

Салати • Salads



Френска есен

пушено червено цвекло, рукола,
моркови, орехи, круша, козе сирене,
меден дресинг

French Autumn

smoked beetroot, arugula, carrots,
walnuts, pear, goat cheese, honey
dressing



330 g

11 €

Фромаж ал Оранж

микс от зеленолистни салати, сирене
Рокфор, Бри, сюприми от портокал,
кумкуат, портокалов дресинг,
филиран бадем

Fromage a l'Orange

mix of green leafy salads,
Roquefort, Brie, orange supremes,
kumquat, orange dressing,
sliced almonds



330 g

13 €

Киноа Солей

чери домати, маслини каламата,
цветна киноа, краставици, мента,
червен лук

Quinoa Soleil

cherry tomatoes, kalamata olives,
colored quinoa, cucumbers, mint,
red onion

330 g

9 €

Роуст бийф салата

микс от зеленолистни салати, телешки
роуст, чери домати, каперси, пармезан,
трюфелов дресинг

Roast Beef Salad

mix of green leafy salads,
roast beef, cherry tomatoes,
capers, parmesan,
truffle dressing



320 g

13 €

Льо Жардин

домат, рукола, моцарела,
мус от авокадо, кедрови ядки

Le Jardin

tomato, arugula, mozzarella,
avocado mousse, pine nuts



320 g

12 €

Цезар с пиле и хрупкава панчета

айсберг, пармезан, чери домати, пилешко
филе, хрупкава панчета, билкови
крутони, класически Цезар дресинг

Caesar with Chicken and Crispy Pancetta

iceberg, parmesan, cherry tomatoes,
chicken fillet, crispy pancetta, herb
croutons, classic Caesar dressing



350 g

12 €

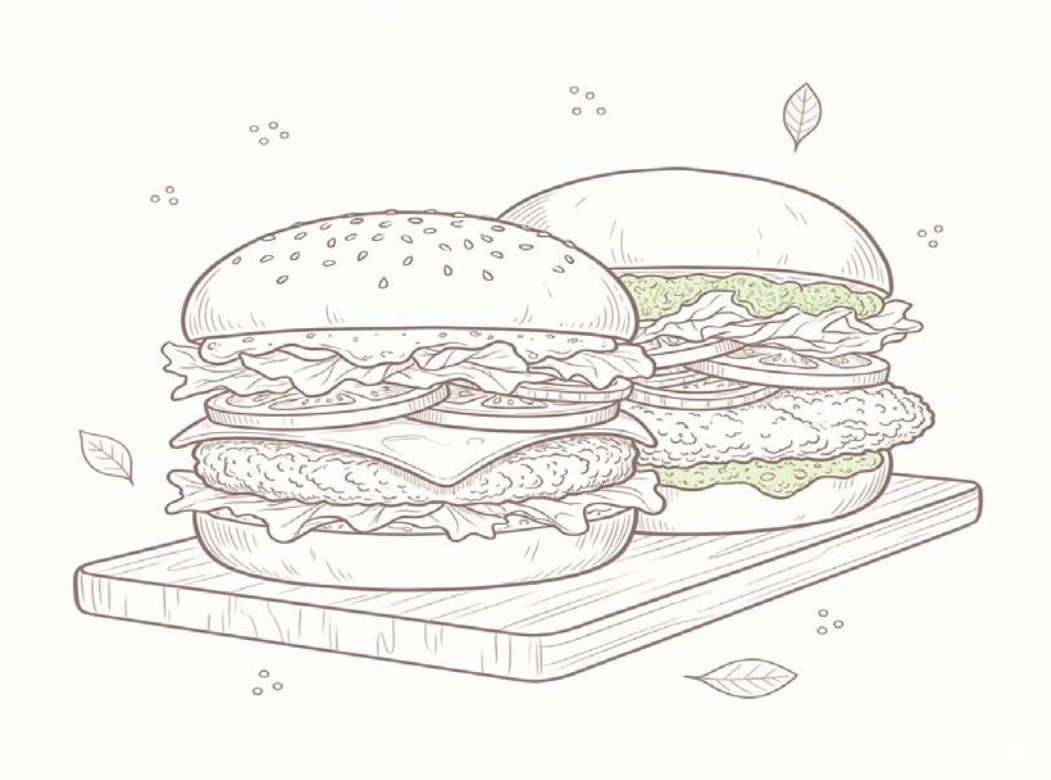
Супи • Soups

Класическа френска лучена супа	Classic French Onion Soup	  
		350 g 5 €
Крем супа от карфиол с трохи от чоризо и чипс от пармезан	Cream of Cauliflower Soup with chorizo crumbs and parmesan chips	
		350 g 5 €

Предястия • Starters

Цветна съомга съомга гравлакс с портокал и цвекло, поднесена с фенел и копър	Colorful Salmon salmon gravlax with orange and beetroot served with fennel and dill	
		300 g 14 €
Волован с диви гъби и патешко кошница от многолистно тесто с пъльнеж от конфитирано патешко, гъби и спанак	Vol-au-Vent with Wild Mushrooms and Duck a basket of puff pastry filled with duck confit, mushrooms and spinach	  
		320 g 13 €
Карфиол морней роял паниран карфиол със сос Морней, чътни от червено зеле, чипс от бекон и орехи	Cauliflower Mornay Royal breaded cauliflower with Mornay sauce, red cabbage chutney, bacon chips and walnuts	   
		350 g 10 €
Крокети а ла лентил крокети от френска леща с рагу от кореноплодни и грейви от печен лук	Croquettes a la Lentille French lentil croquettes with root vegetable ragout and roasted onion gravy	  
		320 g 10 €
Бри а ла форè панирано бри с мащерка, млад спанак, горски плодове, сос с хвойна и мерло	Brie a la Forêt breaded brie with thyme, baby spinach, berries, juniper and merlot sauce	 
		300 g 18 €
Плато френски и италиански сирена сирене Бри, пармезан, скаморца, Рокфор, сезонни плодове, орехи	French and Italian Cheese Platter Brie cheese, parmesan, scamorza, Roquefort, seasonal fruits, walnuts	 
		200 g 14 €

Бургери • Burgers



Телешки чийзбургер

айсберг, домати, маринован лук,
бриош питка, трюфелов сос

Beef Cheeseburger

iceberg lettuce, tomato, pickled onion,
brioche bun, truffle sauce



450 g

12 €

Чикън бургер със зелена майонеза

айсберг, домати, маринован лук,
бриош питка

Chicken Burger with Green Mayo

iceberg, tomato, pickled onion,
brioche bun



450 g

12 €

Основни ястия • Main Courses

Пиле Кордон Бльо в наш стил

хрупкав рол от пилешко със сирене
Комтэ и пушена шунка, поднесено
с трюфелирано картофено пюре,
сос Даян и хлорофилно олио

Our-Style Chicken Cordon Bleu

crispy chicken roulade with Comté
cheese and smoked ham served
with truffle-infused mashed potatoes,
Diane sauce and chlorophyll oil



330 g 17 €

Свинско бон филе в нормандски стил

свинско бон филе, пюре от целина
и ябълка, бейби моркови, Жу сос
със сайдер и зелен пипер

Normandy-style Pork Tenderloin

pork tenderloin, celery and apple
purée, baby carrots, Jus sauce with
cider and green pepper



350 g 16 €

Патица Касолé

класическа френска рецепта за
бавно готвено патешко с
бекон и боб

Duck Cassoulet

a classic French recipe for
slow-cooked duck with bacon
and beans



350 g 16 €

Виенски шницел

със сладко от бекон върху
розмаринови картопки

Wiener Schnitzel

with bacon jam served over rosemary
potatoes



350 g 16 €

Телешки бузи по бургундски

върху трюфелирано картофено
пюре, телешко жу, шалот и
брюкселско зеле

Beef Cheeks Bourguignonne

on truffle-infused mashed potatoes,
with beef jus, shallots and Brussels
sprouts



350 g 17 €

Треска с билкова коричка

поднесена с терин от картофи,
спанак и крем сос

Herb-crusted Cod

served with potato and spinach
terrine and a cream sauce



350 g 17 €

Телешки стек Даян

телешки стриплойн, сос Даян,
чупени картофи с розмарин

Steak Diane

beef striploin, Diane sauce, crushed
rosemary potatoes



350 g 43 €

Десерти • Desserts



**Френска
селска торта**
с боровинки

**Country-style
French Cake**
with blueberries



170 g

7 €

Банофи пай
с банан и карамел

Banoffee Pie
with banana and caramel



170 g

8 €

Креп сюзет
/приготвен пред вас/
класически френски десерт с
портокал и коняк, сервиран
със сладолед

Crêpe Suzette
/prepared tableside/
classic French dessert with
orange and cognac served
with ice cream



180 g

9 €

Суфле Сюприм
шоколадово суфле с център от
шам фастък

Soufflé Suprême
chocolate soufflé with pistachio
center



180 g

10 €

Вкусът на България • Taste of Bulgaria



Салата Пиперица

домати, краставици, червен лук,
гриловани тиквички и патладжан,
овче сирене, магданозено песто,
люта чушка

Piperitsa Salad

tomatoes, cucumbers, red onion,
grilled zucchini and eggplant,
sheep's milk cheese, parsley pesto,
hot pepper



350 g

11 €

Салата с печени чушки

копър, чесън и овче сирене

Salad with roasted peppers

dill, garlic, and sheep's milk cheese



350 g

9 €

Домашна пилешка супа

Homemade Chicken Soup



350 g

5 €

Боб чорба

с манатарки

Bean Soup

with porcini mushrooms



350 g

9 €

Вкусът на България • Taste of Bulgaria

Качамак с овче сирене и маслена запръжка с червен пипер	Kachamak with sheep's milk cheese and a butter-paprika sizzle	 	300 g	10 €
Телешки език с манатарки	Beef Tongue with porcini mushrooms	 	300 g	12 €
Бавно готвен свински джолан с кисело зеле	Slow-cooked Pork Shank with sauerkraut		400 g	14 €
Суджук на скара с пукан картоф и лютеница	Grilled Sudzhuk with baked potato and lyutenitsa		350 g	12 €
Пилешки шиш маринован с местни подправки и ситна салата	Chicken Skewer marinated with local spices served with chopped salad		350 g	11 €
Телешки кюфтенца поднесени с лютеница и пържени картофи	Beef Meatballs served with lyutenitsa and french fries	  	350 g	11 €
Балканска пъстърва от местен развъдник поднесена с гриловани зеленчуци	Balkan Trout from a Local Hatchery served with grilled vegetables	 	350 g	14 €
Домашно кисело мляко със сладко от боровинки	Homemade Yogurt with blueberry jam		350 g	4 €

Веган Секция • Vegan Section



Веган Цезар салата

с пушено тофу

Vegan Caesar Salad

with smoked tofu



300 g

11 €

Хумус

с тиква и безглутенови брукети

Pumpkin Hummus

and gluten-free bruschetta



170 g

8 €

Фалафели

със свежа салата и ананасова салца

Falafel

with fresh salad and pineapple salsa



350 g

9 €

Териаки стър фрай

с пушено тофу

Teriyaki Stir-fry

with smoked tofu



350 g

10 €

Безглутеново веган брауни

с лиофилизирани плодове

Gluten-Free Vegan Brownie

With Freeze-Dried Fruit



170 g

7 €

Детско меню • Kids Menu



Пържени картофки	French Fries	200 g	5 €
Сладки картофки	Sweet Potato Fries	200 g	5 €
Спагети Болонезе	Spaghetti Bolognese	250 g	9 €
Мак енд Чийз пенне с чедър сос	Mac & Cheese penne with cheddar sauce	250 g	8 €
Пилешки филенца с пармезан и млечен сос	Chicken Tenders with parmesan and creamy sauce	220 g	9 €
Фиш енд чипс с тартар сос	Fish and Chips with tartar sauce	250 g	9 €
Брауни със сладолед	Brownie with Ice Cream	170 g	5 €
Плодова салата	Fruit Salad	170 g	5 €

Нашето детско меню е специално създадено за нуждите и вкусовете на децата до 6-годишна възраст. Всяко ястие е приготвено с мисъл за здравето и усмивките на най-малките ни гости.

Our children's menu is specially designed for the needs and tastes of children up to the age of 6. Each dish is prepared with the health and smiles of our youngest guests in mind.

Всички цени са с включен ДДС. All prices include VAT.

LE BISTRO



Алергени • Allergens



Зърнени култури с глутен
Cereals containing gluten



Ракообразни и продукти от тях
Crustaceans



Яйца и продукти от тях
Eggs



Риба и рибни продукти
Fish



Фъстъци и продукти от тях
Peanuts



Соя и соеви продукти
Soybeans



Мляко и млечни продукти
Milk



Ядки
Nuts



Целина и продукти от нея
Celery



Синап и продукти от него
Mustard



Сусамово семе и продукти от него
Sesame seeds



Лупина и продукти от нея
Lupin



Серен диоксид и сулфиди
Sulphur dioxide and sulphites



Мекотели и продукти от тях
Molluscs