
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Салата табуле с киноа

(киноа, домати, краставици, магданоз, тученица, зелен лук овкусена с лимонов дресинг)

Зелена салата

(маруля, краставици, зелен лук, репички, маслини и яйце)

Салата от домати и моцарела

(белени домати, нарязани на фини шайби, гриловани тиквички и традиционна италианска моцарела, овкусени с редуцирано домашно песто и слънчогледови семки)

Салата рукола

(рукола, белени домати, маслини Каламон, пармезан и меден дресинг)

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)

- био пилешки филецца

- кралски скариди

Tabbouleh and quinoa salad

(quinoa, tomatoes, cucumbers, parsley, purslane and green onion, flavored with lemon dressing)

Green salad

(lettuce, cucumbers, green onions, radishes, olives and egg)

Tomato and Mozzarella salad

(fine tomato slices, grilled zucchini with traditional Italian Mozzarella, seasoned with housemade pesto and sunflower seeds)

Arugula salad

(arugula, peeled tomatoes, Kalamon olives, parmesan and honey dressing)

Caesar salad (optional addition)

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

- organic chicken fillets

- king prawns

300 g 17.00 лв./BGN

300 g 17.00 лв./BGN



300 g 20.00 лв./BGN



300 g 19.00 лв./BGN



250 g 17.00 лв./BGN



300 g 24.00 лв./BGN

300 g 27.00 лв./BGN



Салати от българската кухня/ Traditional Bulgarian Salads

Шопска салата

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

Селска салата с овче сирене

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

Салата Лъки Банско

(традиционна салата с домати, краставици, печена зелена чушка, пресен магданоз и билково овче сирене, подправена със зехтин и бял балсамов оцет)

Shopska salad

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

Country salad with sheep's milk cheese

(peeled tomato, baked eggplant, baked green pepper, parsley, Kalamata olives, sheep's milk cheese and garlic vinaigrette dressing)

Lucky Bansko salad

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

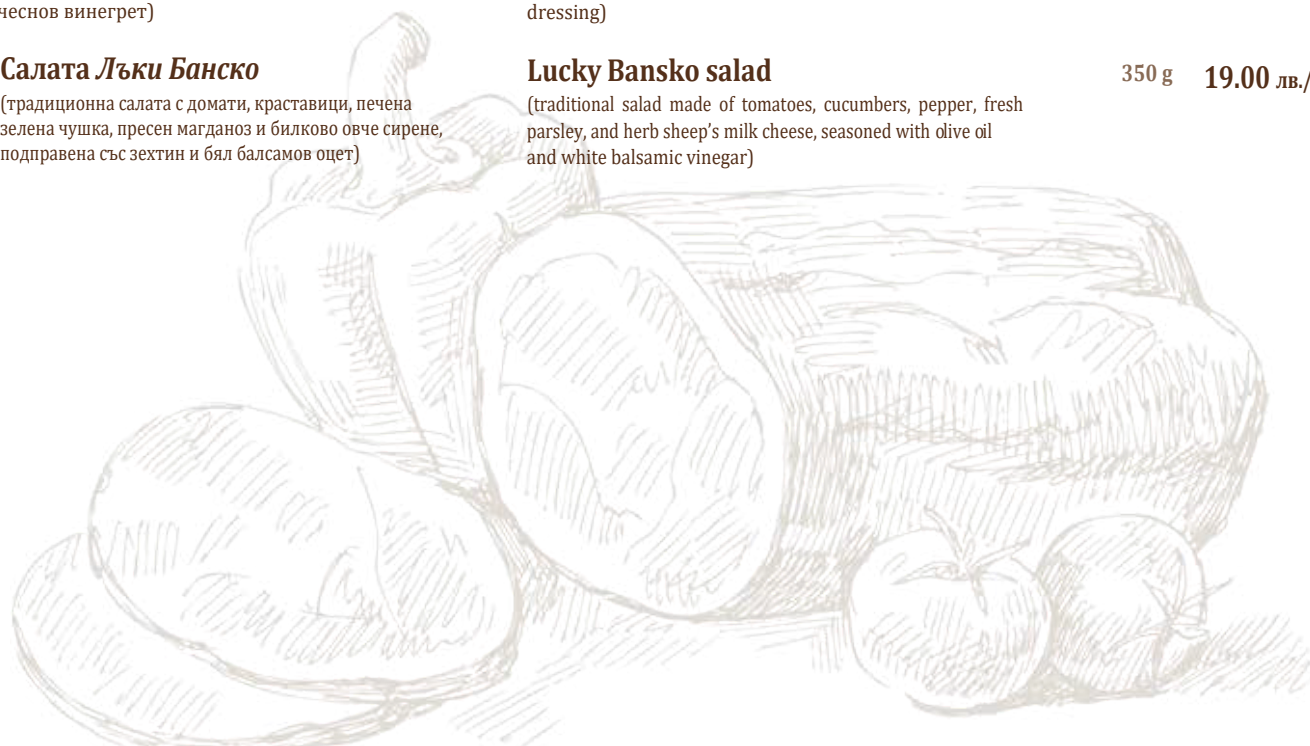
350 g 18.00 лв./BGN



300 g 18.00 лв./BGN



350 g 19.00 лв./BGN



Cynu / Soups

Таратор

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

Супа от спанак и коприва

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

Класическа био пилешка супа

(бистра супа с био пилешки късчета и зеленчуци)

Tarator

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

Spinach and nettle soup

(clear broth with spinach, nettle and rice, served with yogurt)

Classic organic chicken soup

(clear broth of organic chicken and vegetables)

300 g **10.00** лв./BGN



300 g **11.00** лв./BGN



300 g **12.00** лв./BGN



Студени предястия / Cold Appetizers

Домашно пушена съомга

(домашно пушена съомга, поднесена с масло и крекери)

Housemade smoked salmon

(housemade smoked salmon, served with butter and crackers)

100 g 29.00 лв./BGN



Селекция от колбаси

(селекция от български, италиански и испански колбаси)

Selection of cold cuts

(a selection of Bulgarian, Italian and Spanish cold cuts)

150 g 29.00 лв./BGN

Селекция от сирена

(синьо сирене, камамбер, гауда, чедър, ементал, орехи, сушени плодове, гризини и сладко от бъз)

Selection of cheeses

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

150 g 29.00 лв./BGN



Топли предястия / Hot Appetizers

Хрупкави калмари със сос Айоли

(панирани калмари в панко, поднесени със сос Айоли)

Crispy squid with Aioli sauce

(squid breaded in Panko, served with Aioli sauce)

150 g 29.00 лв./BGN



Сотирани скариди

(скариди, задушени в масло и розмарин, поднесени с картофени рьоши)

Sautéed shrimp

(shrimp stewed in butter and rosemary, served with potato rösti)

180 g 36.00 лв./BGN



Октопод

(октопод на плоча, гарниран с пюре от картофи и биск от скариди)

Octopus

(octopus on a plate, garnished with mashed potatoes and shrimp bisque)

150 g 50.00 лв./BGN



Паста / *Pasta*

Пене Лъки Банско

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

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)

Penne Lucky Bansko

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

Organic spaghetti Bolognese

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

Tagliatelle Carbonara

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

250 g **17.00** лв./BGN



250 g **18.00** лв./BGN



250 g **18.00** лв./BGN



Безмесни ястия / *Vegetarian Dishes*

Печен рататуй със сос *Песто*

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

Спаначени кюфтета

(спанак, картофи, сирене и млечен сос)

Печен миш-маш

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

Ризото с манатарки

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

Baked ratatouille with pesto sauce

(a classic French vegetarian recipe combining zucchini, eggplant, pepper, onion and tomato, seasoned with fresh thyme, oregano and pesto sauce)

Spinach balls

(spinach, potatoes, cheese and yogurt sauce)

Baked mish-mash

(eggs, white cheese, roasted pepper, green onions, tomatoes, parsley, savory)

Porcini mushroom risotto

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

250 g **18.00** лв./BGN



200 g **21.00** лв./BGN



250 g **23.00** лв./BGN



300 g **28.00** 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*)

Лаврак

(цяла риба лаврак на скара, поднесена с микс салати, печени картофи и ароматен сос от зехтин, риган, чесън и лимон)

Треска на тиган

(ситирана бяла риба, ситирани моркови, поднесена с картофено пюре и биск от скариди)

FISH

Trout (your choice of cooking)

(a whole trout, pan-fried or grilled, garnished with sautéed potatoes and mixed greens with cherry tomatoes)

400 g 30.00 лв./BGN



Salmon fillet

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

300 g 44.00 лв./BGN



Sea bass

(a whole grilled sea bass served with mixed greens, baked potatoes and aromatic sauce of olive oil, oregano, garlic and lemon)

450 g 40.00 лв./BGN



Pan fried cod

(pan fried white fish, sautéed carrots, served with mashed potatoes and shrimp bisque)

350 g 38.00 лв./BGN



ПТИЧЕ

Гриловано пилешко филе

(пилешко филе, изпечено на барбекю и поднесено с картофено пюре и микс от салатки)

Био пилешки котлет

(био пилешко филе, пълнено с мус от диви гъби, зеленчуци и магданозено масло, гарнирано с печени картофи и пюре от грах)

Био пиле *Пармезан*

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

Патешко магре

(патешки гърди, полети със сос от боровинки и демиглас, поднесени с картофено пюре и ситиран зелен боб и панчета)

POULTRY

Grilled chicken fillet

(BBQ-grilled chicken fillet served with mashed potatoes and mixed greens)

300 g 30.00 лв./BGN



Organic chicken cutlet

(organic chicken fillet stuffed with wild mushroom mousse, vegetables and parsley butter, served with baked potatoes and pea purée)

350 g 30.00 лв./BGN



Organic Parmesan chicken

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

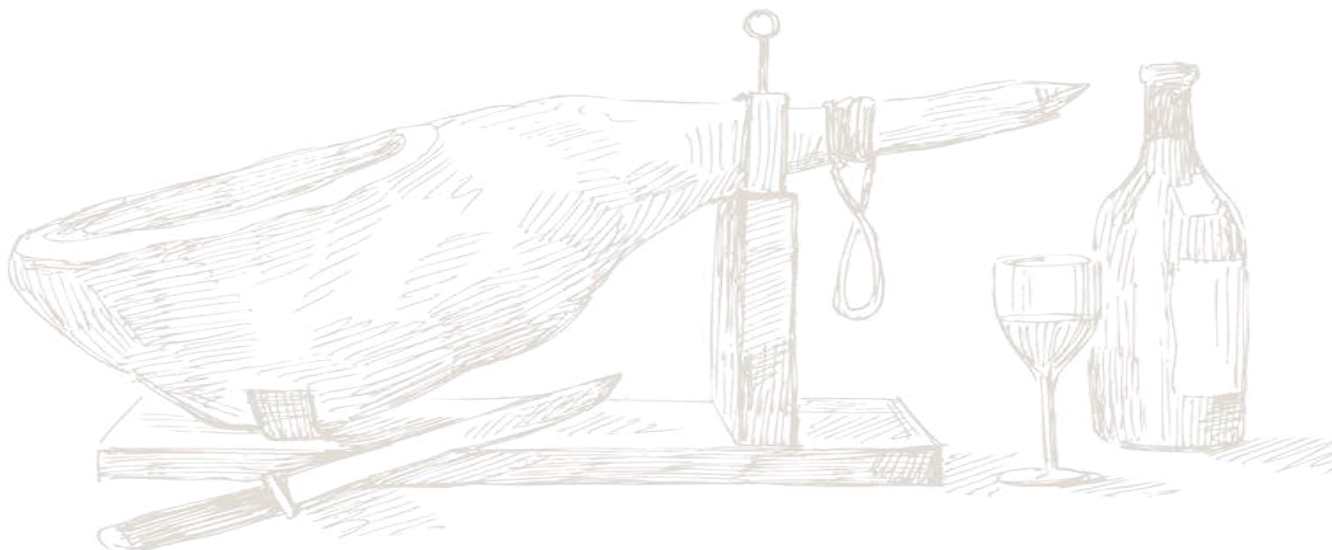
350 g 30.00 лв./BGN



Duck magret

(duck breast in blackberry demi-glace sauce, served with mashed potatoes, sautéed green beans and pancetta)

300 g 46.00 лв./BGN



СВИНСКО

Дяволски пържоли

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

Свински шницел

(свински шницел, поднесен с ароматно масло, пържени картофи и букет от салати)

Пикантни свински ребра

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

Свинско с манатарки

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

PORK

Devil's steaks

(BBQ-grilled marinated pork neck chops served on a bed of sautéed potatoes, mixed greens and chili sauce)

300 g 30.00 лв./BGN

Pork schnitzel

(pork schnitzel served with aromatic butter, French fries and mixed greens)

350 g 30.00 лв./BGN



Spicy pork ribs

(BBQ-grilled pork ribs served with a baked potato with Parmesan, mixed greens and chili sauce)

350 g 35.00 лв./BGN



Porcini mushroom pork

(pork tenderloin topped with porcini mushroom sauce, garnished with baked potatoes)

350 g 32.00 лв./BGN



АГНЕШКО

Агнешки котлети на барбекю

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

Агнешка пържола

(пържола от бут изпечена на барбекю и сервирана с печени зеленчуци)

LAMB

Lamb cutlets on BBQ

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

350 g 48.00 лв./BGN

Lamb steak

(Lamb steak prepared on barbecue and served with roasted vegetables)

350 g 42.00 лв./BGN

ТЕЛЕШКО

Печена телешка плешка

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

Телешки рибай стек Black Angus

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

Тендър лайн стек Black Angus

(телешко бонфиле *Black Angus* на плоча, поднесено с пюре от грах, печени картофи и ароматен сос с порто и розмарин)

BEEF

Braised beef shoulder

(cooled beef shoulder braised in beef broth, served with sautéed potatoes and cherry tomatoes)

300 g 34.00 лв./BGN

Beef ribeye steak Black Angus

(cooled Black Angus ribeye steak on BBQ, served with grilled zucchini and Dijon mustard)

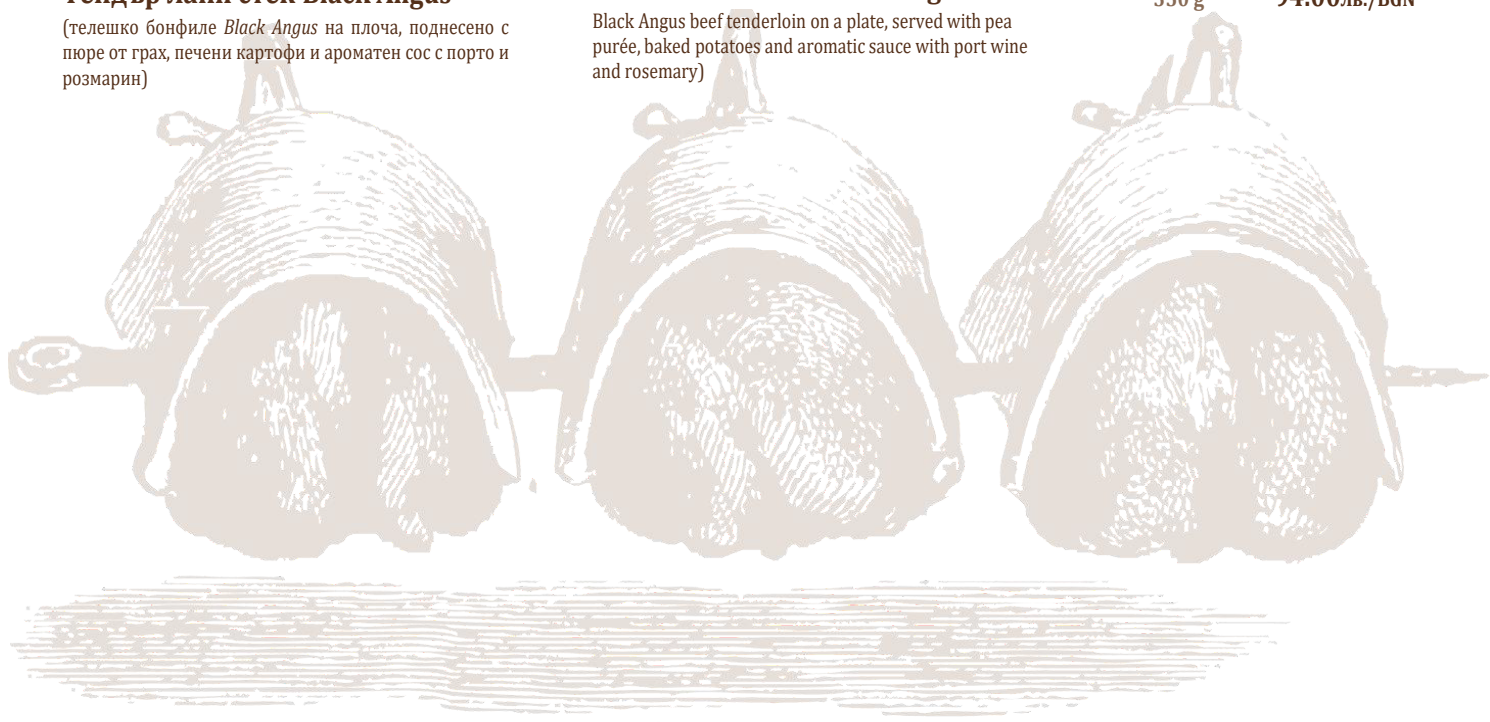
350 g 92.00 лв./BGN



Tender line steak Black Angus

Black Angus beef tenderloin on a plate, served with pea purée, baked potatoes and aromatic sauce with port wine and rosemary)

350 g 94.00 лв./BGN



Българска национална кухня / Traditional Bulgarian Cuisine

Пиле Лютика

(пилешко филе със сос от печени чушки, домати, лук и чесън, поднесено със задушен ориз)

Chicken Lutika

(chicken fillet topped with baked peppers, tomatoes, onion and garlic, served with steamed rice)

350 g 27.00 лв./BGN

Катино мезе

(свински врат, кромид лук, гъби и магданоз, севрирано в керемиди)

Katino meze

(a traditional dish combining pork steak, onion, mushrooms and parsley served on a roof tile)

350 g 29.00 лв./BGN



Микс грил

(вратна пържолка, 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 mixed greens)

400 g 32.00 лв./BGN



Десерти / *Desserts*

Крем брюле

(приготвен с орехи, стафиди и кафява захар)

Френска нуга

(сметанов сладолед, карамелизирани ядки и сушени плодове, гарнирани със сладко от боровинки)

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)

Топка домашен сладолед

(шоколадов или ванилов)

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 housemade jam)

Chocolate soufflé

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

Gadjar halva

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

A scoop of housemade ice cream

(chocolate or vanilla)

150 g

11.00 лв./BGN



150 g

11.00 лв./BGN



200 g

12.00 лв./BGN



200 g

15.00 лв./BGN



150 g

11.00 лв./BGN



60 g

5.00 лв./BGN



РАБОТНО ВРЕМЕ / WORKING HOURS

RESTAURANT *LE BISTRO*

Ext. 888

07:00 – 24:00

ITALIAN RESTAURANT *LEONARDO*

Ext. 444

12:00 - 24:00

ROOM SERVICE

Ext. 888

07:00 - 23:30

АЛЕРГЕНИ / ALLERGENS



Мляко и млечни / Milk and dairy
продукти products



Ядки / Nuts



Яйца / Eggs



Гъби / Mushrooms



Риба / Fish



Ракообразни, / Crustaceans,
мекотели molluscs



Зърнени култури / Cereals



Горчица / Mustard



Мед и пчелни / Honey and bee
продукти products