
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)

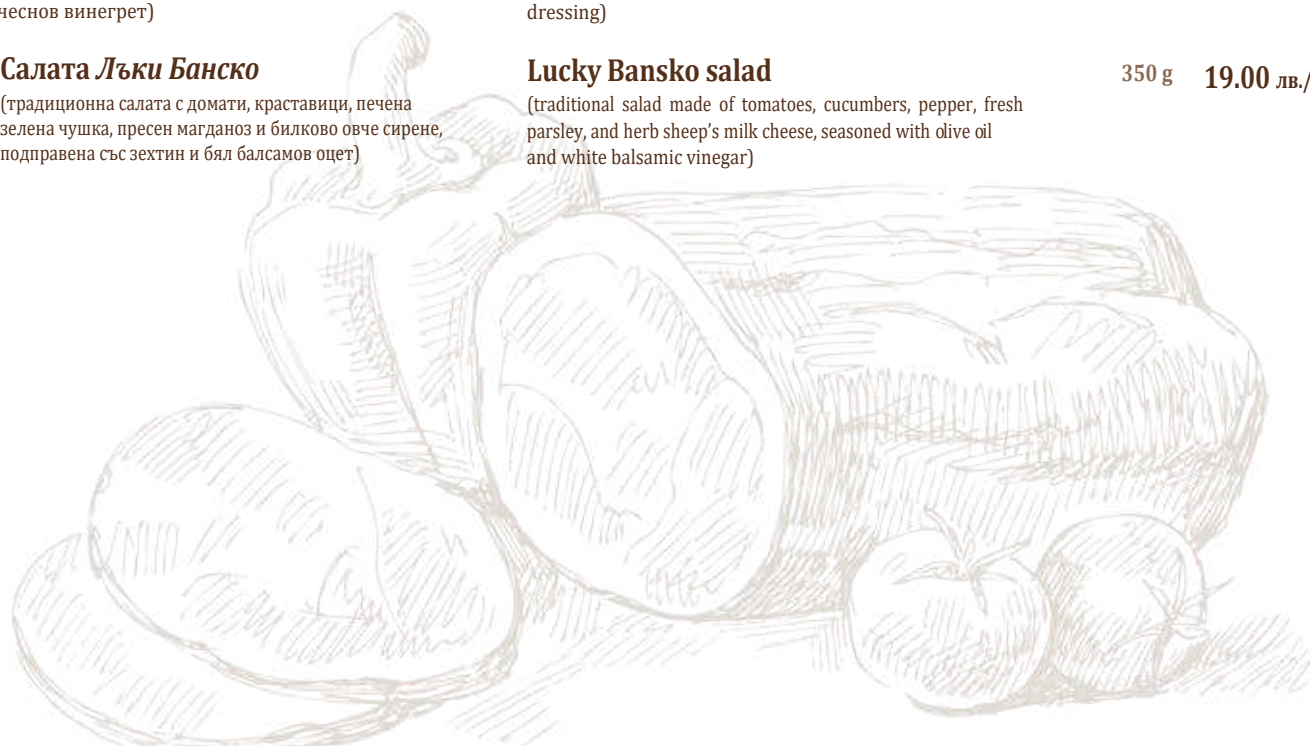
350 g 18.00 лв./BGN



300 g 18.00 лв./BGN



350 g 19.00 лв./BGN



Супи / Soups

Спаначена супа

(застроена супа със зеленчуци, ориз и пресен спанак)

Spinach and nettle soup

(a soup made with vegetables, rice and fresh spinach)

300 g **11.00** лв./BGN

Класическа био пилешка супа

(бистра супа с био пилешки късчета и зеленчуци)

Classic organic chicken soup

(clear broth of organic chicken and vegetables)

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

(сотирани кралски скариди с чери домати, чесън и цитрусов фреш)

Sautéed shrimp

(sautéed king prawns with cherry tomatoes, garlic and citrus fresh)

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



Бургери и сандвичи / *Burgers and sandwiches*

Телешки бургер

(телешко кюфте, чедър, яйце, домати, хрупкав айсберг в домашна питка, поднесен с гарнитура пържени картофи)

Beef burger

(beef burger, cheddar, egg, tomato, crispy iceberg in homemade bun, served with french fries)

300 g

18.00 лв./BGN

Клуб сандвич *Лъки Банско*

(бял тост с масло, бекон, яйце, домати, краставица, зелена салата, био пилешко филе, поднесен с гарнитура пържени картофи)

Club sandwich *Lucky Bansko*

(white toast with butter, bacon, egg, tomato, cucumber, green salad, organic chicken fillet, served with french fries)

300 g

18.00 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

Филе от съомга

(сочно филе от съомга, поднесено с черен ориз, сотирани 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)

FISH

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



ПТИЧЕ

Гриловано пилешко филе

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

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 сотиран зелен боб и панчета)

Пилешки късчета *Терияки*

(пилешки късчета със зеленчуци и пресни билки)

POULTRY

Grilled chicken fillet

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

300 g **32.00** лв./BGN



Organic Parmesan chicken

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

350 g **33.00** лв./BGN



Duck magret

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

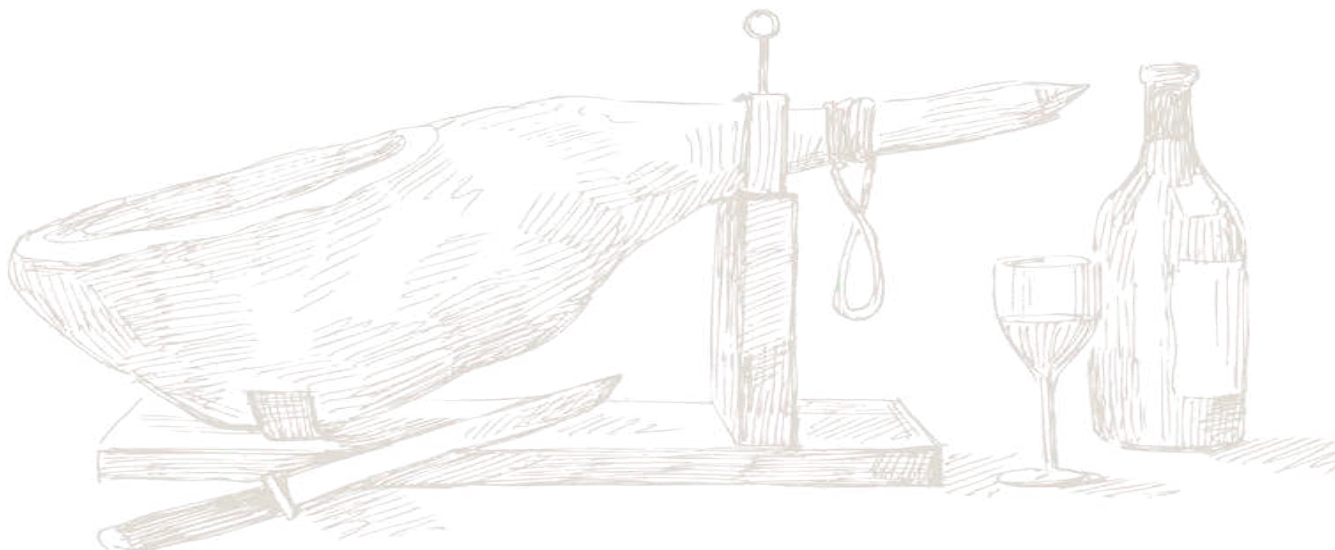
300 g **46.00** лв./BGN



Teriyaki chicken pieces

(chicken pieces with vegetables and fresh herbs)

400 g **31.00** лв./BGN



СВИНСКО

Вратни каренца

(мариновани вартни каренца, изпечени на скара и поднесени върху канапе от сотирани картофи и микс от салати)

Свински шницел

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

Свински ребра

(бавно готвени свински ребра, запечени с домашен BBQ сос, поднесени с печен картоф и микс от свежи салати)

Свински медальони

(приготвени със сос от горски гъби, гарнирани с печени картофи)

Свински късчета

(Пикантни свински късчета, поднесени със зеленчуци и пресни билки)

PORK

Pork neck fillets

(grilled marinated pork neck fillets, served on a canapé of sautéed potatoes and mixed salads)

Pork schnitzel

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

Pork ribs

(slow cooked pork ribs, baked with homemade BBQ sauce, served with a baked potato and a mix of fresh salads)

Pork medallions

(prepared with wild mushroom sauce, garnished with baked potatoes)

Pork chops

(Spicy pork chops served with vegetables and fresh herbs)

300 g 30.00 лв./BGN

350 g 31.00 лв./BGN



350 g 35.00 лв./BGN



350 g 33.00 лв./BGN



350 g 30.00 лв./BGN

АГНЕШКО

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)

350 g 53.00 лв./BGN

ТЕЛЕШКО

Телешки рибай стек Black Angus

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

Телешки стек Black Angus

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

T-бон стек

(поднесен с печен картоф и микс от свежи салати)

Телешки късчета

(сотирани телешки късчета с гарнитура от зеленчуци и пресни билки)

BEEF

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



Beef 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

T-bone steak

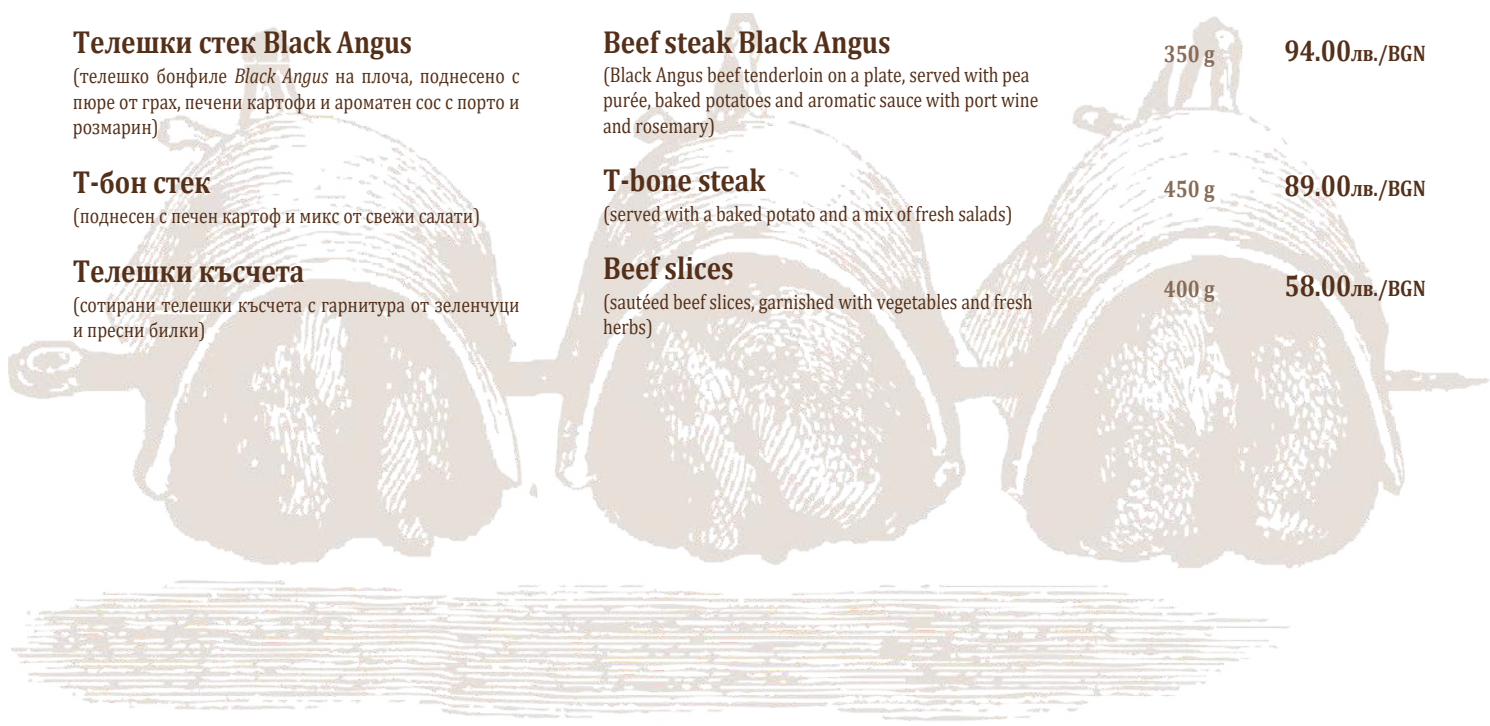
(served with a baked potato and a mix of fresh salads)

450 g 89.00 лв./BGN

Beef slices

(sautéed beef slices, garnished with vegetables and fresh herbs)

400 g 58.00 лв./BGN



Десерти / *Desserts*

Крем брюле

(приготвен с орехи, стафиди и кафява захар)

Crème Brulée

(prepared with walnuts, raisins, and brown sugar)

150 g

11.00 лв./BGN



Шоколадово суфле

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

Chocolate soufflé

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

200 g

15.00 лв./BGN



Топка домашен сладолед

(шоколадов или ванилов)

A scoop of housemade ice cream

(chocolate or vanilla)

60 g

5.00 лв./BGN



Парче торта

(Домашно приготвена бисквитена торта с маскарпоне и нутела)

A piece of cake

(Housemade biscuit cake with Mascarpone and Nutella chocolate)

180 g

13.00 лв./BGN



РАБОТНО ВРЕМЕ / WORKING HOURS

RESTAURANT *LE BISTRO*

Ext. 888

07:00 - 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**