

# ПРАЗНИЧНО МЕНЮ

## за 8-ми март



# FESTIVE MENU

## for March the 8<sup>th</sup>

### Цветен букет

Микс от листни салати с ягоди, козе сирене Риблер, цветна киноа и цитрусов дресинг • 300 гр.

### Деликатен трепет

Пате от пушена съомга, кростини, папардели от тиквичка и анасонова пяна • 180 гр.

### Нежен порив

Поширан рол ципура върху аспержи с глазирани чери домати и хлорофилно велуте • 250 гр.

ИЛИ

### Ефирен полет

Фаршировано пиле с муселин от горгонзола и картофен фондан • 280 гр.

### Ягодов романс

Суфле с ягодов център, поднесен със сладолед пистачио • 150 гр.

Менюто ще бъде поднесено в акомпанимента на

### Чаша бяло вино

Мидалидаре Совиньон Блан 42/25 • 150 мл

ИЛИ

### Чаша червено вино

Мидалидаре Мерло 42/25 • 150 мл

При закупена предплатена вечеря, гостите на хотела могат да доплатят за празничното меню за 8-ми март.

Всички цени са с включен ДДС.

### Vivid Bouquet

Mixed leaf salad with strawberries, Ribler goat's cheese, colorful quinoa and citrus dressing • 300 g

### Delicate Tremor

Smoked salmon paté, crostini, zucchini pappardelle and anise foam • 180 g

### Dainty Urge

Poached seabream roll over asparagus with glazed cherry tomatoes and chlorophyll velouté • 250 g

Or

### Ethereal Flight

Stuffed chicken breast with gorgonzola muslin and potato fondant • 280 g

### Strawberry Romance

Strawberry soufflé served with pistachio ice cream • 150 g

The menu will be served to the accompaniment of

### A glass of red wine

Midalidare Merlot 45/25 • 150 ml

Or

### A glass of white wine

Midalidare Sauvignon Blanc 45/25 • 150 ml

If the guests of the hotel have a prepaid dinner, they can pay additionally for the festive menu for March 8<sup>th</sup>.

All prices include VAT.