



РЕСТОРАНТ  
ЛЕ БИСТРО



LE BISTRO  
RESTAURANT



## Салати / Salads

### Ле Бистро

свежи салати, бейби спанак, грозде, ягоди, брезаола, френско козе сирене Риблер\*, кашу\*, медено-горчичен дресинг\*

### Le Bistro

mixed leaf salad, baby spinach, grapes, strawberries, bresaola, Ribler cheese\*, cashew\*, honey-mustard dressing\*

300 g

19.00

### Капрезе в наш стил

белени домати, рукола, дърпана моцарела\*, прошуто крудо, песто Дженевезе\*, хайвер от балсамико\*

### Our Caprese

peeled tomatoes, rocket, pulled mozzarella\*, prosciutto crudo, pesto Genovese\*, balsamic caviar\*

300 g

17.00

### В Азиатски стил

свежи салати, едамаме, прясна чушка, кумкуат, пилешко с унаги сос\*, хрупкав нудълс\*, таханов дресинг\*

### Asian Style

mixed leaf salads, edamame, fresh pepper, kumquat, unagi chicken\*, crispy noodles\*, tahini dressing\*

300 g

19.00

### Салата Банскалийка

белени домати, печена чушка, пряно сирене\*, краставици, пресен лук

### Bansko Salad

peeled tomatoes, roasted pepper, fresh white cheese\*, cucumbers, spring onion

350 g

16.00

### Салата Пиперица

домати, краставици, печен патладжан, печена чушка, люта чушка, овче сирене\*

### Pepper Salad

tomatoes, cucumbers, roasted eggplant, roasted pepper, chili pepper, sheep cheese\*

300 g

16.00





## Супи / Soups

### Пилешка супа

пиле, моркови, целина\*,  
фиде\*, магданоз

### Chicken Soup

chicken, carrots, celery\*,  
noodles\*, parsley

300 g

9.00

### Капитанска супа

бяла риба\*, пъстърва\*, картофи,  
лук, моркови, пресни подправки

### Captain Soup

white fish\*, trout\*, potatoes,  
onion, carrots, fresh herbs

300 g

11.00

### Таратор Ле Бистро

цедено мляко\*, краставици, авокадо,  
кашу\*, мента

### Le Bistro Tarator

strained yoghurt\*, cucumbers,  
avocado, cashew\*, mint

300 g

10.00

## Студени предястия / Cold Starters

<b>Тартар от съомга*   с мус от авокадо</b>	Salmon* Tartare with Avocado Mousse*	230 g	27.00
<b>Брускети*</b> · с домати, моцарела* и босилек	Bruschetti* · tomatoes, mozzarella* and basil	200 g	15.00
· с маскарпоне, скариди* и фенел	· mascarpone*, prawns* and fennel	200 g	17.00
· с крема сирене*, прошуто и зелени смокини	· cream cheese*, prosciutto crudo and green figs	200 g	15.00
<b>Разядка с патладжан</b> патладжан, овче сирене*, кростини*	Eggplant Dip eggplant, sheep cheese*, crostini*	150 g	12.00
<b>Домашен хумус</b>	Homemade Hummus	150 g	12.00
<b>Тарама*</b>	Tarama*	180 g	12.00
<b>Тиро*</b>	Tiro*	180 g	12.00
<b>Плато местни сирена*</b> краве сирене*, овче сирене*, козе сирене*, пълномаслен кашкавал*	Local Cheese* Platter cow cheese*, sheep cheese*, goat's cheese*, yellow cheese*	200 g	25.00
<b>Плато колбаси</b> бански старец, разложки старец, бански бут, домашен суджук	Local Cold Cuts Platter banski starets, razlojki starets, banski shank, homemade sudjuk	200 g	25.00

## Топли предястия / Warm Starters

<b>Хрупкави темпура*</b> тиквички с млечен сос*	Crispy Tempura* Zucchini with Yoghurt* Sauce	270 g	17.00
<b>Скариди*</b> с портокал и Перно	Prawns* with Orange and Pernod	220 g	32.00
<b>Крокети*</b> от френска леща и варива с рагу от гъби*	French Lentil Croquettes* with Mushroom Ragu	280 g	17.00
<b>Хрупкави калмари*</b> с лимонен крем	Crispy Calamari* with Lemon Cream*	330 g	22.00

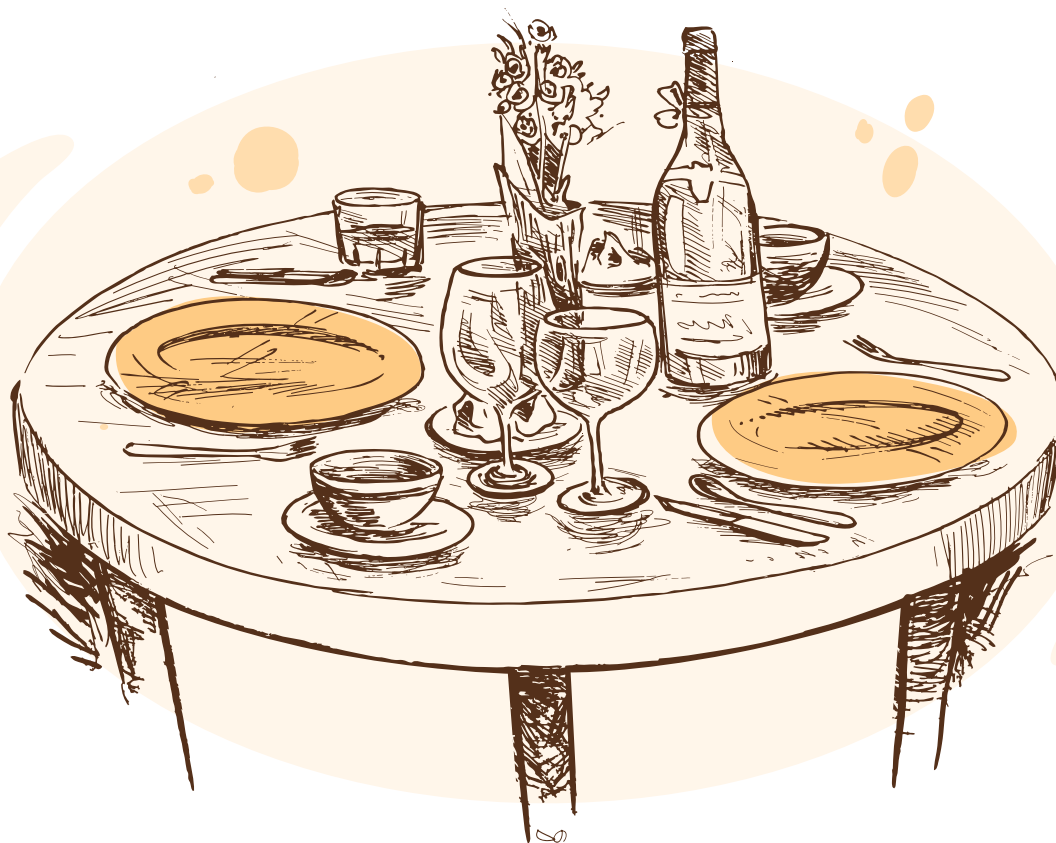
## Бургери\* / Burgers\*

<b>Телешки чийзбургер*</b> с трюфелов сос*	Beef Cheeseburger* with Truffle Sauce*	450 g	28.00
<b>Пилешки бургер*</b> със зелена майонеза*	Chicken Burger* with Green Mayo*	450 g	28.00

## Паста\* и ризото\* / Pasta\* and Risotto\*

<b>Телиатели Алфредо*</b> с тиквички и скариди*	Tagliatelle Alfredo* with Zucchini and Prawns*	350 g	26.00
<b>Телиатели Карбонара*</b>	Tagliatelle Carbonara*	350 g	21.00
<b>Телиатели Болонезе*</b>	Tagliatelle Bolognese*	350 g	21.00
<b>Ризото* с пилешко</b> бейби спанак и сушени боровинки	Risotto* with Chicken Baby Spinach and Dried Blueberries	350 g	23.00
<b>Ризото* с морски дарове*</b>	Seafood* Risotto*	350 g	27.00





## Основни ястия / Main Dishes

### Ролирано пилешко\* месо

поднесено върху ризото\* от френска леща с цветна мирпоа и млечно-царевичен трюфел сос\*

### Stuffed Chicken\*

Served with French Lentil Risotto\* with Vivid Mirepoix and Corn-yoghurt Truffle Sauce

350 g

29.00

### Лаврак\* по Марсилски

със сос виерж\* и гриловани тиквички

### Marseille Seabass

with Vierge\* Sauce and Grilled Zucchini

350 g

39.00

### Унаги\* съомга\*

с кимчи зеленчуци и едамаме с хрупкав нудълс

### Unagi\* Salmon\*

with Kimchi\* Vegetables and Edamame with Crispy Noodles\*

350 g

43.00

### Свинско бон филе

с билкова коричка, картофено пюре\* и сос със зелен пшпер\*

### Pork Fillet

with Herbal Crust and Potato Mash\* with Green Pepper Sauce\*

350 g

36.00

## Барбекю / BBQ

<b>Филе от домашно пиле</b> приготвено на барбекю, поднесени с крем от моркови* с нар и пармезан*	<b>Homegrown Chicken Breast</b> barbecued, served with carrot cream*, pomegranate and parmesan*	350 g	22.00
<b>Свински ребра</b> приготвени на барбекю, поднесени с пукани картофи* със сминдух	<b>Pork Ribs</b> barbecued, served with baked* potato with fenugreek	400 g	28.00
<b>Калмар* на барбекю</b> със свежи салати	<b>Baby Squid* on Barbecue</b> with Mixed Leaf Salads	330 g	33.00
<b>Рибай Блек Ангъс</b> приготвен на барбекю според Вашите предпочитания	<b>Black Angus Rib-Eye</b> cooked to your liking on barbecue	за /for 100 g	35.00

## Веган ястия / Vegan Dishes

<b>Тиквички и ядки</b> сурови тиквички, зеленолистни салати, кедрови ядки*, тиквени семки*, балсамов дресинг*	<b>Zucchini and Nuts*</b> raw zucchini, mixed leaf salads, pine nuts*, pumpkin seeds*, balsamic dressing*	200 g	16.00
<b>Зеленчуци с черен ориз</b> броколи, зелен боб, брюкселско зеле, черен ориз/	<b>Green Vegetables with Nerone Rice</b> broccoli, green beans, Brussel sprouts, nerone rice	200 g	18.00
<b>Рататуй</b> домати, тиквички, патладжан, лук, зелена и червена чушка	<b>Ratatouille</b> tomatoes, zucchini, eggplant, onion, green and red pepper	250 g	16.00



## Десерти / Desserts

<b>Чийзкейк*</b> с рози и хайвер от лайм	Rose and Lime Caviar Cheese Cake*	170 g	14.00
<b>Шоколадов фондан*</b> с домашен сладолед с шамфъстък	Chocolate Fondant* with home-made ice cream with pistachio	170 g	14.00
<b>Малинов тарт*</b>	Raspberry Tart*	170 g	14.00
<b>Мус от бял шоколад*</b> с плодове	White Chocolate* Mousse with Fruits *	150 g	12.00
<b>Панакота*</b> с бъз и кули от плодове*	Pannacotta* with Elder Flower and Fruit Coulis*	170 g	12.00

## Веган десерти / Vegan Desserts

<b>Чиа пудинг</b> чия, бадемово мляко*, годжи бери*	Chia Pudding chia, almond* milk, goji berry*	150 g	11.00
<b>Овесени бисквити със сушени плодове</b> пълнозърнести овесени ядки*, мед, сушени фурми, смокини, стафиди, кайсии, канела, ванилия, кокосови стърготини	Oatmeal Biscuits* with Dried Fruits oatmeal biscuits*, honey, dried dates, figs, raisins, apricots, cinnamon, vanilla, coconut shavings	150 g	11.00

РЕСТОРАНТ  
ЛЕ БИСТРО



LE BISTRO  
RESTAURANT

