

## “Сън” Април 2022

...Тя вървеше боса в пролетния дъжд, който ѝ осигуряваше алиби за сълзите, които имаше нужда да излее в последния час!  
Влюбеното ѝ сърце я караше да си представя,  
че ще се превърнат в капки сутрешна роса.

Ще си купя лалета и ще настъпи пролет в душата ми,  
промълви едва доловимо, вярвайки че,  
ако го изрече на глас, ще стане реалност.

Пролетта нищо и никой не може да я спре да дойде.  
За останалото ще се погрижа аз,  
отвърна той и я хвана здраво за ръка.

Пролет, моя!  
Нежна, дръзка, не целуната...

Меню, посветено на моя съпруг,  
който не спира да ме държи здраво за ръка!



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

*Зад всяко ястие от това меню стои времето  
и труда на целия екип и всяка промяна  
би нарушила вкуса и баланса в чинията!  
Благодарим за разбирането и уважението към нас!*

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

---

*We shall not be ordinary.  
We have the courage to be exceptional!*

*Behind every dish on this menu is the time  
and effort of the whole team and any change would upset  
the taste and balance of the plate!  
Thank you for your understanding and respect for us!*

*It is a great pleasure for us that you are our guests!*

restaurant  
**АНОГА**

*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?**

69,90 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?**

69,90 lv.

- \* За повече от четири черни кутии е необходимо да направите предварителна резервация два дни по-рано.
- \* За вегетарианска или веган черна кутия е необходимо да направите предварителна резервация два дни по-рано.
- \* За черни кутии с нетолерантност към хранителен продукт е необходимо да направите резервация два дни по-рано.

- \* For more than four black boxes, you need to make a reservation two days in advance.
- \* For a vegetarian or vegan black box, you need to make a reservation two days in advance.
- \* If you have an allergy or food intolerance, and would like a black box, you need to make a reservation two days 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

*Салати и Студени предястия*  
*Salads and Cold appetizers*

**ПРОЛЕТЕН БУКЕТ**

Микс листни салати, ягоди, мус от козе сирене, поширано яйце,  
печени ядки, малинов винегрет, ядливи цветя

**SPRING BOUQUET**

Mixed leaf salads, strawberries, goat cheese mousse, poached egg, nuts,  
raspberry vinaigrette, edible flowers

18,90 лв. | 260 гр.

**ПРЕТ-А-ПОРТЕ**

На място приготвена рикота, тартар от аспержи и едамаме,  
билково консоме с евкалипт, пълнен снежен грах, крекери с фенел, пудра от лайка

**PRET-A-PORTER**

House-made ricotta, asparagus and edamame tartar,  
herb consommé with eucalyptus, filled snow pea, fennel cracker, chamomile powder

19,90 лв. | 280 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, препечен хляб

**VEGETARIAN "TARAMA" (Memory of my grandmother)**

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

15,90 лв. | 280 гр.

**ПЪРВА ЦЕЛУВКА**

Маринована съомга с ревен и цвекло, мус от крема сирене с хрян,  
хайвер, перли кефир, сладолед от ревен

**FIRST KISS**

Marinated salmon with rhubarb and beetroot, cream cheese mousse  
with horseradish, caviar, kefir pearls, rhubarb ice cream

25,90 лв. | 350 гр.

**КАРАМЕЛ МУ**

Мус от млечен телешки език, картофени паразиени, Холандез,  
мариновани смръчкули и шимеджи, солен меренг, чипс от гъби

**CARAMEL MOO**

Veal tongue mousse, potato parisiennes, hollandaise,  
marinates morels and shimeji, salt meringue, mushroom chips

23,90 лв. | 280 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

restaurant  
**АНОГА**

*Момчи 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 със зелени подправки, поширано яйце,  
пюре с див лук, чеснова майонеза*

**FROG LEGS**

*Sautéed frog legs with fresh herbs, poached egg, chive puree, garlic mayonnaise*

21,90 лв. | 210 гр.

**У-ЛЯ-ЛЯ**

*Пържени калмари с пикантен глейз с кимчи и мирин, бадемово пюре,  
портокалов релиш с кориандър и чили, цитрусова майонеза*

**OOH LA LA**

*Fried calamari with spicy glaze with kimchi and mirin, almond puree,  
orange relish with coriander and chili, citrus mayonnaise*

25,90 лв. | 240 гр.

**ПАК СМЕ НА ГОСТИ В ТУДЕЛЯ**

*Бели аспержи, картофен крем с фенел и бял шоколад,  
пролетни гъби, трюфел, сос с пармезан*

**VISITING TUDELA ONCE AGAIN**

*White asparagus, potato cream with fennel and white chocolate,  
spring mushrooms, truffle, Parmesan sauce*

25,90 лв. | 220 гр.

**В ГРАДИНАТА ЗА ОХЛЮВИ**

*Глазирани охлюви с арманяк, пюре от пролетни зелени,  
печени ядки, шафранов сос, градина от пролетни салати*

**IN THE GARDEN FOR SNAILS**

*Armagnac-glazed snails, puree of spring greens, nuts,  
saffron sauce, garden of leaf salads*

22,90 лв. | 260 гр.

**С ЛЮБОВ КЪМ ДЕЦАТА | ПРИГОТВЯТ СЕ И СЕ СЕРВИРАТ САМО НА ДЕЦА |**

*Хрупкави пилешки пръчици с панко галета, пържени домашни  
уеджис картопки, млечна майонеза, кетчуп*

**WITH LOVE FOR CHILDREN | MADE AND SERVED ONLY FOR CHILDREN |**

*Crispy panco-breaded chicken tenders, homemade fried potato wedges,  
creamy mayonnaise, ketchup*

13,90 лв. | 400 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

Основни ястия  
Main Courses

**ЛАВРАК**

Лаврак, глазирани грах и едамаме, сос с пушена риба и билки,  
консервирани лимони, олио от левурда

**SEA BASS**

Sea bass, glazed peas and edamame, sauce with smoked fish and herbs,  
preserved lemons, wild garlic oil

31,90 лв. | 380 гр.

**СЪОМГОВА ПЪСТЪРВА УЕЛИНГТЪН**

Съомгова пъстърва, увита в многолистно тесто, уакаме,  
туршия от фенел, пикантен сос с джинджифил, кокосово мляко и вермут

**STEELHEAD TROUT WELLINGTON**

Steelhead trout, wrapped in puff pastry, wakame, pickled fennel,  
spicy sauce with ginger, coconut milk, and Vermouth

33,90 лв. | 370 гр.

**ЛЮБИМОТО НИ..**

**ПАТЕШКО МАГРЕ**

Патешко магре, тортелони с рикота, боровинки и розов пипер,  
печено цвекло, шамфъстък, сос с вишни и вино Мадейра

| Сервира се средно изпечено |

**OUR FAVOURITE..**

**DUCK MAGRET**

Served medium with tortelloni filled with ricotta, blueberries,  
and pink pepper, roasted beets, pistachio, Madeira sauce with sour cherries

29,90 лв. | 280 гр.

**ТОКАЧКА**

Филе от токачка сьуприм с фарс от трюфел и карамелизиран лук,  
пюре от слънчогледови семки, трюфел пуканки, Жу с френско козе сирене

**GUINEA FOWL**

Guinea fowl supreme with a truffle and caramelized onion farce,  
sunflower seed puree, truffle popcorn, French goat cheese Jus

38,90 лв. | 380 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

### **АГНЕСКО**

*Бавно готвено агнешко, пюре от спанак, лапад и левурда, картофен кейк, сотирани гъби, гел мента, печен сос*

### **LAMB**

*Slow-cooked lamb, spinach, dock, and wild garlic puree, potato cake, sautéed mushrooms, mint gel, roasted sauce*

39,90 лв. | 340 гр.

### **ЗАЕШКИ БАЛОТИН**

*Балотин от заешко бонфиле, пюре от артишок, глазирани бейби моркови, хартия от артишок, печени ядки, сос с бекон и уорчестър*

### **RABBIT BALLOTINE**

*Rabbit ballotine, artichoke puree, glazed baby carrots, artichoke paper, nuts, bacon and Worcestershire sauce*

38,90 лв. | 370 гр.

### **ВИШНЕВА ГРАДИНА**

*Ризото с редукция на цвекло и горгонзола, мариновани вишни, туршия от ревен, пролетни цветя*

### **SOUR CHERRY GARDEN**

*Risotto with beetroot reduction and gorgonzola, marinated sour cherries, pickled rhubarb, spring flowers*

25,90 лв. | 380 гр.

### **ПРОЛЕТНА УСМИВКА**

*Текстури на сезонни зеленчуци, ядково пюре, мариновани смръчкули, сос с бри и пушена скаморца, ядки*

### **SPRING SMILE**

*Textures of seasonal vegetables, nut cream, marinated morels, brie and smoked scamorza sauce, nuts*

27,90 лв. | 320 гр.

Десерти  
Desserts

**АЛИСА В СТРАНАТА НА ЧУДЕСАТА**

Спондж с шамфъстък, крем Дипломат с печен бял шоколад, замразена пяна с йогурт и лайм, крѐмбъл с матча, карамелен сос с ванилия

**ALICE IN WONDERLAND**

*Pistachio sponge, Diplomat cream with roasted white chocolate, frozen yogurt and lime foam, matcha crumble, caramel sauce with vanilla*

13,90 лв. | 210 гр.

**ШЕХЕРЕЗАДА**

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

**SCENERAZADE**

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

12,90 лв. | 210 гр.

**ПЧЕЛИЧКАТА МАЯ**

Орехов блат, медено желе, ледена пита с цитруси, карамелизирани пуканки, сладолед с розмарин, меден тофи карамел

**MAYA THE BEE**

*Walnut cake, honey jelly, honeycomb with citrus, caramelized popcorn, rosemary ice cream, honey toffee caramel*

13,90 лв. | 160 гр.

**ПРИЯТЕЛИ ЗАВИНАГИ**

Бисквитен мус, крем ягода, маслена бисквитка, лиофилизирани ягоди, сорбе мента

**FRIENDS FOREVER**

*Cookie mousse, strawberry cream, butter cookie, freeze-dried strawberries, mint sorbet*

13,90 лв. | 190 гр.

**СОРБЕ ИЛИ СЛАДОЛЕД**

**SORBET OR ICE CREAM**

4,90 лв. | 60 гр.