

Черна Кутия

Тристепенно меню.

Провокация.

Изненада.

За Вас.

... За нас.

**Ще изберем вместо Вас от менюто или ще импровизираме
напълно!**

Не знаем какво ще бъде.

Това ще бъде представата ни за Вас във Вашата чиния.

Доверявате ли ни се?

59.90 лв.

Black Box

Three course menu.

Provocation.

Surprise.

For you.

... For us.

**We will choose for you from the menu or we will
improvise completely!**

We do not know what it will be like.

This will be our idea of you in your dish.

Do you trust us?

That will be our vision for you in your plate.

Do you trust us?

59.90 lv.

* За повече от пет черни кутии е необходимо да направите предварителна резервация

* For more than five black boxes, you need to make a reservation in advance

ЯСТИЯТА СЪДЪРЖАТ АЛЕРГЕНИ | THE DISHES CONTAIN ALLERGENS

ВСИЧКИ ЦЕНИ СА В БЪЛГАРСКИ ЛЕВА - С ВКЛ. ДДС

ALL PRICES ARE IN BULGARIAN LEV - VAT INCLUDED



*Няма да бъдем обикновени,
защото имаме смелостта да бъдем изключителни!*

*Благодарим Ви, че сте наши гости.
За нас е огромно удоволствие!*

restaurant
АНОГА

Дегустационно меню
Registration menu

СЪБОТА ВЕЧЕР

*Спирали от краставица с крем от левурда, дайкон, гел от босилек и лимон, дресинг с пилешка редукция.
Маслина...да, ама не!*

SATURDAY NIGHT

*Cucumber spirals with wild ramp cream, daikon, gel of basil and lemon, dressing from chicken reduction.
Olive ... yes, but no!*

ВЕГЕТАРИАНСКА „ТАРАМА ХАЙВЕР“ (Спомен от баба ми)

Тарама хайвер от царевичен грис, карамелизиран лук, пуканки с мед и горчица, хрупкав качамак, натрошено саламурено сирене, листа от царевица, препечен хляб

VEGETARIAN "TARAMA" (Memory of my grandmother)

Vegetarian "Tarama" from cornmeal, caramelized onion, honey-mustard popcorns, crispy polenta, white brined cheese, corn leaves, toasted bread

ЖАБЕШКО БЛАТО

Сотирани жабешки бутчета с чесън и зелени подправки, магданозено пюре, едамаме, грах

FROG LEGS

Sautéed frog legs with garlic and fresh herbs, parsley puree, edamame, green peas

КОЙ КАЗА "СКАРИДИ" ?

Сотирани скариди и тиквички, сос с маракуя и песто от босилек и магданоз

...WHO SAY "SHRIMPS"

Pan - fried shrimps and zucchini with passion fruit sauce and pesto from basil and parsley

ПАТЕШКО МАГРЕ

Патешко магре, поднесено с домашно сладко от кайсии, крем от печени фъстъци, сотиран лапад, сос с Педро Хименес Шери Ла Сия и лайка

DUCK MAGRET

Duck magret, served with homemade jam of apricots, cream of roasted peanuts, sautéed dock plant, sauce with Pedro Ximenez Sherry La Cilla and chamomile

ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

Шоколадов кейк с еспreso в пудра от кисело мляко, тъмен шоколадов фондан, ганаж с Бейлис,шоколадова бисквитка, кули от горски плодове, сладолед солен карамел

CHOCOLATE TRILOGY

Chocolate cake with espresso in yoghurt powder, dark chocolate fondant, Baileys ganache, Chocolate cookie,forest berry coulie, salty caramel ice cream

69.90 лв.

* За повече от пет дегустационни менюта е необходимо да направите предварителна резервация

* For more than five tasting menus, you need to make a reservation in advance

ЯСТИЯТА СЪДЪРЖАТ АЛЕРГЕНИ | THE DISHES CONTAIN ALLERGENS

ВСИЧКИ ЦЕНИ СА В БЪЛГАРСКИ ЛЕВА - С ВКЛ. ДДС

ALL PRICES ARE IN BULGARIAN LEV - VAT INCLUDED

restaurant
АНОГА

*Салати
Salads*

ПРОЛЕТЕН БУКЕТ

Микс листни салати, поширано яйце, мариновано козе сирене с билки, ягоди, печени ядки, медено-горчичен дресинг с мента, пролетни цветя, зехтин Nobleza del sur Day

SPRING BOUQUET

Mix of leafy salads, poached egg, herbed goat cheese, strawberries, roasted nuts, honey-mustard dressing with mint, spring flowers, Nobleza del sur Day olive oil

10.90 лв. / 280 гр.

ОТ ФЕРМАТА

Пролетни салати с пушен български кози кашкавал, крем от млади картофи, фъстъчен крекер с рикота и Странджанско дядо, консоме от грах с едамаме

FROM THE FARM

Spring salads with smoked Bulgarian goat cheese, cream of young potatoes, peanut cracker with ricotta and Bulgarian delicacy "Strandjansko diado", pea consomme with edamame

13.90 лв. / 280 гр.

СЪБОТА ВЕЧЕР

Спирали от краставица с крем от левурда, дайкон, гел от босилек и лимон, дресинг с пилешка редукция.

Маслина...да, ама не!

SATURDAY NIGHT

Cucumber spirals with wild ramp cream, daikon, gel of basil and lemon, dressing from chicken reduction.

Olive ... yes, but no!

12.90 лв. / 250 гр.

ВКЪЩИ

Маринован доматен микс и ягоди, еспума от фермерско биволско сирене, пукана люта чушка с пудра от мед, зехтин с лук и магданоз

AT HOME

Mix of marinated tomatoes and strawberries, farm buffalo cheese espuma, grilled chili pepper with honey powder, onion and parsley olive oil

13.90 лв. / 280 гр.

ЦЕЗАР, АМА ПОЧТИ

Папарделе от тиквичка, фенел, хрупкав лолipop от пилешко крилце, Цезар дресинг, люспи пармезан

CAESAR ... BUT ALMOST

Pappardelle of zucchini, fennel, crunchy lollipop of chicken wing, Caesar dressing, shaved Parmesan

15.90 лв. / 290 гр.

ЯСТИЯТА СЪДЪРЖАТ АЛЕРГЕНИ | THE DISHES CONTAIN ALLERGENS

ВСИЧКИ ЦЕНИ СА В БЪЛГАРСКИ ЛЕВА - С ВКЛ. ДДС

ALL PRICES ARE IN BULGARIAN LEV - VAT INCLUDED

Студени предястия
Cold appetizers

РЕМОНТА НА „ГРАФА“ ИЛИ ВДЪХНОВЕНИЕ ПО СОФИЙСКИТЕ УЛИЦИ

Текстури от пролетни зеленчуци и билки, солени меренж с лайм, морковен крем

STREET REPAIRS OR INSPIRATION ON SOFIA STREETS

Textures of spring vegetables and herbs, salted meringue with lime, carrot cream

11.90 лв. / 210 гр.

ВЕГЕТАРИАНСКА „ТАРАМА ХАЙВЕР“ (Спомен от баба ми)

Тарама хайвер от царевичен грис, карамелизиран лук, пуканки с мед и горчица, хрупкав качамак, натрошено саламурено сирене, листа от царевица, препечен хляб

VEGETARIAN “TARAMA” (Memory of my grandmother)

Vegetarian “Tarama” from cornmeal, caramelized onion, honey-mustard popcorns, crispy polenta, white brined cheese, corn leaves, toasted bread

10.90 лв. / 220 гр.

ПОЛЕТ W 64406

Сьомга с билки, консоме и туршия от ревен, перли от овче кисело мляко, сладолед “Ajo Blanco” с кокос, Лъмпиш хайвер

FLIGHT W64406

Herbed salmon, pickled rhubarb and consomme of rhubarb, pearls of sheep’s yoghurt, “Ajo Blanco” ice cream with coconut, Lumpfish Caviar

15.90 лв. / 240 гр.

СЪБУЖДАНЕ

Домашна рикота, аспержи, пролетен грах и зелен боб, пъдпъдъчи яйце, майонеза с копър. Поднесени с листна салата с еспума от козе сирене и черен трюфел.

AWAKENING

Homemade ricotta, asparagus, spring pea and green bean, quail egg, dill mayonnaise. Served with leaf salad with goat cheese espuma and black truffle

14.90 лв. / 190 гр.

ГОВЕЖДИ ТАРТАР

От тендърлоин стек от свободно отгледано говеждо, порода „Блек Ангъс“, Ирландия /Преминал процес на сухо зреене – 21 дни/. /Сервиран с майонеза от риба тон, конфитиран жълтък, препечени брускети със зехтин с чубрица и сминдух/

BEEF TARTARE

Tenderloin steak from free ranged beef, Black Angus, Ireland /Dry aged – 21 days / Served with tuna mayonnaise, egg yolk confit, toasted bread with olive oil with bulgarian spices

27.90 лв. / 160 гр.

ЯСТИЯТА СЪДЪРЖАТ АЛЕРГЕНИ | THE DISHES CONTAIN ALLERGENS

ВСИЧКИ ЦЕНИ СА В БЪЛГАРСКИ ЛЕВА - С ВКЛ. ДДС

ALL PRICES ARE IN BULGARIAN LEV - VAT INCLUDED

Монни предястия
Hot appetizers

**„ - Какви хубави латинки! За какво ще ги използваме?
Само заради тях си струва да пуснем жабешки бутчета
в менюто!“**

..Юни 2017г.

ЖАБЕШКО БЛАТО

*Сотирани жабешки бутчета с чесън и зелени подправки,
магданозено пюре, едамаме, грах*

FROG LEGS

Sautèed frog legs with garlic and fresh herbs, parsley puree, edamame, green peas

18.90 лв. / 210 гр.

КОЙ КАЗА “СКАРИДИ”?

Сотирани скариди и тиквички, сос с маракуя и песто от босилек и магданоз

...WHO SAY “SHRIMPS”

*Pan - fried shrimps and zucchini with passion fruit sauce and pesto from
basil and parsley*

25.90 лв. / 220 гр.

ПАТЕШКИ СЪРЦА

*Патешки сърца върху кадифено картофено пюре с пушен
кози кашкавал, сос от левурда*

DUCK HEARTS

Duck hearts on velvet potato puree with smoked goat cheese, wild ramp sauce

11.90 лв. / 220 гр.

ТЕЛЕШКИ МОМИЦИ

*Телешки момици /поширани в Корт-бульон и пържени в царевично брашно/
глазирани аспержи и моркови, топъл Ромеско сос, гел лимон*

VEAL SWEETBREADS

*Sweetbreads /poached in Court-bouillon and fried in Corn Flour/
glazed asparagus and carrots, warm Romesco sauce, lemon gel*

25.90 лв. / 190 гр.

ПИЛЕШКИ БОНФИЛЕНЦА В БИЛКОВА ПАНИРОВКА

Пръчици от пилешки бон филенца в панко панировка, печени млади картофи.

Сервирани чеснов сос

CRISPY CHICKEN TENDERS

Crispy panko-breaded chicken tenders, roasted new potato. Served with garlic sauce

13.90 лв. / 250 гр.

Супи
Soups

ЗЕЛЕНЧУКОВА КРЕМ СУПА С ЧЕРЕН ТРЮФЕЛ

Каdifен крем от зеленчуци, крутон с мус от сирена, черен трюфел

VEGETABLE CREAM SOUP WITH BLACK TRUFFLE

Velvet cream of vegetables, crouton with cheese mousse, black truffle

8.90 лв. / 300 гр.

КОКОС И КЪРИ

Пикантна екзотична морковена крем супа с кокос, червено къри, джинджифил и кафир лайм. Поднесена с крем фреш и Лъмпиш хайвер

COCO AND CURRY

Spicy exotic carrot cream soup with coconut, red curry, ginger and kaffir lime.

Served with creme fresh and Lumpfish Caviar

8.90 лв. / 300 гр.

Основни ястия
Main Courses

ТРЕСКА

Филе от треска, миди, пюре от грах, пащърнак, сос с круши и магданозено песто

CODFISH

Codfish fillet, mussels, pea purée, parsnips, sauce with pears and parsley pesto

27.90 лв. / 320 гр.

СЪОМГОВА ПЪСТЪРВА / СУЛКА

Поднесени с топла салата от тиквички, фенел и каперси,
зеленчуково минестроне с шафран, даши зехтин

SALMON TROUT / PIKE PERCH

Served with warm salad of zucchini, fennel and capers,
Vegetable minestrone with saffron, dashi olive oil

24.90 лв./ 29.90 лв.

340 гр.

СЪРФ & ТЪРФ

Млечен телешки език, пълен калмар със сос Холандез, пресни картофи,
зрял кашкавал, айоли с билки

SURF & TURF

Milk calf tongue, stuffed squid with Hollandaise sauce, young potatoes, aged yellow cheese,
aioli with herbs

25.90 лв. / 320 гр.

СВИНСКИ РЕБРА

Карамелизирани свински ребра, сервиращи със сотиращи картофи и Айоли майонеза

PORK RIBS

Caramelized pork ribs, served with roasted potatoes and Aioli mayonnaise

22.90 лв. / 390 гр.

Любимото ни..

ПАТЕШКО МАГРЕ

Патешко магре, домашно сладко от кайсии, крем от печени фъстъци, сотиран лапад, сос с Педро Хименес Шери Ла Сия и лайка

Our favourite..

DUCK MAGRET

Duck magret, homemade jam of apricots, cream of roasted peanuts, sautéed dock plant, sauce with Pedro Ximenez Sherry La Cilla and chamomile

23.90 лв. / 250 гр.

АГНЕСКА ПЛЕШКА

Руло от агнешка плешка със сотиран фенел и целина, сос с вино Порто, гел от кисело мляко.

/Опушено с Jack Daniel's wood smoking chips/

LAMB SHOULDER

Rolled Lamb shoulder with sautéed fennel and celery, sauce with Porto wine, Yoghurt gel.

/Smoked with Jack Daniel's wood smoking chips/

27.90 лв. / 250 гр.

ЗАЕК

Балотин от заешко бон филе, увит в немска шунка, сотирани гъби и спанак, бейби моркови, готвени в лешниково масло, ябълков сайдър сос

RABBIT

Ballotine of rabbit loin wrapped in German ham, sautéed mushrooms and spinach, baby carrots cooked in hazelnut butter, apple cider sauce

28.90 лв. / 350 гр.

**ТЕНДЪРЛОЙН СТЕК ОТ СВОБОДНО ОТГЛЕДАНО ГОВЕЖДО,
ПОРОДА „БЛЕК АНГЪС“, ИРЛАНДИЯ**

/Преминал процес на сухо зреене – 21 дни/

Сервиран с пюре от целина с ванилия, трюфел сос с манатарки, сладко от бекон

TENDERLOIN STEAK FROM FREE RANGED BEEF, BLACK ANGUS, IRELAND

/Dry aged – 21 days/

Served with celery puree with vanilla, truffle sauce with porcini mushrooms, bacon jam

53.90 лв. / 320 гр.

Вегетариански предложения
Vegetarian dishes

РИЗОТО СЪС СМРЪЧКУЛА И МАНАТАРКИ

зехтин Nobleza del sur Day, отлежал овчи кашкавал

RISOTTO WITH MORELS AND PORCINI MUSHROOMS

Nobleza del sur Day olive oil, aged sheep cheese

15.90 лв. / 280 гр.

МЕДЗАЛУНИ

*Пълнена паста с коприва, рикота и печено кашу, крем от моркови и целина,
пяна от български овчи кашкавал*

MEZZALUNA

*Stuffed pasta with nettles, ricotta and roasted cashew, cream of carrot and celery,
Bulgarian sheep cheese foam*

18.90 лв. / 380 гр.

ЗЕЛЕНЧУКОВО СТЮ

Микс от пролетни зеленчуци, готвени в собствен сос, пресни билки

VEGETABLES STEW

Mix of spring vegetables cooked in their own sauce, fresh herbs

14.90 лв. / 320 гр.

Десерти
Desserts

ШОКОЛАДОВА ТРИЛОГИЯ

Шоколадов кейк с еспресо в пудра от кисело мляко, тъмен шоколадов фондан, ганаж с Бейлис, шоколадова бисквитка, кули от горски плодове, сладолед солен карамел

CHOCOLATE TRILOGY

Chocolate cake with espresso in yoghurt powder, dark chocolate fondant, Baileys ganache, Chocolate cookie, forest berry coulie, salty caramel ice cream

11.90 лв. / 190 гр.

ХЕНЗЕЛ И ГРЕТЕЛ

Бисквитен мус с бадеми и ванилия, ягодов сос, кокосово сорбе, захарен памук с виолетки

HANSEL AND GRETTEL

Biscuit mousse with almonds and vanilla, strawberry sauce, coconut sorbet, cotton candy with violets

11.90 лв. / 190 гр.

ШЕХЕРЕЗАДА

Марокански кейк с рас ел ханут, пишмание, крем от моркови, мариновани кайсии, сладолед с тахан, бял шоколадов сос

SCHEHERAZADE

Maroccan cake with Ras el hanout, Fairy Floss, carrot cream, marinated apricots, tahini ice cream, white chocolate sauce

9.90 лв. / 210 гр.

НА ПАЗАР В ИНДИЯ, А ПОСЛЕ В ТАЙЛАНД

Орехов блат, манго, сладък кърри сос с джинджифил и юзу, карамелизиран крѓмбъл със семена, тай-кърри сладолед с кориандр и кафир лайм

ON THE MARKET IN INDIA, AND THEN IN THAILAND

Walnut cake, mango, sweet curry sauce with ginger and yuzu, caramelized crumble with seeds, Thai-curry ice cream with coriander and kaffir lime

12.90 лв./ 170 гр.

СОРБЕ ИЛИ СЛАДОЛЕД

SORBET OR ICE CREAM

3.90 лв. / 60 гр.

Меню Напитки
Menu Drinks

ТОПЛИ НАПИТКИ
HOT BEVERAGES

КАФЕ СЕЛЕКЦИЯ • COFFEE SELECTION

Кафе еспресо • Espresso

2,60 лв. / 60 ml

Кафе без кофеин • Decaf Coffee

2,60 лв. / 60 ml

Кафе Макиато • Cafe Macchiato

2,80 лв. / 60 ml

Капучино • Cappuccino

3,60 лв. / 150 ml

Мляко с нес кафе • Milk with instant coffee

3,60 лв. / 150 ml

ЧАЕНА СЕЛЕКЦИЯ • TEA SELECTION

Чай DelmarTe Вариации • Tea DelmarTe Variations

3,50 лв. / 350 ml

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ
NON ALCOHOLIC BEVERAGES

ГАЗИРАНИ БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ • SOFT DRINKS

Кока-Кола продукти • Coca Cola products
2,50 лв. / 250 ml

Шотландска нискоминерална газирана вода Спейсайд Гленливет
Scottish natural sparkling water Speyside Glenlivet
3,90 лв. / 330 ml. 6,90 лв. / 750 ml.

Газирана вода Кинли • Sparkling Water
1,80 лв. / 250 ml

Сан Пелегрино • San Pellegrino
6,90 лв. / 750 ml

ВОДА • WATER

Минерална вода Банкя • Mineral Water
2,00 лв. / 330 ml 4,00 лв. / 1000 ml

Минерална вода Горна баня • Mineral water Gorna banya
4,00 лв. / 750 ml

Шотландска нискоминерална натурална вода Спейсайд Гленливет
Scottish natural mineral water Speyside Glenlivet
3,90 лв. / 330 ml 6,90 лв. / 750 ml.

Акуа Панна • Aqua Panna
6,90 лв. / 750 ml

ПЛОДОВИ СОКОВЕ И СОКОВЕ
FRUIT JUICES AND OTHERS

Натурален сок Queen's • Juice Queen's
3,60 лв. / 250 ml

Студен чай Фюзтий • Ice Tea Fuzetea
2,50 лв. / 250 ml

Прясно приготвена лимонада • Homemade Lemonade
10,90 лв. / 1000 ml

ПРЯСНО ИЗЦЕДЕНИ СОКОВЕ • FRESH

Портокал • Orange

5,00 лв. / 200 ml

Грейпфрут • Grapefruit

5,00 лв. / 200 ml

БИРА • BEER

Шуменско • Shumensko

3,20 лв. / 330 ml

Туборг • Tuborg

3,90 лв. / 330 ml

Бъдвайзер • Budweiser

4,80 лв. / 330 ml

Ердингер • Erdinger

4,80 лв. / 330 ml

Сан Мигел Фреска • San Miguel Fresca

4,80 лв. / 330 ml

Клаусталер безалкохолна • Clausthaler Premium Non-Alcoholic

4,60 лв. / 330 ml

НАЛИВНА БИРА • DRAFT BEER

3,50 лв. / 330 ml.

3,90 лв. / 500 ml.

**АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ
ALCOHOLIC BEVERAGES**

РАКИЯ • GRAPE BRANDY

Крушова Земунска Премиум Ракия • Premium Zemunska pear rakia

4,90 лв. / 50 ml

Дюлева Земунска Премиум Ракия • Premium Zemunska quince rakia

4,90 лв. / 50 ml

Кайсиева Ракия Исперих • *Apricot rakia Isperih*
4,50 лв. / 50 ml

Черешова Ракия Исперих • *Cherry rakia Isperih*
4,50 лв. / 50 ml

Бургас 63 • *Burgas 63*
3,50 лв. / 50 ml

Бургас 63 барел • *Burgas 63 barrel*
5,40 лв. / 50 ml

Ракия Културна отлежала • *Rakia Kulturna matured*
5,40 лв. / 50 ml

Ракия Културна люта • *Rakia Kulturna spicy matured*
4,50 лв. / 50 ml

Сунгурларска специална • *Sungurlarska special rakia*
3,50 лв. / 50 ml

Троянска сливова отлежала • *Troyanska plum matured rakia*
3,50 лв. / 50 ml

Аристократ мускатова ракия • *Aristokrat muskat grape rakia*
5,40 лв. / 50 ml

Аламбик отлежала специална • *Black sea gold rakia Alambic*
9,00 лв. / 50 ml.

Ракия Културна специална резерва • *Rakia Kulturna matured*
12,00 лв. / 50 ml

Троянска сливова 25 г. Специална резерва • *Troyanska plum matured rakia*
12,00 лв. / 50 ml.

ВОДКА • VODKA

Абсолют • *Absolut*
4,00 лв. / 50 ml

Руски стандарт платинум • *Russian standart Platinum*
5,00 лв. / 50 ml

Френска Био органик, Винтидж водка Екис •
French Bio organic Vintage Ekiss vodka
10,00 лв. / 50 ml

Белуга • *Beluga*
12,00 лв. / 50 ml

Грей Гус • *Grey Goose*
13,00 лв. / 50 ml

БЛЕНДЕД УИСКИ • BLENDED WHISKEY

Джони Уокър • Johnie Walker Red Label
5,00 лв. / 50 ml

Джак Даниелс • Jack Daniels
6,00 лв. / 50 ml

Сингъл Малц Скоч Уиски Глен Грант Мейджър Ризърв •
Glen Grant Major's Reserve Scotch Whisky
6,00 лв. / 50 ml

Спейсайд Сингъл Малц Скоч Глен Морей Елджин Класик •
Glen Moray Elgin Classic
6,00 лв. / 50 ml

Малц Скоч Уиски Манки Шоулдър Бач 27 • Monkey Shoulder
8,00 лв. / 50 ml

Сингъл Малц Айриш Уиски Турконъл • Tyrconnell Single Malt
8,00 лв. / 50 ml

Царевично уиски Плейт Валеј • Platte Valley
Straight Corn Whiskey
8,00 лв. / 50 ml

Джентълмен Джак • Gentleman Jack
8,00 лв. / 50 ml

Булет • Bulleit
8,00 лв. / 50 ml

Бърбън Мейкърс Марк • Maker's Mark
10,00 лв. / 50 ml

ПРЕМИУМ УИСКИ • PREMIUM WHISKEY

Джони Уокър Черен етикет 12 г. • Johnie Walker Black Label 12 YO
8,00 лв. / 50 ml

Малцово уиски Гленфарклас Херитидж • Glenfarclas Single Highland
Malt Scotch Whisky
9,00 лв. / 50 ml

Ди Айришмен Сингъл Малц • The Irishman Single Malt
9,00 лв. / 50 ml

Гленфидич 12 г. • Glenfiddich 12 YO
9,00 лв. / 50 ml

Дъ Гленротес Бърбън Каск Ризърв • *Glenrothes Bourbon Cask Reserve Scotch Whisky*
10,00 лв. / 50 ml

Лафройг 10 г. • *Laphroaig 10 YO*
12,00 лв. / 50 ml

Гленморанджи 10 г. • *Glenmorangie 10 YO*
12,00 лв. / 50 ml

Макалън Дабъл Каск 12г. • *The Macallan 12 YO Double Cask*
15,00 лв. / 50 ml

Аберлор 12 г. • *Aberlour 12 YO*
15,00 лв. / 50 ml

Гленливет 15 г. • *The Glenlivet 15 YO*
15,00 лв. / 50 ml

Обан 14 г. • *Oban 14 YO*
15,00 лв. / 50 ml

Лагавулин 16 г. • *Lagavulin 16 YO*
15,00 лв. / 50 ml

УЗО И ПАСТИС • OUZOU & PASTIS

Казанисто Ступаки • *Kazanisto Stoupakis*
4,00 лв. / 50 ml

Казанисто Ступаки Черен Етикет • *Kazanisto Stoupakis*
4,90 лв. / 50 ml

Сертико • *Sertiko*
5,00 лв. / 50 ml

Перно • *Pernod*
5,00 лв. / 50 ml

ДЖИН • GIN

Лондон Драй Джин Брокърс • *Gin Broker's*
5,00 лв. / 50 ml

Опийр Драй Джин • *Opihr Oriental Spiced Gin*
8,00 лв. / 50 ml

Средиземноморски Джин Маре • Mediterranean Gin Mare
10,00 лв. / 50 ml

РОМ • RUM

Метусалем Платино • Matusalem Platino
5,00 лв. / 50 ml

Метусалем Солера 7 • Matusalem Solera 7
6,00 лв. / 50 ml

Ел Дорадо 8 г. • El dorado 8 YO
7,50 лв. / 50 ml

Барсело Имperiал 10 г. • Barcelo imperial 10 YO
8,00 лв. / 50 ml

КОНЯК • COGNAC

Черноморско злато 17 г. XO • Black Sea Gold 17 years XO
8,00 лв. / 50 ml

Реми Мартен V.S.O.P. • Remi Martin V.S.O.P.
10,00 лв. / 50 ml

Хенеси V.S.O.P. • Hennessy V.S.O.P.
10,00 лв. / 50 ml

Хенеси X.O. • Hennessy X.O.
32,00 лв. / 50 ml

АПЕРИТИВИ И ЛИКЬОРИ • APERITIVO AND LIQUEURS

Бейлис • Baileys
4,00 лв. / 50 ml

Мартини • Martini
4,00 лв. / 50 ml

Кампари • Campari
4,00 лв. / 50 ml

Аперол • Aperol
4,00 лв. / 50 ml

Аперол Шприц • Aperol Spritz
8,90 лв. / 300 ml

ДИДЖЕСТИВИ • AFTER DINNER DRINKS

Йегермайстер • Jägermeister

5,00 лв. / 50 ml

Бранка Мента • Branca Menta

5,00 лв. / 50 ml

Фернет-Бранка • Fernet-Branca

5,00 лв. / 50 ml

Лимончело • Limoncello

4,00 лв. / 50 ml

restaurant
ahora

ЯСТИЯТА СЪДЪРЖАТ АЛЕРГЕНИ | THE DISHES CONTAIN ALLERGENS
ВСИЧКИ ЦЕНИ СА В БЪЛГАРСКИ ЛЕВА - С ВКЛ. ДДС
ALL PRICES ARE IN BULGARIAN LEV - VAT INCLUDED