



## Четири степенно меню

### **Салата:**

Салата шах-мат с розови домати, печени чушки, сирене, маслинена паста и микс от зелени салати

### **Студено предястие:**

Спаначена блина с филиделфия, пушена съомга и кълнове.

### **Основно ястие:**

Бавно готвено телешко със сос от манатарки, пюре от картофи и карфиол , и снобче градински зеленчуци.

### **Десерт:**

Шоколадов десерт от натурален белгийски шоколад и рокфор

**Селекция от прясно изпечен хляб**



## Четири степенно постно меню

### **Салата:**

Салага шах-мат с розови домати, печени чушки, сирене, маслинена паста и микс от зелени салати

### **Студено предястие:**

Спаначена блина с филиделфия, пушена съомга и кълнове.

### **Основно ястие:**

Грилован батат, цвекло и козе сирене запечени

### **Десерт:**

Шоколадов десерт от натурален белгийски шоколад и рокфор

**Селекция от прясно изпечен хляб**



## Коктейлно меню поднесено в кутия по 6бр. хапки на човек

### Солени хапки:

Киш л орен с мус от меки сирена, домати чери и къдрав магданоз  
Къпана кора с пилешко филе, зелена чушка и каперси  
Пълнозърнест ринг с кълцано телешко месо, канела и мимолет  
Лакса с меки сирена върху пресован протеинов пълнозърнест немски хляб

### Сладки хапки:

Ръчно приготвени шоколадови трюфели с натурален белгийски шоколад и Марсала  
Селекция фенски макарони

## Коктейлно меню VIP зона, поднесено на плата 10бр. хапки на човек

### Солени хапки 7бр.:

Фла гра с маринована праскова върху черен пълнозърнест хляб  
Ирис пълнозърнест с хумус, патпъдъче яйце и червен хайвер  
Пушена лакса с грилова тиквичка, рикота и копър  
Тигрова скарида с едамаме и микро трева  
Пушена пастърва с конфитюр от червен лук и пресован черен хляб  
Сиренов трюфел с орехи и чипс от ягоди  
Горгонзола с конфитюр от ягоди в черна зърнена подложка

### Сладки хапки 3бр.:

Ръчно приготвени шоколадови трюфели с натурален белгийски шоколад и Марсала  
Тирамису със зелен чай поднесено в коктейлен шот