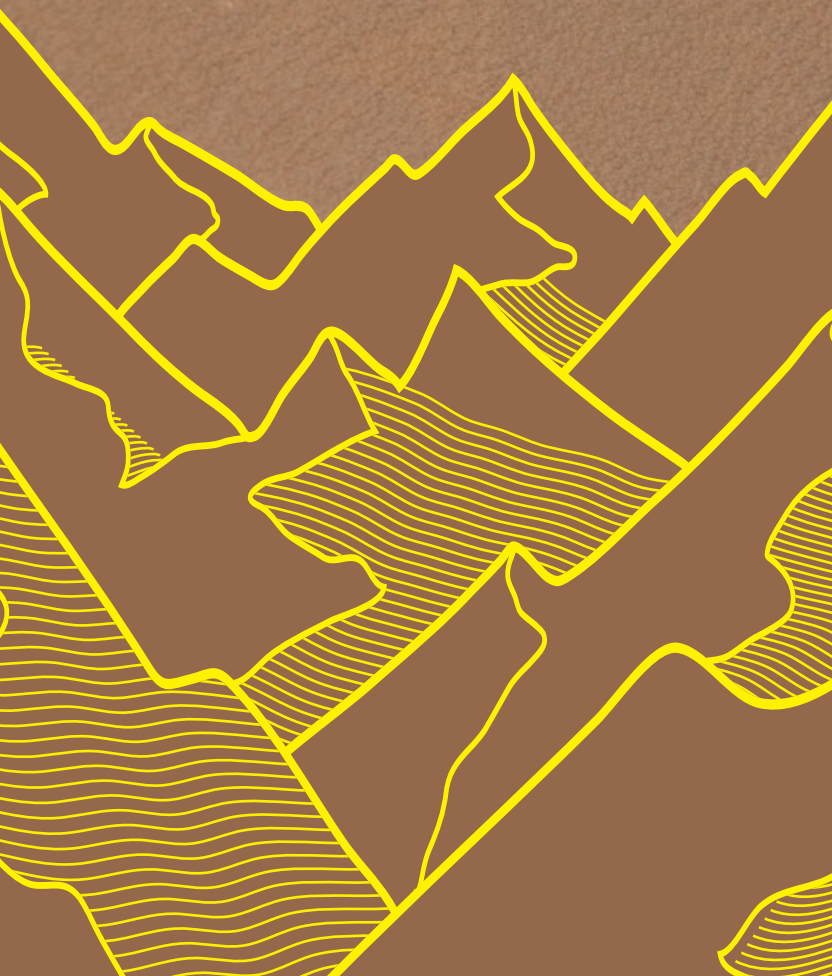




Меню

•

Menu



## Салати

### Френски кантон

бейби спанак, поширана круша с карамфил, трицветно цвекло, червена киноа, козе сирене Риблер\*, медено-горчичен дресинг\*, медено-лешников крЪнч\*

300 г 28 лв.

### Италиански кантон

рукола, грилован артишок а ла романа, сушени домати, прошуто Сан Даниеле, маслини Таджаска, сирене Стракино\*, шам фЪстЪк\*

300 г 32 лв.

### Немски кантон

печени и мариновани кореноплодни върху хрупкави салати, сирене Апенцелер\*, смокини, орехи\*, винена редукция с хвойна\*

300 г 28 лв.

### Вариетé

приготвена пред вас по ваш избор

с различни видове зеленолистни салати, в комбинация от над 25 различни зеленчуци, плодове, месо, риба\*, подправки и дресинги

250 г 32 лв.



# Salads

## French Canton

baby spinach, clove poached pear,  
candy and golden beetroot, red  
quinoa, goat's cheese Ribler\*,  
honey-mustard dressing\*,  
honey-hazelnut crunch\*

300 g **28 BGN**

## Italian Canton

rocket, grilled artichoke alla Romana,  
sundried tomatoes, prosciutto San  
Daniele, Taggiasca olives, Stracchino  
cheese\*, pistachio\*

300 g **32 BGN**

## German Canton

roasted and marinated roots  
over crunchy salads, Appenzeller  
cheese\*, figs, walnuts\*, wine-juniper  
reduction\*

300 g **28 BGN**

## Variété

prepared tableside to your liking

different types of leafy green salads  
in a combination of 25 different  
vegetables, fruits, meat, fish\*, spices  
and dressings

250 g **32 BGN**



## Предястия

**Гратиниран артишок\***  
с брезаола, сирене Апенцелер\*,  
билкова гремолата\* 250 г 36 лв.

**Пушена норвежка  
сьомга\*** 250 г 42 лв.  
върху ръоци\* и сирене Апенцелер\*

**Талята от телешки език**  
с трюфел върху ръоци\* и раklet\* 250 г 58 лв.

**Фоа гра терин\***  
с мармалад от червен лук, бриош\*,  
еспума от сирене рокфор\* 200 г 48 лв.

**Телешки тартар**  
с опушен костен мозък,  
сирене тет де моан\*,  
сусамово олио\* 200 г 76 лв.

**Прошутто Сан Даниеле**  
върху билкови крустини\*, бейби  
картофи\* и раklet\* 200 г 42 лв.

**Прясно нарязан микс  
от колбаси** по Ваш избор 200 г 38 лв.

**Прясно нарязан микс  
от сирена\*** по Ваш избор 200 г 38 лв.

---

## Starters

---

### Gratinated Artichoke\*

with bresaola, Appenzeller cheese\*,  
herbal gremolata\* 250 g **36 BGN**

---

### Smoked Norwegian

#### Salmon\*

over rösti\* and Appenzeller cheese\* 250 g **42 BGN**

---

### Beef Tongue Tagliata

with truffle over rösti\* and raclette\* 250 g **58 BGN**

---

### Foie Gras Terrine\*

with red onion marmalade, brioche\*,  
Roquefort cheese espuma\* 200 g **48 BGN**

---

### Black Angus Beef

#### Fillet Tartare

with smoked bone marrow, Tête de  
Moine cheese\*, sesame oil\* 200 g **76 BGN**

---

### Prosciutto San Daniele

over herbal crostini\*, baby potatoes\*  
and raclette\* 200 g **42 BGN**

---

### Freshly Cut Charcuterie

of your choice 200 g **38 BGN**

---

### Freshly Cut Cheeseboard\*

of your choice 200 g **38 BGN**



## Фондю със сирена

### Фондю Лъки Банско\*

сирене франш контé\*, ементал\*, бофор\*, бяло вино 180 г 58 лв.

### Фондю Тет де Моан (Главата на монаха)\*

сирене тет де муан\*, сирене грюер\*, бяло вино 180 г 62 лв.

### Фондю Класик\*

сирене грюер\*, сирене ементал\*, бяло вино 180 г 54 лв.

### Фондю Вашрен\*

сирене вашрен\*, сирене грюер\*, бяло вино 180 г 62 лв.

### Фондю с ементал\* и пармезан\*

180 г 48 лв.

### Фондю със сирене Апенцелер\*

180 г 54 лв.



Всяко Фондю се сервира  
с кубчета хляб\*, туршия, варени  
картофи и мариновани лукчета.

# Cheese Fondue

## Lucky Bansko Fondue\*

French conté cheese\*, emmental\*, beaufort\*, white wine 180 g 58 BGN

---

## Fondue Tête de Moine\*

tête de moine cheese\*, gruyère cheese\*, white wine 180 g 62 BGN

---

## Fondue Classic\*

gruyer cheese\*, emmental cheese\*, white wine 180 g 54 BGN

---

## Fondue Vacherin Mont d'Or\*

vacherin Mont d'Or cheese\*, gruyère, white wine 180 g 62 BGN

---

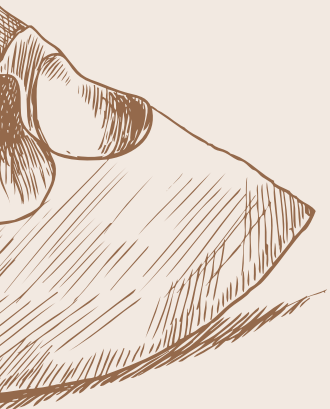
## Fondue with Emmental\* and Parmesan\*

180 g 48 BGN

---

## Fondue with Appenzeller Cheese\*

180 g 54 BGN



Each Fondue is served with bread cubes\*, pickles, boiled potatoes and pickled onions.

The indicated prices are for one portion of Fondue. All prices are in Bulgarian leva including VAT.

\*Allergens

## Фондю с месо

Сервира се със загрята мазнина над 250 градуса.

Можете да изберете от разнообразие на меса.

|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Телешко бон филе<br>Блек Ангъс | 150 г | 45 лв. |
| Свинско Иберико<br>бон филе    | 150 г | 35 лв. |
| Био пилешко филе               | 150 г | 22 лв. |
| Патешко филе                   | 150 г | 28 лв. |



Всяко Фондю се сервира с гарнитура от броколи, карфиол, корнишони и аспержи.



## Meat Fondue

Served with a heated  
over 250 degrees oil.

You can choose from  
a variety of meats.

|                                   |       |               |
|-----------------------------------|-------|---------------|
| <b>Black Angus<br/>Tenderloin</b> | 150 g | <b>45 BGN</b> |
|-----------------------------------|-------|---------------|

---

|                                |       |               |
|--------------------------------|-------|---------------|
| <b>Iberico<br/>Pork Fillet</b> | 150 g | <b>35 BGN</b> |
|--------------------------------|-------|---------------|

---

|                           |       |               |
|---------------------------|-------|---------------|
| <b>Bio Chicken Fillet</b> | 150 g | <b>22 BGN</b> |
|---------------------------|-------|---------------|

---

|                    |       |               |
|--------------------|-------|---------------|
| <b>Duck Fillet</b> | 150 g | <b>28 BGN</b> |
|--------------------|-------|---------------|



Every Fondue is served with  
broccoli, cauliflower, pickles  
and asparagus.

The indicated prices are for one portion of Fondue. All prices are in Bulgarian leva including VAT.

\*Allergens

## ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

### Кордон Бльо

с ементалер\* и прошуто кото,  
поднесен с картофи дофиноа\*,  
грилован артишок, върху сирене  
Апенцелер\* с хлорофилно олио

350 г 58 лв.

### Опушен пъдпъдък

с фарс от дроб и кайсии, върху  
бруноа от сладък картоф\*,  
панчета и сос с вишнев ликьор\*

270 г 68 лв.

### Патешко магре

#### ал оранж

с чътни от  
червено зеле и бекон

300 г 62 лв.

### Бургер от Блек Ангъс с телешки опашки брезе\*

с кисели краставички, сладко от  
червено зеле и бекон\*, ръщи\*и  
раклет\*

450 г 54 лв.

### Бон филе от елен

върху пъстри глазирани  
кореноплодни\* с гел от капини\*  
и Жу сос с порто\*

300 г 82 лв.

### Агнешки френч рак

с билков кръст\*, поднесен с терин  
от бейби картофи и спанак\* и  
конячен сос със зелен пипер\*

300 г 68 лв.

---

## MAIN COURSES

---

### Cordon Bleu

with emmentaler\* and prosciutto cotto  
served with Dauphinoise potatoes\*, 350 g 58 BGN  
grilled artichoke over Appenzeller  
cheese\* with chlorophyll oil

---

### Smoked Quail

stuffed with liver and apricots, over  
sweet potato brunoise\* and pancetta 270 g 68 BGN  
with sour cherry liquor sauce\*

---

### Duck Magret

al' Orange 300 g 62 BGN  
with red cabbage  
and bacon chutney

---

### Braised Ox\* Tail

Black Angus\* Burger 450 g 54 BGN  
with pickles, red cabbage  
and bacon jam\*, rösti\* and  
raclette\*

---

### Venison Fillet

over vivid glazed roots\* 300 g 82 BGN  
with a blackberry gel\*  
and port Ju sauce\*

---

### Lamb French Rack

with herbal crust\* served with baby  
potatoes and spinach terrine\* and 300 g 68 BGN  
Cognac and green pepper sauce\*

## Месо по алпийски

/сервирано върху нагорещена плоча/

**Телешко бон филе Блек Ангъс** 200 г 86 лв.

---

**Свинско Иберико бон филе** 200 г 62 лв.

---

**Био пилешко филе** 200 г 42 лв.

---

**Патешко магре** 200 г 52 лв.

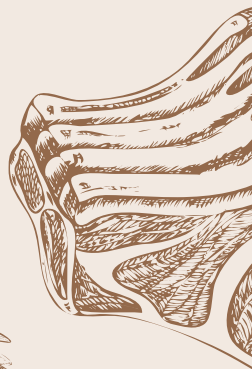
---

**Еленско бон филе** 200 г 62 лв.

---

**Агнешки котлет** 200 г 65 лв.

Всяко месо се сервира с гарнитура от броколи, карфиол, корнишони и аспержи. Месото се поднася на предварително загрята плоча - можете да го изпечете по Ваш вкус и предпочитания.



# Alpine Meat

/ served on a hot plate/

|                           |       |        |
|---------------------------|-------|--------|
| Black Angus<br>Tenderloin | 200 g | 86 BGN |
|---------------------------|-------|--------|

---

|                     |       |        |
|---------------------|-------|--------|
| Iberico Pork Fillet | 200 g | 62 BGN |
|---------------------|-------|--------|

---

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Bio Chicken Fillet | 200 g | 42 BGN |
|--------------------|-------|--------|

---

|             |       |        |
|-------------|-------|--------|
| Duck Magret | 200 g | 52 BGN |
|-------------|-------|--------|

---

|                 |       |        |
|-----------------|-------|--------|
| Deer Tenderloin | 200 g | 62 BGN |
|-----------------|-------|--------|

---

|                     |       |        |
|---------------------|-------|--------|
| French Rack of Lamb | 200 g | 65 BGN |
|---------------------|-------|--------|

Each meat is served with a garnish of sweet potato chips, pickles and asparagus. The meat is served on a preheated plate – you can prepare it according to your taste and preferences.



The indicated prices are for one portion of Fondue. All prices are in Bulgarian leva including VAT.

\*Allergens



## Десерти

### Фюжън круша

с бял шоколад\*, спондж от  
лешниково капучино\*, крѐмбѐл\*,  
хрупкави тюели с грюер\*

180 г 26 лв.

### Печен чийзкейк\*

с гел от дюли, лиофилизирани  
малини\*, горен меренг\*

150 г 22 лв.

### Домашен сладолед

60 г 8 лв.

### Сорбе

60 г 6 лв.



## Desserts

---

### Fusion Pear

with white chocolate\*, hazelnut-cappuccino sponge\*, crumble\*,  
crispy gruyere tuiles\*

180 g **26 BGN**

---

### Baked Cheesecake\*

with a quince gel, lyophilized raspberries\*, burnt merengue\*

150 g **22 BGN**

---

### Homemade Ice Cream

60 g **8 BGN**

---

### Sorbe

60 g **6 BGN**



The indicated prices are for one portion of Fondue. All prices are in Bulgarian leva including VAT.

\*Allergens

## Сладко Фондю

Фондю с черен шоколад\* 140 г 22 лв.

---

Фондю с бял шоколад\* 140 г 22 лв.

---

Фондю с млечен шоколад\* 140 г 22 лв.

---

Фондю с бял шоколад\* и  
солен карамел\* 140 г 22 лв.

---

Всяко фондю се сервира с  
домашно приготвен кекс\*, нежна  
палачинка\* и хрупкава гофрета\*.

## Добавки

Ягоди 100 г 10 лв.

---

Банан 100 г 8 лв.

---

Ананас 100 г 10 лв.

---

Маршмелоу 100 г 8 лв.

## Sweet Fondue

Dark Chocolate\* Fondue 140 g 22 BGN

---

White Chocolate\* Fondue 140 g 22 BGN

---

Milk Chocolate\* Fondue 140 g 22 BGN

---

White Chocolate\* and  
Salted Caramel\* Fondue 140 g 22 BGN

---

Each Fondue is served with  
homemade cake\*, crepe\*  
and crispy waffle\*.

## Supplements

Strawberries 100 g 10 BGN

---

Banana 100 g 8 BGN

---

Pineapple 100 g 10 BGN

---

Marshmallow 100 g 8 BGN

The indicated prices are for one portion of Fondue. All prices are in Bulgarian leva including VAT.

\*Allergens

4-10, Kir Blago Todev Str., 2770 Bansko, Bulgaria

mobile: + 359 882 777 444

[www.fondue.bg](http://www.fondue.bg)

