

САЛАТИ/SALADS

**Салата „Нисоаз“ (картофи, домати, яйца, чушки, маслини, риба тон и аншоа)
“Nicoise” salad (potato, tomato, egg, pepper, olives, tuna and anchovies)**

250 г

3 4 10

9.80 BGN

**Салата от бейби спанак, зелена салата и лоло росо в комбинация с ароматни ягоди,
хрупкаво козе сирене и балсамов винегрет**

**Baby spinach, lettuce and lollo rosso in combination with aromatic strawberries,
crispy goat cheese and balsamic vinaigrette**

250 г/г

1 3 7

13.60 BGN

**Салата от домати, сочен червен лук и хрупкава краставица с маслини и мариновано
домашно овче сирене в домашен зехтин и риган**

**Tomato, juicy red onion and crispy cucumber salad with olives and marinated
Homemade sheep cheese in olive oil with oregano**

300 г/г

7

9.80 BGN

**Микс от свежи салати с Бри, Рокфор, ябълка, цитруси, пресни ягоди и ядки с дресинг
от зелени смокини и Дижонска горчица**

**Mix of fresh salads with Brie, Roquefort, apple, citrus, strawberries and nuts with
green figs dressing with Dijon mustard**

250 г/г

7 8 10

10.80 BGN

**Веган салата от домати, лимец, рукола, мариновани маслини и орехи подправена със
зелен лук, чесън, пресен босилек и балсамова редуция**

**Vegan salad with tomato, spelled, arugula, marinated olives and walnuts seasoned
with green onion, garlic, basil and balsamic reduction**

250 г/г

1 8

10.80 BGN

**Букет от пресни салати в комбинация на сладко кисели калмари, микс от сусам, бяло
грозде и балсамов винегрет**

**A bouquet of fresh salads with sweet-sour calamari, sesame mix, white grapes and
balsamic vinaigrette**

250 г/г

1 4 11 14

13.60 BGN

СУПИ/SOUPS

Френска лучена супа поднесена с бяла багета с Грюер и прясна мащерка
French onion soup with Gruyere baguette and thyme

300 г/г

1 7

5.80 BGN

Буябес/La bouillabaisse (емблематична рибена супа от района на Марсилия в комбинация с октопод, калмари и скариди, поднесена с домати конкасе и девесил)
Bouillabaisse soup (fish soup from Marseille with octopus, calamari and shrimps, served with tomato concasse and lovage)

300 г/г

1 2 4 14

16.80 BGN

Супа на деня (попитайте вашия сервитьор)
Soup of the Day (Ask our waiters)

ПРЕДЯСТИЯ/APPETIZERS

Гъши дроб на плоча споднесен с домашно сладко от зелени смокини и орехи
Baked Foie gras served with Homemade green figs jam and walnuts

160 г/г

8

24.80 BGN

Манатарки Шардоне с чесън и мащерка
Porchini Chardonnay with garlic and thyme

150 г/г

7

12.80 BGN

Рататуй (свежи тиквички, патладжан, чушки, лук и чери домати задушени с чесън, подправени с прясна мащерка и запечени с моцарела)
Ratatouille /courgette, aubergine, paprika, onion and cheery tomato stewed with garlic, seasoned with thyme and baked with mozzarella)

250 г/г

7

10.80 BGN

Броколи „Лижуа“ поднесени с крем от нискомаслена сметана, пушено сирене и Рокфор
Broccoli “de Liège” served with low-fat cream, smoked cheese and Roquefort

250 г/г

7

9.80 BGN

Запечено Френско козе сирене на плоча поднесено със сироп от фурми, орехи и портокал

Baked French goat cheese served with syrup from date, walnuts and orange

160 г/г

1 7 8

13.80 BGN

Скариди на тиган, глазирани във винено-маслен сос

Shrimps in pan, glazed with wine-butter sauce

150 г/г

1 2 7 10

16.80 BGN

Октопод по Марсилски поднесен с чери домати, селъри, маслини и прясна мащерка

Octopus "Marseille" style with cherry tomatoes, celery, olives and thyme

180 г/г

1 7 10 14

31.80 BGN

Охлюви по Бургундски/Escargots a la Bourguignonne/ с масло и чесън

Snails "Burgundy" style with butter and garlic

250 г/г

7 14

20.80 BGN

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ/MAIN DISHES

Касуле/Le cassoulet/- Ястие от бял боб с патешко бутче и наденица, приготвени в глинен съд, характерно ястие за Лангедок, Южна Франция

Le cassoulet – dish from beans with duck leg and sausage, cooked in hot pot, typical for Languedoc, south France

400 г/г

1 7 9

16.80 BGN

Патица Конфи/Confit de Canard/- бавно готвено патешко бутче в собствената си мазнина, поднесено с картофи с розмарин и чесън, Гасконски специалитет

Duck confit – slowly cooked duck leg in his own fat served with potatoes with rosemary and garlic, Gasconian speciality

350 г/г

1 7

18.80 BGN

Петел във вино/Coq au vin/-ястие от пилешко или петел, задушено с вино, бекон и гъби, поднесано със задушени аспержи и глазирани моркови

Rooster in wine – dish from chicken or rooster, stewed in wine, bacon and mushrooms, served with asparagus and glazed carrots

350 г/г

1 7 9
18.80 BGN

**Говеждо по Бургундски/Boeuf Bourguignon/ - Бавно готвено говеждо с диви гъби и вино,
поднесено с картофи финоаз**
*Beef Burgundy style – Slowely cooked beef with wild mushrooms and wine, served
with Finnoise potatoes*

400 г/г
1 7 9
21.80 BGN

**Свинско филе, пълнено с диви гъби и козе сирене, в сос от бяло вино с лимон,
поднесено с фетучини от тиквичка и морков с пресни билки**
*Pork fillet stuffed with mushrooms and goat cheese in white wine and lemon,
served with fettuccini from courgette and carrot with fresh herbs*

350 г/г
1 3 7 9
16.80 BGN

Агнешки котлети „Провансал” със задушени картофи и пресен лук
Lamb cutlets “Provencal” with stewed potatoes and green onion

350 г/г
1 3 7 9
26.80 BGN

**Филе от лаерак плакия върху канапе от картофи, билки, чери домати и пресни
зеленчуци**
*Cooked seabass fillet on potato canapé with herbs, cherry tomatoes and fresh
vegetables*

350 г/г
4 7 9
26.80 BGN

**Руло от прясна съомга и мида Сен Жак в сметанов сос с копър и босилек, сервирано с
рататуї**
Salmon and scallops roll in cream sauce with dill and basil, served with ratatouille

350 г/г
4 7 9
26.80 BGN

ДЕСЕРТИ/DESSERTS

Тарт татен с плодове
Tarte tatin with fruits

180 г/г
1 5 7
6.40 BGN

Клафуту с черешу
Cherry clafoutis/ Clafoutis aux Cerises

180 g/g
137
6.40 BGN

*Десерт на деня (попитайте вашия сервитьор)
Desert of the Day (Ask our waiters)*

Вид алерген:/Type of allergen:

- 1.Зърнени култури, съдържащи глутен / Cereals containing gluten**
- 2.Ракообразни и продукти от тях / Crustaceans and products thereof**
- 3.Яйца и продукти от тях / Eggs and products thereof**
- 4.Риба и рибни продукти / Fish and fish products**
- 5.Фъстъци и продукти от тях / Peanuts and products thereof**
- 6.Соя и соеви продукти / Soybeans and soy products**
- 7.Мляко и млечни продукти (включително лактоза) / Milk and milk products (including lactose)**
- 8.Ядки / Nuts**
- 9.Целина и продукти от нея / Celery and products thereof**
- 10.Синап и продукти от него / Mustard and products thereof**
- 11.Сусамово семе и продукти от него / Sesame seed and products thereof**
- 12.Серен диоксид и сулфити с висока концентрация / Sulfur dioxide and sulphites in high concentration**
- 13.Лупина и продукти от нея / Lupine and products thereof**
- 14.Мекотели и продукти от тях / Molluscs and products thereof**