

Добре дошли в ресторант **elements**.

Философията на нашата кухня е използването на колкото се може повече натурално чисти съставки и устойчиво произведени продукти. За да постигнем съвършенството на балансирания и автентичен вкус, ние разчитаме на собственото ни стопанство и на най-добрите местни производители. Наши партньори са подбрани доставчици и авторитетни компании в областта на професионалното хотелиерство и ресторантьорство в България.

В нашето меню може да се намери по нещо за всеки - от здравословни нискокалорични предложения до неустойимо богати и плътни кулинарни изкушения. Предлагаме избор от съблазнителна селекция от ястия, произхождащи от различни точки на света. Постарали сме се да представим и традиционната родопска и неврокопска кухня, заради изключителното им богатство от вкусове и аромати, вековен кулинарен опит и разнообразни готварски техники.

С уважение към изобилието и разнообразието на естествените съставки, нашите меню предложения са създадени с грижа и внимание към натуралните качества и чистотата на всеки продукт. Ние вярваме, че когато удоволствието от храната се основава на качество и баланс, всяко хранене може да се превърне в здравословно и хармонично преживяване.

Добър апетит!

Welcome to Restaurant **elements**.

Our food philosophy embraces sustainably produced products, farm-to-table dishes and food perfectly suited to the seasonal palate. To layer locally produced flavor into every bite, we source produce, meat, dairy and other ingredients almost exclusively from our own farm as well as the best area growers. We also work with selected suppliers and Bulgaria's most reputable companies in hospitality industry to fulfill the diverse culinary preferences of our Guests and ensure exceptional quality in every dish.

There is something in our menus for all of us, from light and healthy delicacies through to irresistibly rich and indulging gourmet treats. Inspired by international as well as local cuisine, Restaurant Elements serves up classic dishes from all over the world and, moreover, offers a tempting selection of area culinary delights. We are really delighted to introduce you to the amazing variety of flavours, cooking styles and techniques in the Rhodopes and the region of Nevrokop's traditional cuisine, resulting from the love of good food and centuries-old culinary traditions.

In our view, eating well means enjoying foods in their most natural state. Since we appreciate real food and its exciting range of natural aromas and flavours, we craft our menu options with care and diligence, laying great emphasis on freshness and quality of ingredients and giving due regard to the purity and the natural quality of every product. When dining is backed by quality and balance, the pleasure of food we believe turns any meal into a harmonious experience, keeping us healthy and fueled up for the challenge ahead.

Bon appétit!

САЛАТИ И ТОПЕНИЦИ

Неврокопска салата

(Пресни белени домати, домашни печени чушки, натрошено краве сирене и настъргано яйце, овкусени със студено пресован зехтин, чесън и копър)

500 g

EUR 7.50

BGN 14.67

Селска салата

(Домати, краставици, печена чушка, кромид лук, парче сирене, маслини, риган)

450 g

EUR 7.50

BGN 14.67

Салата с козе сирене

(Салата с белени домати, запечено козе сирене и маслини, овкусена с босилек и студено пресован зехтин)

420 g

EUR 8.50

BGN 16.62

Салата Цезар

(Свежа салата с айсберг, чери домати, запечено пилешко филе, хрупкави крутони и дресинг от домашна майонеза, дижонска горчица, сирене Грана Падано и аншоа)

350 g

EUR 8.50

BGN 16.62

Микс салати с прясна моцарела

(Микс свежи салати и чери домати, поднесени с прясна моцарела и домашно приготвено песто от босилек и орехови ядки)

250 g

EUR 8.50

BGN 16.62

Домашно приготвено кьопоолу

(Кьопоолу по традиционна рецепта, овкусено със студено пресован зехтин, чесън и орехи, поднесено с препечен хляб)

250 g

EUR 5.50

BGN 10.76

Пукани люти чушки

100 g

EUR 2.90

BGN 5.67

SALADS AND DIPS

Nevrokop Salad

(Fresh peeled tomatoes, homemade grilled peppers, crumbled cow's milk cheese and grated egg, flavoured with extra virgin olive oil, garlic and dill)

Countryside Salad

(Tomatoes, cucumbers, grilled peppers, onion, a piece of cheese, olives, oregano)

Goat Cheese Salad

(A flavor-packed salad with peeled tomatoes, browned goat's milk cheese and olives, dressed with extra virgin olive oil and basil)

Caesar Salad

(A fresh salad, made with crisp iceberg lettuce, cherry tomatoes, grilled chicken fillets and crispy croutons, appetizingly tossed in Grana Padano cheese sauce enhanced with anchovies, homemade mayonnaise and Dijon mustard)

Mixed Salads with Mozzarella

(A mix of fresh salads and cherry tomatoes, served with fresh mozzarella and homemade basil and walnut pesto)

Homemade kyopooloe

(Smooth savoury relish, made from grilled aubergines and peppers and cooked on a traditional Bulgarian recipe, seasoned with extra virgin olive oil, garlic and walnuts, served with a slice of toast)

Lightly BBQ Chillies

МЕЗЕТА

Паприкована сланина	100 g	EUR 4.00 BGN 7.82
Бански старец	50 g	EUR 5.50 BGN 10.76
Козе сирене	50 g	EUR 3.50 BGN 6.85
Овче сирене	50 g	EUR 3.50 BGN 6.85

APPETIZERS

Paprika-Cured Bacon
Banski Starets <i>(Traditional dry-cured sausage)</i>
Goat's Milk Cheese
Sheep's Milk Cheese

СУПИ И ГОТВЕНИ
ЯСТИЯ

Моля, попитайте сервитъора за
нашите дневни предложения.

SOUPS AND COOKED
SPECIALITIES

Please ask the waiter about our
specialities of the day.

РИБА

Пъстърва <i>(Поднесена с картофи с масло и копър и свеж лимонов дресинг)</i>	1 pc	EUR 11.90 BGN 22.49
*На тиган		
*На скара		
Ципура на скара <i>(Поднесена с картофи с масло и копър и свеж лимонов дресинг)</i>	1 pc	EUR 12.90 BGN 25.23
Калмар на плоча	1 pc	EUR 12.90 BGN 25.23

FISH

Trout <i>(Served with potatoes with butter and dill and fresh lemon dressing)</i>
*Pan-Fried
*Grilled
Grilled Sea Bream <i>(Served with potatoes with butter and dill and fresh lemon dressing)</i>
Grilled Calamari

МЕСТНА И
ТРАДИЦИОННА
КУХНЯ

Печен боб по родопски
(Запечен на фурна зрял фасул, приготвен по класическа родопска рецепта, поднесен с люта чушка)

350 g EUR 5.50
BGN 10.76

Печени свински ребра
(Изпечени на фурна свински ребра, мариновани в билки и ракия, поднесени с ароматни картофи с масло и копър)

500 g EUR 13.50
BGN 26.40

Телешка кавърма
(Сочно телешко месо, приготвено с печена чушка, перлен лук, гъби печурки и подправки, запечено с кашкавал на фурна)

350 g EUR 14.50
BGN 28.36

Неврокопско мезе
(Сочни, задушени в масло и вино филенца свинско контрафиле, телешки език и гъби печурки)

350 g EUR 12.90
BGN 25.23

Домашен суджук
(Домашен суджук на скара от телешко и свинско месо, приготвен по местна рецепта с планински подправки, поднесен с домашно приготвено къпоолу)

350 g EUR 11.50
BGN 22.49

Кюфтенца от домашен петел
(Приготвени на тиган с месо от петел от нашето стопанство, поднесени с домашна майонеза с кисели краставички)

300 g EUR 11.50
BGN 22.49

LOCAL AND
TRADITIONAL CUISINE

Rhodope-Style Baked Beans
(Flavourful baked beans, cooked on a traditional Rhodope recipe, served with a medium hot chilli)

Roasted Pork Ribs
(Oven-roasted pork ribs marinated with aromatic herbs and traditional rakia, served with buttery potatoes flavored with fresh dill)

Beef Kavarma
(Tender beef slow-cooked with roasted peppers, pearl onions, button mushrooms, and fragrant spices, oven-baked with a golden layer of melted kashkaval cheese)

Nevrokop-Style Starter
(Juicy pork loin fillets, veal tongue and mushrooms, stewed in wine and butter)

Sudzhuk
(Grilled homemade sudzhuk from veal and pork, prepared according to a local recipe with mountain herbs, served with homemade kyopoolou)

Home-Grown Rooster Meatballs
(Meatballs, prepared in a pan with rooster meat from our farm and served with homemade mayonnaise and pickled gherkins)

ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ
И АЛАМИНУТИ

Печен патладжан (Сочно запечен на фурна с овче сирене и белени домати, подправени със зехтин, риган и чесън)	300 g	EUR 8.50 BGN 16.62
Хрупкави тиквички (Изкусителни пръчици от панирани в Панко галета пресни тиквички, поднесени с млечен сос, овкусени с копър)	250 g	EUR 7.50 BGN 14.67
Запечено козе сирене (Изкусително съчетание от нежно козе сирене, запечено до златиста коричка, полято с мед и поръсено с хрупкави орехи)	200 g	EUR 8.50 BGN 16.32
Кашкавал на плоча (Запечен до златисто кашкавал на плоча, поднесен със зеленчукови „спагети“ от моркови и краставици, овкусени със студено пресован зехтин, винен оцет и копър)	250 g	EUR 7.50 BGN 14.67
Телешки език в масло (Телешки език, приготвен в масло и поднесен с щипка копър)	200 g	EUR 10.90 BGN 21.32
Манатарка (Ароматни горски манатарки, задушени в масло, подправени с копър и чесън)	150 g	EUR 12.90 BGN 25.23
Пилешки крилца (Хрупкаво изпържени пилешки крилца, поднесени с избор от соев сос Kikkoman или млечен)	450 g	EUR 8.90 BGN 17.41

HOT STARTERS AND
SHORT ORDERS

Oven-Roasted Eggplant (Juicy oven-baked eggplant with sheep's cheese and peeled tomatoes, seasoned with olive oil, oregano and garlic)
Crispy Courgettes (Tempting sticks of fresh courgettes breaded in Panko bread crumbs, served with yoghurt sauce, flavoured with dill)
Baked Goat Cheese (An irresistible combination of delicate goat cheese, baked to a golden crust, drizzled with honey and sprinkled with crunchy walnuts)
Grilled Kashkaval Cheese (Kashkaval cheese grilled on a griddle to golden brown, served with carrot & cucumber noodles, flavored with cold pressed olive oil, wine vinegar and dill)
Veal Tongue in Butter (Fresh veal tongue, cooked in butter and seasoned with a pinch of dill)
Ceps Sautéed (Aromatic wild ceps, sautéed in butter, flavoured with dill and garlic)
Crisp Chicken Wings (Appetizingly fried chicken wings, paired with Kikkoman soy sauce and lemon)

ПАСТА

Спагети Карбонара

(Спагети приготвени с хрупкав бекон, зехтин, чесън, сирене Грана Падано, черен пипер и жълтък)

400 g

EUR 8.00

BGN 15.65

Талиатели с манатарка

(Талиатели, приготвени в зехтин със сушени и чери домати, ароматна манатарка, подправени с твърдо зряло сирене и жълтък)

400 g

EUR 9.50

BGN 18.58

ДЕТСКО МЕНЮ

Пилешки пръчици с корнфлейкс

(Хрупкави пилешки хапки, панирани в яйце и корнфлейкс, поднесени с пържени картофи, хрупкави пръчици от краставици и млечен сос)

Време за приготвяне: 30 минути

350 g

EUR 7.90

BGN 15.45

Спагети Болонезе

(Спагети с доматен сос, мляно свинско месо, сирене Грана Падано, босилек и риган)

Време за приготвяне: 30 минути

300 g

EUR 6.50

BGN 12.71

Домашен бургер

(Бургер с кюфте от мляно свинско и телешко месо, прясно изпечена питка, топено сирене, лютеница и заквасена сметана, поднесен със зелена салата, домати и пържени картофи)

Време за приготвяне: 30 минути

300 g

EUR 7.90

BGN 15.45

Кебапчета на шишче

(Домашно приготвени кебапчета от мляно свинско и телешко месо, поднесени с лютеница и пръчици от моркови и краставици)

Време за приготвяне: 30 минути

2 pcs

EUR 6.50

BGN 12.71

Пилешко филе

(Крехко пилешко филе на скара, поднесено с картофено пюре, морковени пръчици и млечен сос)

Време за приготвяне: 30 минути

300 g

EUR 7.50

BGN 14.67

PASTA

Spaghetti Carbonara

(Spaghetti prepared with crisp bacon, Grana Padano cheese, olive oil, black pepper, garlic and fresh yolk)

Tagliatelle with Ceps

(Tagliatelle, prepared in olive oil, with dried and cherry tomatoes, aromatic ceps, flavoured with hard ripened cheese and egg yolk)

CHILDREN'S MENU

Chicken Sticks with Cornflakes

(Crunchy chicken bites breaded in egg and cornflakes, served with French fries and crispy cucumber sticks and yoghurt sauce)

Preparation time: 30 min

Spaghetti Bolognese

(Spaghetti cooked on the Bolognese recipe with homemade tomato sauce, minced pork, Grana Padano cheese, basil and oregano)

Preparation time: 30 minutes

Homemade burger

(Burger made from ground pork & beef, freshly baked bun, processed cheese, lutenitsa and sour cream, served with fresh green salad, tomatoes and homemade French fries)

Preparation time: 30 minutes

Kebabche skewers

(Homemade kebabches made from ground pork & beef, served with lutenitsa and crispy carrot and cucumber sticks)

Preparation time - 30 minutes

Chicken fillet

(Tender grilled chicken fillet, served with homemade mashed potatoes, crunchy carrot sticks and yogurt dip)

Preparation time: 30 minutes

ОСНОВНИ ЯСТИА

Панирано пилешко филе (Пилешко филе, приготвено до златисто в панко галета, поднесено с доматиен сос с билки, поръсено със сирене Грана Падано)	350 g	EUR 8.50 BGN 16.62
Свински врат със зеленчуци (Крежко месо от свински врат, сотирано на тиган с прясна чушка и лук, подправено с копър и поднесено в прясно изпечена пърленка)	350 g	EUR 9.50 BGN 18.58
Шницел по виенски (Традиционна рецепта на шницел по виенски, приготвен от крежко свинско месо, поднесен с пържени картофи)	400 g	EUR 10.90 BGN 21.32
Свински карета с гъбен сос (Крежко свинско филе, запечено на тиган в лек сос с гъби печурки и манатарки)	400 g	EUR 10.50 BGN 20.54
Телешко бонфиле с манатарки (Запечено сочно телешко бонфиле, поднесено със сос от ароматни манатарки)	300 g	EUR 19.50 BGN 38.14

MAIN COURSES

Breaded Chicken Fillet (Tender chicken fillet coated in crispy golden panko breadcrumbs, served with aromatic herb tomato sauce and finished with Grana Padano cheese)
Pork Neck with Vegetables (Succulent pork neck sautéed with fresh peppers and onions, delicately seasoned with dill and served in freshly baked traditional flatbread)
Viennese Schnitzel (Lean succulent pork, cooked on the traditional Viennese recipe, served with French fries)
Pork Chops with Mushroom Sauce (Appetizing pork chops, pan-browned in a light wild mushroom sauce)
Veal Tenderloin with Ceps (Browned succulent veal tenderloin with aromatic wild ceps sauce topping)

СКАРА

От мляно месо

Домашни кюфтета

(Поднесени с пържени картофи, лютеница и домашно приготвена майонеза)

2 pc

EUR 8.00

BGN 15.65

Домашни телешки кюфтета

(Приготвени от прясно телешко месо и подправки, поднесени с пържени картофи и домашна лютеница)

2 pc

EUR 10.50

BGN 20.54

От пилешко месо

Пилешко шишче

(Поднесено с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

2 pc

EUR 8.50

BGN 16.62

Пилешка пържола от гърди

(Поднесена с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g

EUR 9.00

BGN 17.60

От свинско месо

Свински ребърца

(Поднесени с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

300 g

EUR 11.50

BGN 22.49

Балкански шишчета

(Късчета свинско месо, изпечени на скара с прясна чушка и кромид лук, поднесени с пържени картофи, лютеница и домашно приготвена майонеза)

2 pc

EUR 9.00

BGN 17.60

Свински карета

(Поднесени с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g

EUR 9.50

BGN 18.58

Свинска пържола от врат

(Поднесена с лютеница, домашно приготвена майонеза и пържени картофи)

180 g

EUR 9.50

BGN 18.58

BBQ

Minced meat

Homemade Meatballs

(Served with french fries, lutenitsa and homemade mayonnaise)

Homemade Veal Meatballs

(Meatballs prepared with fresh veal and herbs and served with French fries and homemade lutenitsa)

Chicken

Chicken Skewer

(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Chicken Breast Fillet

(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Pork

Spare Ribs

(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Balkan Skewers

(Pork bits, grilled with fresh peppers and onion, paired with french fries, lutenitsa and homemade mayonnaise)

Pork Chops

(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

Shoulder Blade Pork Steak

(Paired with lutenitsa, homemade mayonnaise and french fries)

ДЕСЕРТИ

Десерт на деня

„Моля, попитайте сервитьора за нашето дневно предложение.“

Бяла Гараш

(Деликатен десерт приготвен от орехови блатове и нежен крем със сметана, шоколад и сирене маскарпоне)

150 g

EUR 4.50
BGN 8.80

Печен чийзкейк

(Ефирен ванилов десерт, приготвен със сметана, сирене маскарпоне и бяло саламурено овче сирене от местна ферма, поднесен със свежи сезонни плодове)

150 g

EUR 4.50
BGN 8.80

Шоколадово суфле

(Изкусителен шоколадов десерт с топяща се сърцевина, поднесен с ванилов сладолед)

200 g

EUR 5.50
BGN 10.76

ХЛЯБ

Прясно изпечени домашни хлебчета:

- * Пълнозърнесто
- * Бяло

1 pc

EUR 0.90
BGN 1.76

Домашно приготвена пърленка:

- * С масло, риган и чесън
 - * С кашкавал и сирене
 - * Натурална
 - * С топено сирене
- (Запечена с чери домати и подправена с босилков сос)

1 pc

EUR 2.50
BGN 4.89

1 pc

EUR 3.90
BGN 7.63

1 pc

EUR 1.90
BGN 3.72

1 pc

EUR 4.50
BGN 8.80

DESSERTS

Dessert of the Day

Please ask the waiter about our dessert speciality of the day.

White Garash Cake

(An irresistible dessert made with walnut sponge layers and a delicate cream of whipped cream, chocolate, and mascarpone cheese)

Baked Cheesecake

(An airy vanilla dessert made with cream, mascarpone cheese, and locally sourced Bulgarian sheep's cheese, served with fresh seasonal fruits)

Chocolate Soufflé

(Tempting chocolate dessert with a delicious melted center served with vanilla ice cream)

BREAD

Freshly Baked Rolls

- * Whole Grain
- * White

Homemade Parlenka:

- * Parlenka (Pitta Bread with Added Butter, Oregano and Garlic)
 - * Parlenka (Pitta Bread with Added Cheese and Kashkaval Cheese)
 - * Plain Parlenka (Pitta Bread with Nothing Added)
 - * With processed cheese
- (Grilled with cherry tomatoes and topped with basil sauce)

ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

*Моля, попитайте сервитьора за
подробностите на нашето
предложение.*

От нашето стопанство

Заек

Петел

Пуйка

От подбрани местни ферми

Агне

Прасенце

ORDERED IN ADVANCE

Please ask the waiter about our offer's details.

From Our Farm

Rabbit

Cock (Rooster)

Turkey

From a Selection of Local Farms

Lamb

Piglet

ТОПЛИ НАПИТКИ

Пирински чай (Ароматна запарка от местен Пирински чай, поднесена с домашен мед и хрупкави бисквити)	400 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Чай Tea moments (Билков, плодов, зелен и черен)	1	EUR 1.50 BGN 2.93
Еспресо Lavazza Alteco Bio	1	EUR 2.00 BGN 3.91
Кафе без кофеин	1	EUR 2.00 BGN 3.91
Лате Lavazza Alteco Bio	1	EUR 3.00 BGN 5.87
Капучино Lavazza Alteco Bio	1	EUR 3.00 BGN 5.87
Мляко с какао Nesquik	1	EUR 2.00 BGN 3.91
Горещ шоколад	1	EUR 2.00 BGN 3.91

СТУДЕНИ НАПИТКИ

Фрапе	220 ml	EUR 2.90 BGN 5.67
Сода	250 ml	EUR 1.80 BGN 3.52
Минерална вода DEVIN	330 ml	EUR 1.00 BGN 1.96
Минерална вода DEVIN	750 ml	EUR 1.90 BGN 3.72
Кока кола газирани напитки	250 ml	EUR 2.50 BGN 4.89
Натурален сок Granini	250 ml	EUR 2.90 BGN 5.67
Студен чай	500 ml	EUR 3.00 BGN 5.87
Фреш	200 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Red Bull	250 ml	EUR 5.00 BGN 9.78

HOT DRINKS

Pirin mountain tea (Aromatic infusion of local Pirin mountain tea, served with homemade honey and crunchy biscuits)
Tea moments Tea (Herbal, fruit, green and black teas)
Lavazza Alteco Bio Espresso
Decaffeinated Coffee
Lavazza Alteco Bio Latte
Lavazza Alteco Bio Cappuccino
Nesquik Cocoa with Milk
Hot Chocolate

COLD DRINKS

Frappe
Soda
Devin Still Mineral Water
Devin Still Mineral Water
Coca Cola Fizzy Drinks
Granini Fruit Juice
Cold Tea
Fresh Fruit Juice
Red Bull

БИРА

Пиринско	500 ml	EUR 4.00 BGN 7.82	Pirinsko
Шуменско	500 ml	EUR 4.00 BGN 7.82	Shumensko
Budweiser Budvar	500 ml	EUR 5.00 BGN 9.78	Budweiser Budvar
Tuborg	330 ml	EUR 3.00 BGN 5.87	Tuborg
Erdinger	500 ml	EUR 6.00 BGN 11.73	Erdinger
Carlsberg 0%	330 ml	EUR 3.00 BGN 5.87	Carlsberg Soft Beer
Наливна бира Carlsberg	300 ml	EUR 3.00 BGN 5.87	Carlsberg Draft Beer
Наливна бира Carlsberg	500 ml	EUR 4.00 BGN 7.82	Carlsberg Draft Beer

BEER

БЕЗАЛКОХОЛНИ КОКТЕЙЛИ

Цитронада		
* С минерална вода / със сода	300 ml	EUR 3.00 BGN 5.87
* Със спрайт / тоник	300 ml	EUR 4.00 BGN 7.82

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Homemade Lemonade
* With Still Mineral Water / with Soda
* With Sprite/Tonic

АЛКОХОЛНИ КОКТЕЙЛИ

Аперол шприц
(Пенливо вино Чинцано, Аперол, сода)

200 ml

EUR 8.00
BGN 15.65

Мохито
(Бакарди бианко, листа от мента, лайм, сода, кафява захар)

200 ml

EUR 8.00
BGN 15.65

Секс на плажа
(Водка, ликьор от праскова, сок от портокал, сок от касис)

200 ml

EUR 8.00
BGN 15.65

Май Тай
(Бакарди бяло и черно, амарето, натурален сок ананас, сироп, ликьор коантро)

150 ml

EUR 8.00
BGN 15.65

Кайпириня
(Кашаса, мента, лайм, сода, кафява захар)

100 ml

EUR 8.00
BGN 15.65

РАКИЯ

**Специална гроздова
ракия Uva Nestum**

50 ml

EUR 2.90
BGN 5.67

**Ракия Бистра Мускатова
Uva Nestum**

50 ml

EUR 3.90
BGN 7.63

Бургас 63

50 ml

EUR 3.90
BGN 7.63

Троянска Сливовка

50 ml

EUR 3.90
BGN 7.63

**Стралджанска
Мускатова**

50 ml

EUR 3.90
BGN 7.63

Сливенска перла

50 ml

EUR 3.90
BGN 7.63

ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol Spritz
(Cinzano sparkling wine, Aperol, soda)

Mojito
(Bacardi Bianco, mint leaves, lime, soda, brown sugar)

Sex on the Beach
(Vodka, peach schnapps, orange juice, blackcurrant juice)

Mai Tai
(Bacardi Bianco, Bacardi Black, Amaretto, pineapple fruit juice, syrup, Cointreau liqueur)

Caipirinha
(Kachaca, mint leaves, lime, soda, brown sugar)

RAKIA (BRANDY)

Uva Nestum rakia

**Uva Nestum Rakia Bistra
Muskatova**

Bourgas 63

Troyanska Slivova

Straldjanska Muskatova

Sliven's Pearl

ВОДКА

Savoy Silver	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Finlandia	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Русский Стандарт	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Beluga	50 ml	EUR 9.00 BGN 17.60

ДЖИН

Savoy Gin	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Beefeater	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82

АНАСОНОВИ НАПИТКИ

Ouzo Plomari	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Pernod	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Ouzo Plomari	200 ml	EUR 9.50 BGN 18.58
Ouzo Matarelli	200 ml	EUR 9.90 BGN 19.36

КОНЯК, БРЕНДИ

Brandy Black Sea Gold 17	50 ml	EUR 4.90 BGN 9.58
Hennessy V.S.O.P.	50 ml	EUR 6.90 BGN 13.50
Brandy Metaxa 5	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

VODKA

Savoy Silver
Finlandia
Russian Standard
Beluga

GIN

Savoy Gin
Beefeater

BEVERAGES WITH ANISE

Ouzo Plomari
Pernod
Ouzo Plomari
Ouzo Matarelli

COGNAC, BRANDY

Brandy Black Sea Gold 17
Hennessy V.S.O.P.
Brandy Metaxa 5

СКОЧ, БЛЕНД УИСКИ

Johnnie Walker	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Johnnie Walker 12	50 ml	EUR 6.50 BGN 12.71
Chivas Regal 12	50 ml	EUR 6.50 BGN 12.71

SCOTCH, BLEND WHISKEY

Johnnie Walker
Johnnie Walker 12
Chivas Regal 12

БЪРБЪН, ТЕНЕСИ УИСКИ

Jim Beam	50 ml	EUR 3.90 BGN 7.63
Jack Daniel's	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

BOURBON, TENNESSEE WHISKEY

Jim Beam
Jack Daniel's

ИРЛАНДСКО УИСКИ

Jameson	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Bushmills	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80
Tullamore Dew	50 ml	EUR 4.50 BGN 8.80

IRISH WHISKEY

Jameson
Bushmills
Tullamore Dew

МАЛЦОВО УИСКИ

Bushmills 10	50 ml	EUR 6.90 BGN 13.50
Glenfiddich 12	50 ml	EUR 7.90 BGN 15.45
Glenmorangie 12	50 ml	EUR 8.90 BGN 17.41
The Macallan 12	50 ml	EUR 19.50 BGN 38.14

MALT WHISKEY

Bushmills 10
Glenfiddich 12
Glenmorangie 12
The Macallan 12

ПОМ, ВЕРМУТИ

Bacardi White	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Bacardi Black	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Martini Bianco	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82
Martini Dry	50 ml	EUR 4.00 BGN 7.82

RHUM, VERMOUTH

Bacardi White
Bacardi Black
Martini Bianco
Martini Dry

ЛИКЬОРИ, ДИЖЕСТИВИ

Мента	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Baileys	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Cointreau	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85
Wenneker Peach	50 ml	EUR 3.50 BGN 6.85

LIQUEURS, DIGESTIVES

Mint Liqueur
Baileys
Cointreau
Wenneker Peach

ЯДКИ

* Бадем	100 gr	EUR 5.00 BGN 9.78
* Лешник	100 gr	EUR 5.00 BGN 9.78
* Кашу	100 gr	EUR 5.00 BGN 9.78

NUTS

* Almonds
* Hazelnuts
* Cashew Nuts

АЛКОХОЛ ВНЕСЕН ОТ ВЪН

700 ml	EUR 20.00 BGN 39.12
--------	------------------------

ALCOHOL BROUGHT WITH YOU