
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Салата Витамина

(комбинация от ябълка, червено цвекло, моркови и орехи*, овкусена с лимонов дресинг)

Vitamina salad

(combination of apple, red beetroot, carrots, and walnuts* seasoned with lemon dressing)

300 g 12.00 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 13.00 лв./BGN

Салата от домати и Моцарела*

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

Tomato and Mozzarella* salad

(tomato slices with traditional Italian Mozzarella* seasoned with home-made pesto* and sunflower seeds)

300 g 15.00 лв./BGN

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*)

Caesar salad (optional addition)

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

250 g 12.00 лв./BGN

- био пилешки филецца

- organic chicken fillets

300 g 18.00 лв./BGN

- кралски скариди*

- king prawns*

300 g 20.00 лв./BGN

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*)

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*)

300 g 18.00 лв./BGN

Салата с бейби спанак и синьо сирене*

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

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)

300 g 15.00 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 14.00 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 12.00 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

Крем супа от тиква

(екзотична комбинация от тиква с печени бадеми* и сметана*)

Френска лучена супа

(лук, телешки бульон, Порто и препечени крутони* с Ементал*)

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)

Pumpkin cream soup

(exotic combination of pumpkin with roasted almonds* and cream*)

French onion soup

(onion, veal bouillon, Porto, and croutons* with Emmental cheese*)

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 8.00 лв./BGN

300 g 8.00 лв./BGN

300 g 8.00 лв./BGN

300 g 9.00 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	22.00 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	22.00 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	22.00 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 roasted potatoes and aromatic butter*)	150 g	32.00 лв./BGN
Тигрови скариди* темпура (тигрови скариди*, поднесени със зехтин, с добавка от рукола и соев сос)	Tiger prawns* tempura (tiger prawns* 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 13.00 лв./BGN

250 g 13.00 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*)

Ризото с артишок и бадеми

(ориз Арборио, филирани бадеми*, маринован артишок, сушени домати и босилек, поръсени с Пармезан*)

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*)

Artichoke and almond risotto

(Arborio rice, almonds*, marinated artichoke, sun-dried tomatoes, basil, sprinkled with Parmesan*)

250 g 12.00 лв./BGN

200 g 15.00 лв./BGN

300 g 21.00 лв./BGN

300 g 17.00 лв./BGN



Основни ястия / Main Courses

РИБА*

Пъстърва (по избор)*

(цяла пъстърва* на тиган или на грил (по избор), гарнирана със сотирани 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 и Пармезан*)

Филе от съомга*

(сочно филе от съомга*, поднесено с див ориз, сотирани 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)

Патешко магре

(патешки гърди, полети със сос от боровинки и Демиглас, поднесено с картофено пюре и печени кореноплодни зеленчуци)

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, салатата Валериана и чили сос)

Дяволски пържоли

(мариновани свински вратни пържоли, изпечени на скара и поднесени върху канапе от сотирани 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 22.00 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 and sautéed asparagus and Hollandaise sauce*)

300 g 28.00 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 22.00 лв./BGN

Grilled organic chicken fillet

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

250 g 20.00 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 22.00 лв./BGN

Duck magret

(duck breast, blueberry sauce and Demi-glace served with mashed potatoes and roasted root vegetables)

300 g 35.00 лв./BGN

PORK

Spicy pork ribs

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

350 g 22.00 лв./BGN

Barbecued pork cutlet XXL

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

400 g 26.00 лв./BGN

Devil's steaks

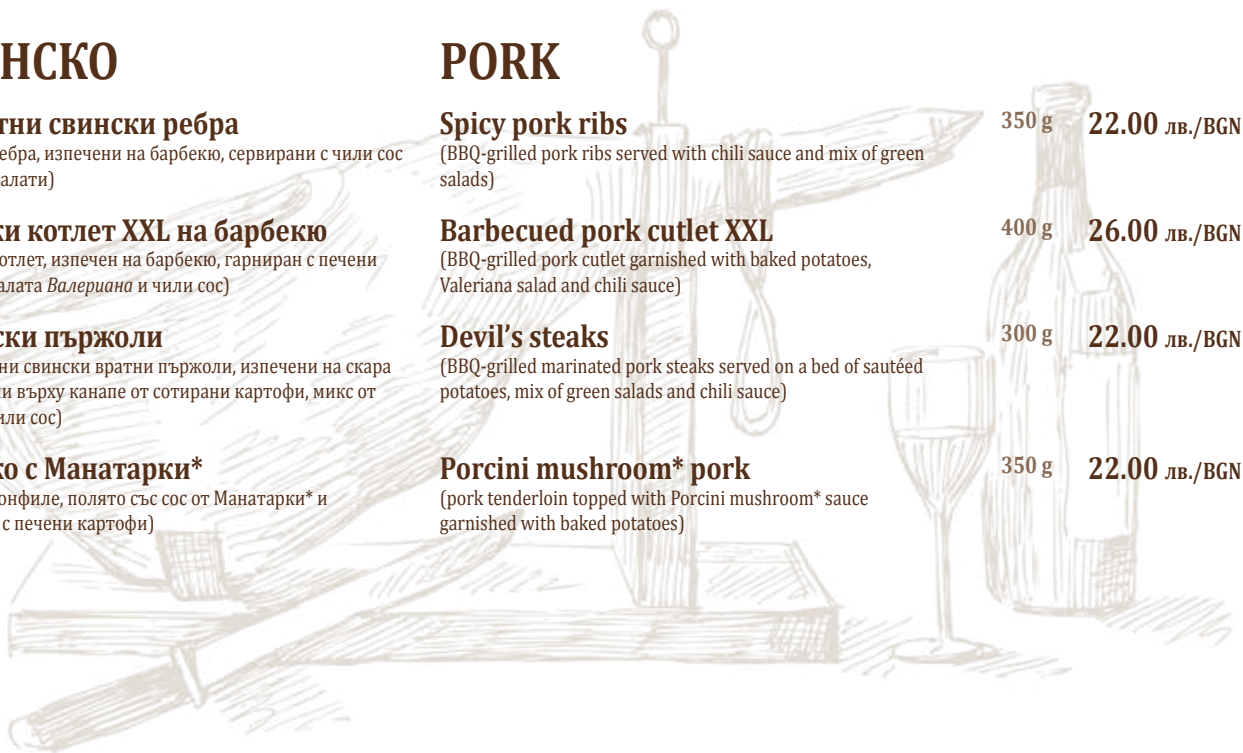
(BBQ-grilled marinated pork steaks served on a bed of sautéed potatoes, mix of green salads and chili sauce)

300 g 22.00 лв./BGN

Porcini mushroom* pork

(pork tenderloin topped with Porcini mushroom* sauce garnished with baked potatoes)

350 g 22.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

АГНЕШКО

Агнешки Котлети

(печен агнешки котлети, с орехова* коричка поднесен с ризотос гъби и спанак и ароматен сос)

Агнешка пържола на барбекю

(маринована агнешка пържола 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 chops

(Roasted lamb chops with walnuts* crust served with celery puree, baked potatoes and aromatic sauce)

450 g **32.00** лв./BGN

Lamb steak on BBQ

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

300 g **30.00** лв./BGN

BEEF

Braised beef shoulder

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

300 g **24.00** лв./BGN

Pepper steak

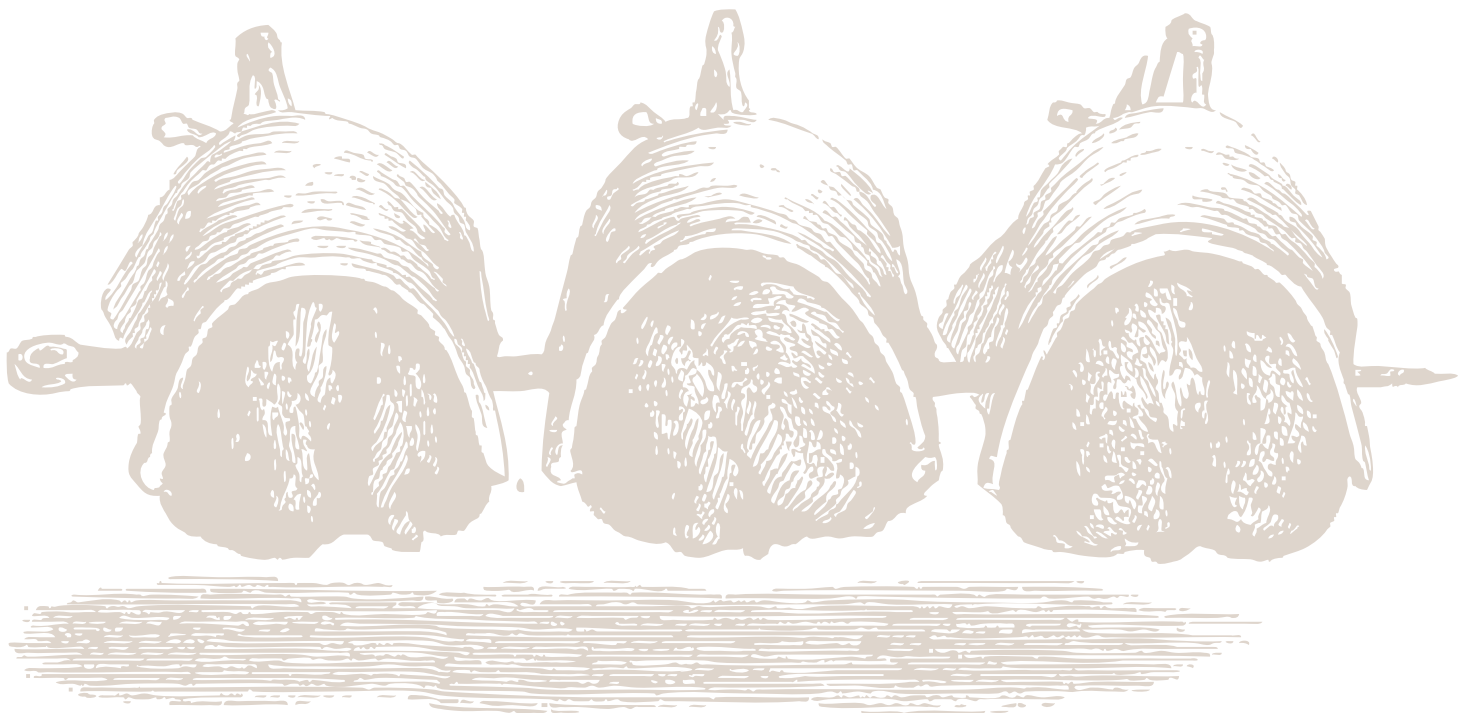
(cooled beef served with baked potatoes, mixed green salads and pepper sause)

60.00 лв./BGN

Beef Rib Eye steak

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

300 g **58.00** 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 лйце* в керамично гювече)

Organic chicken in earthenware pot

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

350 g **16.00** лв./BGN

Свинска кавърма

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

Pork kavarma

(home-made pork kavarma from stewed pork leg with vegetables served in an earthenware pot)

350 g **16.00** лв./BGN

Микс грил

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

Mixed grill

(BBQ-grilled pork neck chop, meatballs and sausage garnished with crispy French fries and home-made pickles)

400 g **22.00** лв./BGN



* Алергени/Allergens

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)

Печена тиква

(печена тиква, поднесена с мед*, орехи* и канела)

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 home-made ice cream*)

Gadjar halva*

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

Oven roasted pumpkin

(roasted pumpkin served with honey*, walnuts* and cinnamon)

A scoop of home-made ice cream*

(ask your waiter for the varieties available)

150 g 8.00 лв./BGN

150 g 8.00 лв./BGN

200 g 9.00 лв./BGN

200 g 10.00 лв./BGN

150 g 8.00 лв./BGN

220 g 7.00 лв./BGN

60 g 3.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

РАБОТНО ВРЕМЯ / WORKING HOURS

RESTAURANT <i>LE BISTRO</i>	Tel. 888	07:00 - 24:00
ITALIAN RESTAURANT <i>LEONARDO</i>	Tel. 444	12:00 - 24:00
LOBBY BAR	Tel. 709	00:00 - 24:00
ROOM SERVICE Food and drinks	Tel. 888	07:00 - 24:00