



Алпийска вечер с Travel & Lifestyle в ресторант Фондю

13 декември 2025



13 December 2025

Alpine Evening with Travel & Lifestyle at Restaurant Fondue



LuckyBansko
Spa & Relax
APARTHOTEL ★ ★ ★ ★ ★

Travel
& Lifestyle

Уелкъм Дринк • Welcome Drink

Анреола Боле, Валдобиадене, Италия
свежо, пенливо начало, достойно за празнична вечер.

Anreola Bolle, Valdobiadene, Italy
a fresh, sparkling start, perfect for a festive occasion.

Гратиниран артишок с брезаола, Апенцелер и билкова гремолата • 45 г

Gratinated Artichoke with Bresaola, Appenzeller Cheese
and Herbal Gremolata • 45 g

Класическа френска рецепта пречупена с привкус на зрял 6 месеца
швейцарски Апенцелер в тандем с италианска говежда брезаола.

A classic French recipe with a twist of six-month-aged Swiss Appenzeller,
paired with Italian beef bresaola.



Кастелфелдер Пино Бианко "Фом Щайн", Алто Адидже, Италия

Castelfelder Pinot Bianco "Von Stein", Alto Adige, Italy

Пино Бианко / Pinot Bianco • 125 ml

Ярко, флорално и елегантно вино от полите на италианските алпи.

A bright, floral and elegant wine from the foothills of the Italian Alps.

Фондю Тет де Моан (Главата на Монаха) сирене тет де моан, сирене грюер, бяло вино • 90 г

Fondue Tête de Moine

tête de Moine, Gruyere, white wine • 90 g

Легендарното алпийско сирене с богата история и наситен вкус, поднесено в
класическият и още по легендарен Фондю вариант

The legendary Alpine cheese with a rich history and intense flavor, served in the classic
and even more legendary fondue style.



Албер Ман Традицион, Алсас, Франция

Albert Mann Tradition, Alsace, France

Пино Гри / Pinot Gris • 125 ml

Очарователно балансирано, идеално чисто и носещо освежаващо
удоволствие вино с дълъг послевкус, потапящ ни в хармония.

Delightfully balanced, perfectly pure wine that brings refreshing pleasure
and a long finish, immersing us in harmony.

Опушен пъдпъдък с фарс от дроб и кайсии върху бруноа от сладък картоф и панчета и сос с вишнев ликьор • 200 г

Smoked Quail Stuffed with Liver and Apricots over Sweet Potato Brunoise and Pancetta with Sour Cherry Liqueur Sauce • 200 g

Многопластова комбинация от вкусове които завладяват допълвайки се. Гъшия дроб компенсира леката сухота на дивеча, кайсията придава сладост без да нарушава текстурата на фарса, солеността на панчетата балансира батата, а вишневия ликьор в соса добавя дълбочина.

A multilayered combination of flavors that captivate through perfect harmony. The foie gras compensates for the slight dryness of the game, the apricot adds sweetness without disturbing the texture of the farce, the saltiness of the pancetta balances the sweet potato, and the cherry liqueur in the sauce adds depth.



Алберт Бишо "Ориджин", Бургундия, Франция

Albert Bichot "Origin", Burgundy, France

Пино Ноар / Pinot Noir • 125 ml

Класически меко и балансирано вино. Дъбовите му нотки оформят приятния му завършек.

A classically soft and balanced wine. Its oak notes shape its pleasant finish.



Еленско бон филе върху нагорещена плоча • 100 г

Venison Tenderloin on a Hotplate • 100 g

Технологията на приготвяне на еленското, а именно върху нагорещена плоча пред вас ви позволява сами да определите степента на изпичане на месото според предпочитанията си.

The preparation method of the venison — cooked on a heated stone right in front of you — allows you to determine the degree of doneness according to your personal preference.



Паоло Манзоне Сюзериоре "Фиоренза", Пиемонт, Италия

Paolo Manzone Superiore "Fiorenza", Piedmont, Italy

Барбера Д'Алба / Barbera D'Alba • 125 ml

Плодовият букет на това вино наемква за приятния му баланс, меките му кадифени танини и дългия му финал.

The fruity bouquet of this wine hints at its pleasant balance, its soft velvety tannins, and its long finish.

**Фюжън круша с бял шоколад, спондж от лешниково капучино,
кръмбъл и хрупкави туюели с грюер • 180 г**

Fusion Pear with White Chocolate, Hazelnut-Cappuccino Sponge, Crumble
and Crispy Gruyere Tuiles • 180 g

Десерт който доказва, че не всичко е такова каквото изглежда. С имлементирането на Грюер в тази рецепта и неговият пикантен аромат, лека соленост и орехов послевкус сме засилили контраста и сложили граница на сладостта на белия шоколад.

A dessert that proves not everything is as it seems. By incorporating Gruyère into this recipe — with its spicy aroma, subtle saltiness, and nutty finish — we've enhanced the contrast and set a boundary to the sweetness of the white chocolate.



**Ликьор от Круша Уилямс &
Коняк Гранд Шампан Франсоа Пейро**
Liqueur Poire Williams &
Cognac Grande Chamoage François Peyrot
50 ml

Традицията на крушите от немските алпи срещат тази на френските майстори на дистилирането на коняк.

The tradition of pears from the German Alps meets that of the French masters of cognac distillation.



**Пожелаваме ви една незабравима Алпийска вечер,
изпълнена с вкус, уют и добро настроение.**

Добър апетит и приятно изживяване!

We wish you an unforgettable Alpine evening filled
with flavor, warmth, and good spirits.

Enjoy your meal and have a wonderful time!