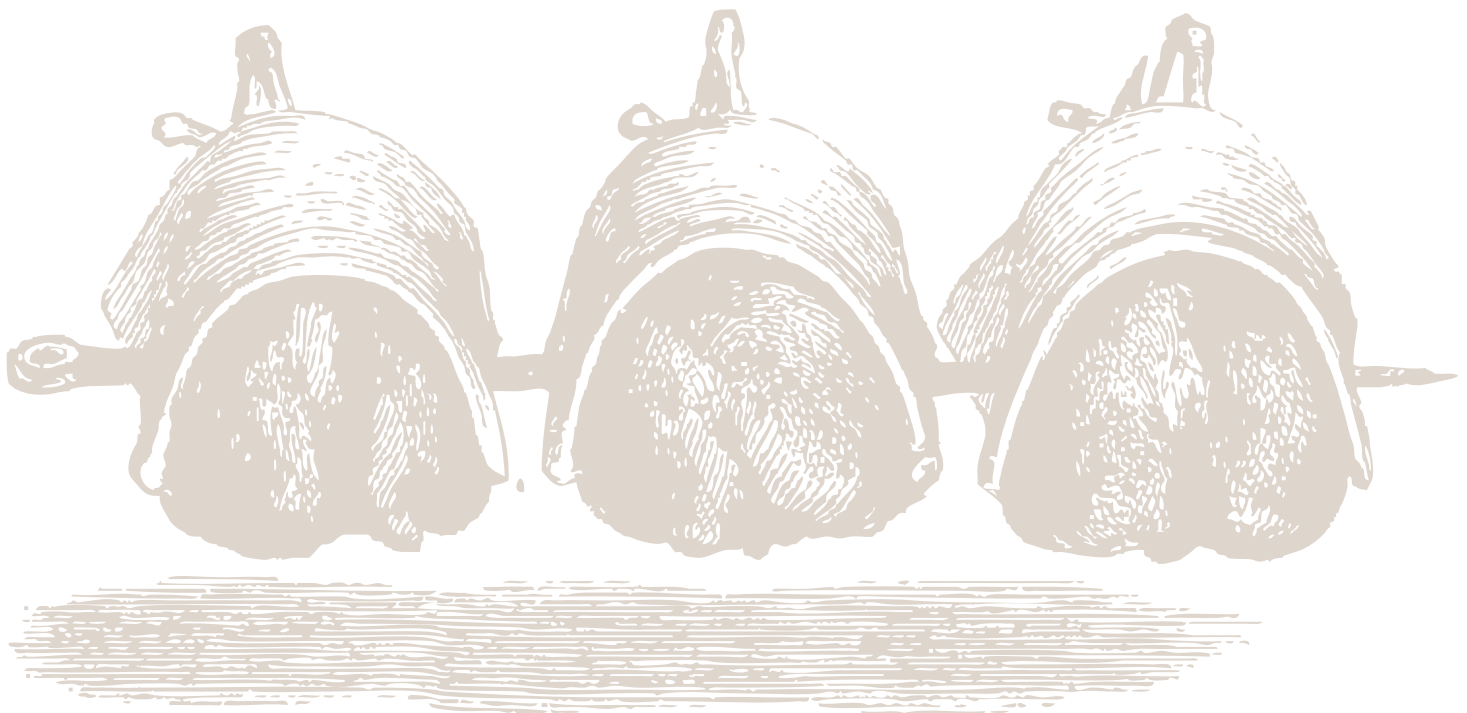
(cooled beef served with roast potatoes, mixed green salads and pepper sauce)

350 g **48.00** лв./BGN

Beef Rib Eye steak

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

300 g **48.00** лв./BGN



* Алергени/Allergens

Българска национална кухня/ Traditional Bulgarian Cuisine

Био пилешко в гювече

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

Organic chicken in a clay pot

(organic chicken fillet stewed with onion, mushrooms* and peppers, roasted with egg* and served in a clay 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 a clay 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 микс от салатки)

Mixed grill

(BBQ-grilled pork neck chop, meatballs and sausage garnished with crispy French fries and a mix of salads)

400 g **20.00** лв./BGN



Десерти / Desserts

Крем брюле*

(приготвен с орехи*, стафиди и кафява захар)

Френска нуга*

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

Шоколадов* терин

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

Шоколадово* суфле

(шоколадово кексче* с течен център, гарнирано с пресни ягоди, сладко и домашен сладолед*)

Гаджар халва*

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

Балкания*

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

Топка домашен сладолед*

(попитайте Вашия сервитьор за избора на сладоледи*)

Crème Brulée*

(prepared with walnuts*, raisins, and brown sugar)

French nougat*

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

Chocolate* terrine

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

Chocolate* soufflé

(chocolate cake* with a molten center garnished with fresh strawberries, jam and homemade ice cream*)

Gadjar halva*

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

Balkania*

(thick strained yogurt* with honey* and walnuts*)

A scoop of homemade ice cream*

(ask your waiter for the varieties available)

150 g 7.00 лв./BGN

150 g 7.00 лв./BGN

200 g 9.00 лв./BGN

200 g 9.00 лв./BGN

150 g 8.00 лв./BGN

200 g 6.00 лв./BGN

60 g 2.50 лв./BGN



* Алергени/Allergens

РАБОТНО ВРЕМЯ / WORKING HOURS

RESTAURANT <i>LE BISTRO</i>	Ext. 888	07:00 - 23:00
ITALIAN RESTAURANT <i>LEONARDO</i>	Ext. 444	
Monday - Thursday		18:00 - 24:00
Friday - Sunday		10:00 - 24:00
LOBBY BAR	Ext. 709	08:00 - 24:00
ROOM SERVICE	Ext. 888	07:00 - 23:00
Food and drinks		