
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Салата с козе сирене* и ягоди

(микс от салати с козе сирене*, ягоди, авокадо, сусам и балсамов дресинг)

Salad with goat cheese* and strawberries

(mix of green salads with goat cheese*, strawberries, avocado, sesame and balsamic dressing)

300 g 15.00 лв./BGN

Салата от домати и Моцарела*

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

Tomato and Mozzarella* salad

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

300 g 15.00 лв./BGN

Салата Цезар (с добавка по избор)

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

Caesar salad (optional addition)

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

250 g 10.00 лв./BGN

- био пилешки филеця

- organic chicken fillets

300 g 16.00 лв./BGN

- кралски скариди*

- king prawns*

300 g 19.00 лв./BGN

Салата с домашно пушена съомга*

(рукола, чери домати, Пармезан*, краставици, червен лук, капери, маслини *Каламата*, брускета с пушена съомга и сирене *Филадельфия**)

Salad with home-smoked salmon*

(arugula, cherry tomatoes, Parmesan*, cucumbers, red onion, capers, Kalamata olives, bruschetta with smoked salmon and Philadelphia cheese*)

300 g 17.00 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 13.00 лв./BGN

Шопска салата

(микс от домати, краставици, чушки и зелен лук, подправен със зехтин и сол поръсен 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 10.00 лв./BGN

Селска салата с овче сирене*

(белени домати, печен патладжан, печена зелена чушка, магданоз, маслини *Каламата*, овче сирене* и чеснов винегрет)

Country salad with sheep's milk cheese*

(peeled tomatoes, roasted eggplant, roasted green pepper, parsley, Kalamata olives, sheep's milk cheese* and garlic vinaigrette)

300 g 12.00 лв./BGN

Супи / Soups

Таратор

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

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)

Traditional cold soup Tarator

(cucumbers, yogurt, walnuts*, dill and garlic)

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



* 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

Хрупкави бейби калмари*

(пържени бейби калмари*, поднесени с микс от салатки и сос *Aioli*)

Crispy baby squid *

(fried baby squid* served with mix of green salads and *Aioli*)

200 g **20.00** лв./BGN

Октопод*

(сотиран октопод* с розмарин и чесън, поднесен с картофено пюре и сос *Маринара*)

Octopus*

(sauteed octopus* with rosemary and garlic served with mashed potatoes and *Marinara* sauce)

150 g **32.00** лв./BGN

Тигрови скариди*

(тигрови скариди*, поднесени с чери домати, каперси и маслен сос)

Tiger prawns*

(tiger prawns* served with cherry tomatoes, capers and butter sauce)

180 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 12.00 лв./BGN

250 g 12.00 лв./BGN

250 g 12.00 лв./BGN

Безмесни ястия / Vegetarian Dishes

Печен рататуй

(класическа френска вегетарианска 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*)

Печен миш-маш

(белени домати, печена чушка, краве сирене, пресен лук и магданоз)

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-glaze, rosemary and Parmesan*)

Roasted Mish mash

(peeled tomatoes, roasted pepper, cow's cheese, scallions and parsley)

250 g 12.00 лв./BGN

200g 15.00 лв./BGN

300 g 19.00 лв./BGN

250 g 15.00 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 съомга*

(сочно филе от съомга*, поднесено с черен 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 *Пармезан**

(панирани био пилешки медальони с пармезанова коричка*, поднесени със сос *Марианра* и броколи)

СВИНСКО

Пикантни свински ребра

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

Дяволски пържоли

(мариновани свински вратни пържоли, изпечени на скара и поднесени върху канапе от ситирани картофи с 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 20.00 лв./BGN

Salmon fillet*

(juicy salmon* fillet served with black 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 *Parmesan**

(organic chicken medallions fried in Parmesan* crust served with Marinara sauce and broccoli)

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

Devil's steaks

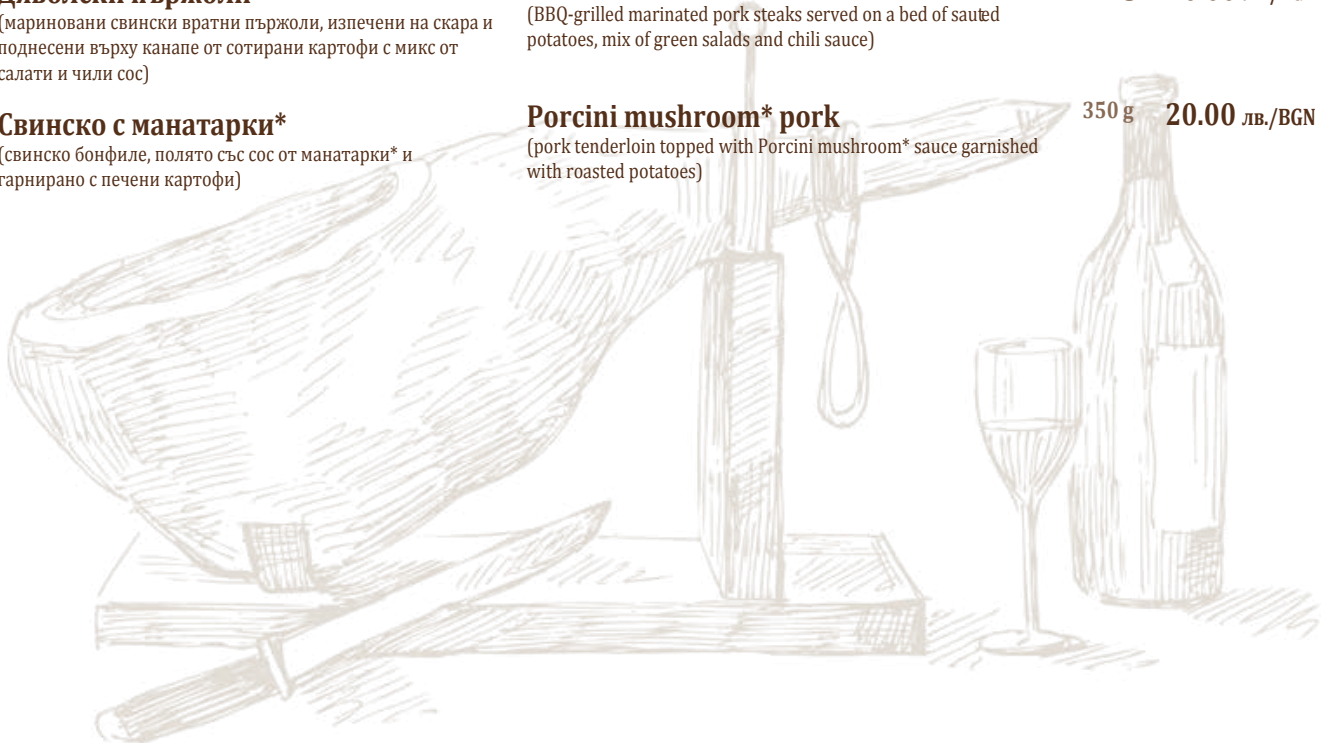
(BBQ-grilled marinated pork steaks served on a bed of sautéed potatoes, mix of green salads and chili sauce)

300 g 20.00 лв./BGN

Porcini mushroom* pork

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

350 g 20.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

АГНЕСШКО

Агнешки котлети на барбекю

(печени агнешки котлети, поднесени с ризото със спанак и ароматен сос)

LAMB

Lamb cutlets on BBQ

(lamb chops prepared on barbecue and served with spinach risotto and aromatic sauce)

300 g **40.00** лв./BGN

ТЕЛЕШКО

Печена телешка плешка

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

BEEF

Braised beef shoulder

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

300 g **20.00** лв./BGN

Пепър стек

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

Pepper steak

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

300 g **58.00** лв./BGN

Телешки рибай стек

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

Beef Rib Eye steak

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

300 g **54.00** 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 **17.00** лв./BGN

Свинска кавърма

(домашно приготвена свинска кавърма от задушен свински 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 **17.00** лв./BGN

Микс грил

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

Mixed grill

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

400 g **20.00** 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, гарнирани 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)

Топка домашен сладолед*

(попитайте Вашия сервитьор за избора на сладоледи)

Crme Brule*

(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* souffl

(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)

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 7.00 лв./BGN

60 g 3.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

РАБОТНО ВРЕМЯ / WORKING HOURS

RESTAURANT *LE BISTRO* **Ext. 888** **07:00- 23:00**

ITALIAN RESTAURANT *LEONARDO* **Ext. 444** **10:00 - 23:00**

LOBBY BAR **Ext. 709** **11:00 - 23:00**

ROOM SERVICE **Ext. 888** **07:00 - 22:30**
Food and drinks