



SALADS / САЛАТИ



		BGN
Herbs Garden Mixed greens, arugula, radicchio, spinach, served with variation of oils and nuts	300 g	13.00
Градина с билки Микс от зелени салати, рукола, радикио, спанак, поднесен с видове олио и ядки		
Vegetables Salad of marinated, raw and cooked vegetables with smoked couscous and roasted nuts	300 g	13.00
Зеленчуци Салата от маринувани, сурови и сготвени зеленчуци с пушен кускус и печени ядки		
Salmon Smoked Salmon with Ciabbata, warm broccoli salad, hazelnuts, orange and tahini dressing	300 g	22.00
Сьомга Пушена сьомга с чибата, салата с топло броколи, лешници, портокал и тахини дресинг		
Winter Salad Arugula, roasted cauliflower, maple candied walnuts, baked goat cheese and spinach	300 g	16.00
Зимна салата Рукола, печен карфиол, захаросан орех с кленов сироп, печено козе сирене и спанак		

❧ COLD APPETIZERS / СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ ❧

BGN

Rabbit 250 g **32.00**

Rabbit sizdirma with foie gras torchon, almonds and lavender Brioche

Заешко

Заешка създырма с гъши гроб, бадеми и Бриош



Pork 250 g **19.00**

Pork Terrine with pickled vegetables and Truffles

Свинско

Терин от свинско месо с мариновани зеленчуци и трюфели



Duck 250 g **20.00**

Duck pastrami with red beet and Chevre, cabbage, cranberries, fermented garlic

Патешко

Патешко пастрами с червено цвекло и козе сирене Шевре, зеле, червени боровинки, маринован чесън



Beef 250 g **26.00**

Steak tartare with Capers, Fried Remoulade, Tomato Sorbet and Bulgur tabbouleh

Говежго месо

Стек тартар с каперси, пържен сос Ремулага, доматиено сорбе и табуле с булгур



❧ SOUPS / СУПИ ❧

Pumpkin 300 ml **9.00**

Roasted pumpkin cream with bacon comfiture and truffles

Тиква

Крем от печена тиква с конфитюр от бекон и трюфели

Chicken 300 ml **12.00**

Chicken Veloute with White Beans, Chicken crapenette and mushrooms

Пиле

Пилешко велуте с бял боб, крапенете от пиле и гъби



🌀 HOT APPETIZERS / ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ 🌀

		BGN
Root Vegetables Glazed root vegetables with bulgur and Parmesan bouillon Кореноплодни зеленчуци Запечени кореноплодни зеленчуци с булгур и бульон от пармезан	300 g	13.00
 		
Barley Barley with carrot, peas and saffron cappuccino Ечемик Ечемик с моркови, зелен грах и шафраново капучино	300 g	13.00
 		
Cheese Bulgarian sheep milk cheese with turmeric potato gnocchi, cauliflower, truffle butter and walnuts Сирене Българско овче сирене с картофени гниоки, карфиол, масло с трюфели и орехи	250 g	15.00
   		
Veal Tongue Veal tongue from Bredas farm with smoked mustard ice cream and apples Телешки език Телешки език от ферма Бредан със сладолед от пушена горчица и ябълки	250 g	16.00
  		
Calves Liver Calves liver from Bredas farm with bacon, onion and mash potatoes Телешки гроб Телешки гроб от ферма Бредан с бекон, лук и картофено пюре	300 g	16.00
		



MAIN DISHES / ОСНОВНИ ЯСТИА



BGN

Trout 400 g **20.00**
Whole backed trout, dill potatoes, tomato salad and salsa Verde

Пъстърва

Печена пъстърва, сотирани картофи с копър, салата домати и салса Верге



Sea Bass 350 g **48.00**
Sea bass fillet, celery root puree, zucchini and sauce Vierge

Лаврак

Филе от лаврак, пюре от целина, тиквички и сос Виерж



Chicken 400 g **18.00**
Corn fed chicken breast, onion puree, roasted carrot, Tandoori sauce

Пиле

Пилешки гърди, пюре от лук, печен морков и сос Тангури



Guinea Fowl 400 g **29.00**
Roasted with honey, celery root puree and winter vegetables ragout

Токачка

Запечена с мед, пюре от целина и рагу от зимни зеленчуци



Lamb 400 g **24.00**
Slow roasted leg of lamb with smoked bulgur, yogurt, celery and Chamomile sauce

Агнешко

Бавно печен агнешки бут с пушен булгур, кисело мляко, целина и сос лайка



Pork 400 g **30.00**
Iberico de Bellota pork belly and sausage with caramelized onion, bell peppers and Savory sauce

Свинско

Свински гърди Иберико де Белота и нагеница с карамелизиран лук, чушки и сос със чубрица



BGN

Angus Beef 400 g **60.00**
 Angus Beef Filet Mignon, pickled pears, mushrooms,
 red cabbage, currant and rosemary cream sauce

Телешку Angus

Телешко филе Миньон "Angus", кисели круши, гъби,
 червено зеле, крем сос от розмари и боровинки



Venison 400 g **60.00**
 Venison filet, glazed beets, butternut squash puree,
 chestnuts in Juniper red wine sauce

Елен

Филе от елен, запечено цвекло, пюре от тиква,
 кестени и сос от червено вино с хвойна



PRIME CUTS / СПЕЦИАЛНА СЕЛЕКЦИЯ МЕСА

"Duke of Berkshire" pork neck 300 g **26.00**
 Свинска врам "Duke of Berkshire"

Berkshire pigs, also known as Kurobuta, are a rare breed of pig originating from the English county of Berkshire that are bred and raised in several parts of the world, including England, Japan, the United States, Australia, and New Zealand. The Japanese designation of the breed, Kurobuta, has become like Kobe beef, a preferred branding of a premium grade of pork, that has increased the breed's popularity in the 21st century.

Бъркширските свине, известни също като Kurobuta, са рядка порода свине, произхождаща от английския окръг Berkshire, които се отглеждат и отглеждат в няколко части на света, включително Англия, Япония, Съединените щати, Австралия и Нова Зеландия. Японското наименование на породата Kurobuta е станало като говеждото месо от Кобе - предпочитана марка от първокласно свинско месо, което увеличи популярността на породата през 21-ви век.

"Iberico de Bellota" pork chop 300 g **40.00**
 Свинску котлет "Iberico de Bellota"

Iberico is often referred to as Wagyu of Pork! This is to do with large amount of extraordinary intramuscular fat that similarly to Wagyu gives Iberico outstanding sweet, buttery and rich flavours, super delicate and tender texture.

Iberico често се нарича Wagyu на свинско месо! Това е свързано с голямото количество вътрешно мускулна мазнина, която подобно на Wagyu дава на Iberico изключителни сладки, мазни и богати аромати, супер деликатна и нежна текстура.

Bredas farm beef short ribs 400 g **38.00**
 Телешку ребърца от ферма Bredas

Beef from Bredas Farm

Freely grown in their own natural environment, in the high mountain pastures of the Rila and Rhodope Mountains, our animals live without stress and eat in the lushest meadows, drink spring water and enjoy the fresh mountain air. So we guarantee clean and tasty meat obtained in a completely natural way. The end product is pure meat with a unique taste - the taste of "BREDAS".

Говеждо от ферма Бредас

Отглеждани свободно в естествената им среда, във високопланинските пасища на Рила и Родопите, нашите животни живеят без стрес и се хранят сред най-тучните ливади, пият изворна вода, и се радват на свежия планински въздух. Така ние гарантираме чисто и вкусно месо, получено по изцяло природосъобразен начин. Крайният резултат е чисто месо с уникален вкус, Вкусът на Бредас.

U.S.D.A. Prime Black Angus grain fed beef rib eye steak 350 g 72.00

Рубай стек U.S.D.A. Prime Black Angus - хранено със зърно

Miyazaki Wagyu Ribloin A5 (BMS 8 - 12) 200 g 150.00
Рублойн А5 Miyazaki Wagyu (BMS 8 - 12)

Miyazaki Wagyu (Japan) A5 BMS 12 - originally grown in Japan "Wagyu" black beef of Miyazaki region.

Nutrition diet: corn, barley, soya, bran, wheat, cashew nut, tapioca flour, lucerne, calcium carbonate, sugar beet pulp and lactic acid bacteria. 100% natural, free of antibiotics and hormones.

Free of allergens.

Миязаки А5 ВМС 12 - Отглеждано в Япония черно говедео от Миязаки регион.

Хранителна диета: царевича, ечемик, соя, трици, пшеница, ядки от кашу, тапиоково брашно, люцерна, калциев карбонат, пулп от захарно цвекло и млечнокисели бактерии. 100% натурален, без антибиотици и хормони.

Без алергени.

FISH DECLARATION OF ORIGIN

Trout Bulgaria
Sea bass Greece

ПРОИЗХОД НА РИБАТА

Пъстърва България
Лаврак Гърция

MEAT DECLARATION OF ORIGIN

Lamb Bulgaria
Beef Bulgaria, USA, Japan
Veal Bulgaria
Poultry Bulgaria, France
Game Bulgaria

ПРОИЗХОД НА МЕСАТА

Агнешко България
Говеждо България, САЩ, Япония
Телешко България
Птици България, Франция
Дивеч България



DESSERTS / ДЕСЕРТИ



		BGN
Carrot Cold carrot soup with fruits and sheep yogurt ice cream Моркови Студена супа от моркови с плодове и сладолед от овче кисело мляко 	200 g	10.00
Chocolate Eggnog Custard and Chocolate Pot de Crème Шоколаг Яйчен крем и шоколагов Pot de Crème 	200 g	11.00
Syrup Revane with Rum syrup and Vanilla Cream Сироп Реване със сироп от ром и ванилов крем 	200 g	10.00
Soufflé Passion fruit soufflé Суфле Суфле с вкус на маракуя 	180 g	9.00
Parfait Coffee parfait with hazelnuts and saffron Парфе Кафе парфе с лешници и шафран 	200 g	10.00
Winter Apples with cinnamon, caramel and walnuts Зима Ябълки с канела, карамел и орехи 	200 g	10.00
Matcha Matcha tea with bananas and coconuts Матча Чай матча с банани и кокосови орехи 	200 g	14.00

FROZEN MOMENTS IN PREMIER ЛЕДЕНИ МОМЕНТИ В ПРЕМИЕР

Homemade ice creams and Sorbets

70 g

BGN

4.00

Домашно приготвени сладолед и Сорбе



ALLERGENS АЛЕРГЕНИ



Глутен
Gluten



Яйца
Eggs



Мекотели
Molluscs



Фъстъци
Peanuts



Мляко
Milk



Соя
Soya



Ядки
Tree nuts



Сусамово семе
Sesame



Сулфиди
Sulphites



Целина
Celery



Руба
Fish



Лупина
Lupin



Горчица /Синап/
Mustard



Ракообразни
Crustaceans



PREMIER

Luxury Mountain Resort

MEMBER OF

ERMIA



HOTELS & RESORTS