



valere
restaurant

Добре дошли във Валере
„Творецът знае, че е постигнал съвършенство,
не когато няма какво да добави, а когато няма какво да отнеме.“
Антоан Дьо Сент-Екзюпери –

Нашата мисия е да покажем най-доброто от българския тероар,
смесени с влиянията и техниките на нашия кухненски екип.

Навлезте в света на нашите главни готвачи Мелиса, която е перуано-японка,
и Тодор, който е роден и израснал в нашия град Пловдив.
Разгледайте нашата версия на сезонна българска фюжън кухня,
толкова реалистична, колкото и техните собствени преживявания.

Welcome to Valere
The Creator knows that he has attained perfection,
not when there is nothing to add, but when there is nothing to take away. "
Antoine de Saint-Exupéry –

Our mission is to showcase the best of the Bulgarian terroir,
mixed with the influences and techniques from our kitchen team.

Step into the world of our chefs Melissa, who is Peruvian Japanese,
and Todor who is born and raised in our local Plovdiv.
Explore our version of seasonal Bulgarian-fusion cuisine,
as true as their own experiences.

ЗИМНО ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ WINTER TASTING MENU

| За вечерен сервиз • Exclusive for Dinner Service |

160 лв.

Акомпанирано с български вина 200 лв.

Акомпанирано с вносни вина 210 лв.

AMUSE BOUCHE

ЗЕЛЕНЧУЦИ • VEGETABLES

Кус кус, фалафел, печени тиквички и чушки, фермерско бяло сирене от Цалапица, хумус с цвекло, чипс от леща

Cous-cous, falafel, zucchini and peppers, white cheese from the village Tsalapitsa, beet hummus, lentil chips

ГЪШИ ДРОБ • FOIE GRAS

Печен български гъши дроб от гр Брезово, круши в гастрик от мавруд, козунак, сферификация от смокини

Seared Bulgarian Foie gras from Brezovo region, pears, mavrud gastrique, kozunak, fig spherifications

ПЪДПЪДЪК • QUAIL

С аранчини от пъдпъдъчи яйца, варианти от царевица, гел от жълтък,

With quail egg arancini, varieties of corn, cured yolk

ГЛИГАН • WILD BOAR

Див глиган от региона на Родопите, земна ябълка от с. Моравско, сос жу с Мавруд, руло с оризова хартия

Locally sourced cooked sous vide at 86C, sunchokes from Moravsko village, Wild boar miroir sauce, rice paper roll

ТРЮФЕЛ • TRUFFLE

Крем от български черен трюфел с черен шоколад, ванилов мус, трюфелен фъдж, хлорофилен кекс от слънчогледови семки

Bulgarian black truffle cremeux with dark chocolate, vanilla Bavarian mousse, center of truffled fudge, sunflower seeds chlorophyl cake

PETIT FOUR

ВИНО • WINE PAIRING

2023 Zaara Estate, Tamyanka
/Black Sea Region, Bulgaria/

2021 Sumarroca, Cava Reserva Brut
/Catalonia, Spain/

–

2021 Villa Melnik, Aplauz,
Chardonnay Sur lie
/Struma Valley, Bulgaria/

2023 Bernard Defaix, Chablis
/Burgundy, France/

–

2020 Dalakov, The EGG, Mavrud
/Thracian Valley, Bulgaria/

2022 Terre Carsiche, Primitivo DOC
/Puglia, Italy/

–

2012 Dragomir, Dessert Mavrud
/Thracian Valley, Bulgaria/

XXX0 Dandelion, Legacy of
Australia, Pedro Ximenez
/Barossa, Australia/

ВЕГЕТАРИАНСКО ДЕГУСТАЦИОННО МЕНЮ

VEGETARIAN TASTING MENU

| За вечерен сервиз • Exclusive for Dinner Service |

150 лв.

Акомпанирано с български вина 190 лв.

Акомпанирано с вносни вина 200 лв.

AMUSE BOUCHE

ДОМАТИ • TOMATOES

Микс от местни домати, традиционен български катък, коралов хляб от босилек, песто, балсамова емулсия, крамбъл

Mixed of local tomatoes, traditional bulgarian katak, basil siphon bread, pesto, balsamic emulsion, savory crumble

ЗЕЛЕНЧУЦИ • VEGETABLES

Кус кус, фалафел, печени тиквички и чушки, фермерско бяло сирене от Цалапица, хумус с цвекло, чипс от леща

Cous-cous, falafel, zucchini and peppers, white cheese from the village Tsalapitsa, beet hummus, lentil chips

ТИКВА • PUMPKIN

Печена тиква от Опора Заден, еспума от овче сирене от ферма Багри, тиквена питка със салвия, кашу

Maple roasted pumpkin from Opora Zaden, Bagri farm sheep cheese espuma, pumpkin soft roll with sage, cashews

КАРФИОЛ • CAULIFLOWER

Къри от нахут със смес от местни подправки, хрупкав карфиол, кус-кус, Сливенска самардала

Chickpea curry with mixed local spices, crispy cauliflower, cous cous, samardala from Sliven region,

ПРАЛИНЕ • PRALINE

Вегански десерт. Мус от аквафаба и фъстъчено масло, ганаш, пралине от лешници, крокан

Vegan dessert. Aquafaba and peanut butter mousse, ganache, hazelnuts praline, croquant

PETIT FOUR

ВИНО • WINE PAIRING

2023 Zaara Estate, Tamyanka
/Black Sea Region, Bulgaria/

2021 Sumarroca, Cava Reserva Brut
/Catalonia, Spain/

-

2021 Villa Melnik, Aplauz,
Chardonnay Sur lie
/Struma Valley, Bulgaria/

2023 Bernard Defaix, Chablis
/Burgundy, France/

-

2020 Dalakov, The EGG, Mavrud
/Thracian Valley, Bulgaria/

2022 Terre Carsiche, Primitivo DOC
/Puglia, Italy/

-

2012 Dragomir, Dessert Mavrud
/Thracian Valley, Bulgaria/

XXXO Dandelion, Legacy of
Australia, Pedro Ximenez
/Barossa, Australia/

ЕКСКЛУЗИВНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ОБЯД

BUSINESS LUNCH MENU

12:00 – 17:00

СУПА НА ДЕНЯ • SOUP OF THE DAY

Сервира се с печен хляб с масло
Served with baked bread with butter

300 г 10.00 лв.

САЛАТА С ТИКВА • PUMPKIN SALAD

Микс зелена салата, печена тиква, бяло сирене от Цалапица регион, маринован шалот и синапено семе, микс от ядки, фалафел

Mixed green salad, roasted pumpkin, white cheese from Tsalapitsa region, pickled shallots and mustard seeds, mixed nuts, falafel

300 г 16.00 лв.

ХРУПКАВИ БЕЙБИ КАЛМАРИ • CRISPY BABY SALAMARI

Сервира се с дип от български черен трюфел и лимон
Served with Bulgarian black truffle dip and lemon

200 г 21.00 лв.

ТАРТАР ОТ СЪОМГА • SALMON TARTARE

Каперси, синапено семе, корнишони, шалот, див лук, чипс от леща
Capers, mustard seeds, cornichons, shallots, chives, lentil chips

200 г 25.00 лв.

КАРПАЧО ОТ ГОВЕЖДО • BEEF CARPACCIO

Сухо зряло филе миньон от Блек Ангъс, салата от рукола и валериана, печено кашу, пармезан, гел от жълтък

Dry aged black Angus filet mignon, salad of arugula and valeriana, roasted cashews, parmesan, preserved egg yolk

200 г 50.00 лв.

ТАЛИАТЕЛИ • TAGLIATELLE

Прясна паста със сос пармезан, сезонни гъби, поширано яйце, чери домати, аспержи

Fresh pasta with parmesan sauce, seasonal mushrooms, poached egg, cherry tomatoes, asparagus

350 г 28.00 лв.

СВИНСКИ КРАЛСКИ КОТЛЕТ • PORK TOMAHAWK

Глазирани с нашия тексаски барбекю сос, бейби картофи конфи, зелена салата

Glazed with our Texas BBQ sauce, baby potatoes, charred onion, green salad

450 г 36.00 лв.

САЛАТИ И ПРЕДЯСТИЯ

SALADS AND STARTERS

ЗЕЛЕНИ • GREENS

280 г 25.00 лв.

Селекция зелени листа от Желязно, Еленски бут, бурата Джоя дел Коле, поширана круша, емулсия от сушени домати, орехи с подправки, билков дресинг

Selection of green leaves from Zhelyazno, Elenski dry-cured ham, burrata Gioia del Colle, sundried tomato emulsion, spiced walnuts, herbs dressing

ДОМАТИ • TOMATOES

320 г 25.00 лв.

Микс от местни домати, традиционен български катък, коралов хляб от босилек, песто от рукола и шамфъстък, балсамова емулсия, крамбъл

Mixed of local tomatoes, traditional bulgarian katak, basil siphon bread, arugula and pistachio pesto, balsamic emulsion, savory crumble

ЗЕЛЕНЧУЦИ • VEGETABLES

300 г 23.00 лв.

Табуле от кус кус, фалафел, печени тиквички и чушки, фермерско бяло сирене от Цалапица, хумус с цвекло, чипс от леща

Cous-cous tabbouleh, falafel, roasted and marinated zucchini and peppers, white cheese from the village Tsalapitsa, beet hummus, lentil chips

ТИКВА • PUMPKIN

280 г 22.00 лв.

Печена тиква от Опора Заден, еспума от овче сирене от ферма Багри, домашна тиквена питка със салвия, кафяво маслено кашу


Maple roasted pumpkin from Opora Zaden, Bagri farm sheep cheese espuma, homemade pumpkin soft roll with sage, brown butter cashews

ГЪШИ ДРОБ • FOIE GRAS

250 г 38.00 лв.

Печен български гъши дроб от гр Брезово, круши в гастрик от мавруд, хрупкав козунак, сферификация от смокини

Seared Bulgarian Foie gras from Brezovo region, pears in mavrud gastrique, crispy kozunak, sweetened fig spherifications

 Ястието е, или може да се модифицира, за да бъде вегетарианско
The dish is, or can be modified to be vegetarian

СТРИДИ • OYSTERS

1 бр 10,00 лв.

Българска стриди тип Стриди Кранеа, поднесена със лимон и пикантен сос
Bulgarian oyster type Stridi Cranea, served with lemon and spicy sauce

Каки стриди - хрупкава стриди с кимчи миньонет
Kaki oysters - crispy oyster with kimchi mignonette

1 бр 11,00 лв.

ТАТАКИ • TATAKI

200 г 30.00 лв.

Глазирано татаки от сьомга, разядка с български черни трюфели,
микс мариновани репички, сусамов туил, див лук, латинка

Glazed salmon tataki over Bulgarian Black truffles spread,
mixed pickled radishes, sesame tuile, chives, nasturtium

ОКТОПОД • OCTOPUS

320 г 40.00 лв.

Поширан и запечен октопод, крокет от октопод, сос Ромеско,
тартар от цвекло, синапено семе, сезонни микрорастения

Poached and seared octopus, octopus croquette, romesco
sauce, beet tartare, mustard seeds, seasonal microgreens

ТОРТЕЛИНИ С ОМАР • LOBSTER TORTELLINI

180 г 45.00 лв.

Домашна паста с кралски омар в собствен крем сос,
гъби Юдино ухо, чери домати

Homemade pasta with queen lobster, in its own
creamed sauce, Earwood mushrooms, cherry tomatoes

ПЛАТО С МОРСКИ ДАРОВЕ • SEA FOOD PLATTER

800 г 180.00 лв.

Тартар от сьомга, 4 стриди каки, октопод, кралски скариди,
крокети от октопод, скариди Еби фурай, хрупкави бейби калмари

Salmon tartare, 4 Kaki oysters, octopus, king shrimps,
octopus croquettes, shrimps Ebi Furay, crispy baby calamari

ОСНОВНИ ЯСТИА

MAIN DISHES

ФЕРМЕНТАЦИИ • FERMENTATIONS

360 г 30.00 лв.

72 ч. умами бульон, яйчени нудли, печено свинско коремче, домашно кимчи, ушни гъби, поширано яйце, див лук

72-h umami broth, egg noodles, roasted pork belly, homemade kimchi, Earwood mushrooms, poached egg, chives

КАРФИОЛ • CAULIFLOWER

360 г 26.00 лв.

Веган кърби от нахут със смес от местни подправки, хрупкав карфиол, кус-кус, Сливенска самардала, валериана

Vegan chickpea curry with mixed local spices, crispy cauliflower, cous cous, samardala from Sliven region, valeriana

КРАЛСКИ СКАРИДИ • KING SHRIMPS

300 г 38.00 лв.

Домашни аньолати с пълнеж от рикота и дюксел от гъби, сос Нантуа, скариди поширани в масло, тартар от аспержи, манатарки

 *Vegetarianската версия сервира аньолати с кремообразен трюфел сос*

Homemade agnolotti stuffed ricotta and mushroom duxelle, Nantua sauce, buttered shrimps, asparagus tartare, bullet mushrooms

 *Vegetarian version serves the agnolotti with creamy truffled sauce*

СЪОМГА • SALMON

350 г 38.00 лв.

Котлет от съомга, пълнени рулца от тиквички, хайвер от съомга, сплит крем от копър със зелено олио, дъмплинг със сезонни зеленчуци

Salmon steak, courgette stuffed rolls, salmon roe, fennel split cream with green oil, seasonal vegetables dumpling

ТРЕСКА • COD

350 г 45.00 лв.

Филе от треска, запечено в масло, сос Холандез, прах от зелен лук, овъглени броколи с чесън и лимон, бейби картофи конфи

Butter seared cod fillet, hollandaise sauce, scallion powder, garlic lemon charred broccoli, baby potatoes confit

ПЪДПЪДЪК • QUAIL

300 г 38.00 лв.

Печени пъдпъдъци с билково масло, аранчини от пъдпъдъчи яйца, вариации от царевица, гел от жълтък,

Seared quail with herbed butter, quail egg arancini, varieties of corn, carrots, cured yolk emulsion

МАГРЕ • MAGRET

350 г 38.00 лв.

Брезовско патешко магре в две температури, приготвено на сувид и студено домашно пушено, чътни от червени боровинки, печен качамак

Brezovo duck magret in two temperatures, cooked sous vide and cold home smoked, cranberry chutney, charred kachamak, pickled fleurettes

ТЕХНИКИ НА СВИНСКО • PORK TECHNICHS

330 г 35.00 лв.

Свинско бон филе, ньоки в сос гуанчале, крамбъл от сланина, въздух от пармезан, рукола

🍃 *Vegetarianската версия сервира ньоките със сос от сос от гъби и пармезан*

Pork bon fillet, gnocchi in guanciale sauce, crumble of bulgarian slanina, parmesan air, arugula

🍃 *Vegetarian version serves the gnocchi with parmesan mushrooms sauce*

ТЕЛЕШКИ РЕБЪРЦА • BEEF SHORTRIBS 🍃

340 г 40.00 лв.

От района на Ново село, задушени 24 часа на ниска температура, ризото с Амароне, крамбъл с подправки и цвекло, страчатела

🍃 *Vegetarianската версия сервира ризото със сезонни зеленчуци*

From the region of Novo Celo, braised for 24 hours at low temperature, risotto all 'Amarone, spiced beet crumble, stracciatella

🍃 *Vegetarian version serves the risotto with seasonal vegetables*

РИБАЙ СТЕК / ФИЛЕ МИНЬОН • RIB EYE / FILET MIGNON

100 г 45.00 лв.

Сухо озрял 60 дни Блек Ангъс, нашия сос демиглас, пюре от кореноплодни, картофи милфей с Български черен трюфел, овъглен лук

House 60-day dry aged Black Angus beef, our demi-glace sauce, root vegetables puree, truffled potato mille feuille, charred onion

ГЛИГАН • WILD BOAR

350 г 42.00 лв.

Див глиган от региона на Родопите, приготвено на 86С сувид, земна ябълка от с. Моравско, сос жу с Мавруд, руло с оризова хартия

Locally sourced cooked sous vide at 86C, sunchokes from Moravsko village, Wild boar Mavrud sauce, rice paper roll

ВАГЮ ФИЛЕ МИНЬОН • WAGYU FILET MIGNON

200 г 160.00 лв.

Японско Вагю клас А5, глазирани аспержи, картофи по два начина, 72 ч. сос деми глас

Japanese A5 grade wagyu, buttered asparagus, potatoes two ways, 72 hours demi-glace sauce

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

ТРИЮФЕЛ • TRUFFLE

160 г 22.00 лв.

Крем от български черен трюфел с черен шоколад, ванилов баварски мус, център от трюфелен фъдж, хлорофилен кекс от слънчогледови семки

Bulgarian black truffle cremeux with dark chocolate, vanilla Bavarian mousse, center of truffled fudge, sunflower seeds chlorophyl cake

ГРЕНИ СМИТ • GRANNY SMITH

160 г 20.00 лв.

Мус от шамфъстък, център от зелени ябълки, огледална глазура, ябълков крамбъл, мента

Pistachio mousse, green apples center, mirror glaze, apple crumble, mint

РАЧЕЛ • RACHEL

170 г 20.00 лв.

Традиционна тиква Рачел, печен чийзкейк, тиквен мус с подправки, сабле, медена печена тиква

Traditional pumpkin Rachel, baked cheesecake, spiced pumpkin mousse, sable, honey roasted pumpkin

ПРАЛИНЕ • PRALINE

150 г 18.00 лв.

Вегански десерт. Мус от аквафаба и фъстъчено масло, ганаш, пралине от лешници, крокан

Vegan dessert. Aquafaba and peanut butter mousse, ganache, hazelnuts praline, croquant

КАКАО • CACAO

170 г 20.00 лв.

Десерт без захар. Пандишпан, мус от черен шоколад, аериран шоколад, горски плодове, шоколадово сорбе

Sugar free dessert. Sponge cake, dark chocolate mousse, aerated chocolate, forest fruits, chocolate sorbet

НАПИТКИ

SOFT DRINKS

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ • SOFT DRINKS

Минерална Вода Аква Пана • Acqua Panna	250 мл 0,75 л	5.00 лв. 9.00 лв.
Газирана Вода Сан Пелегрино • San Pellegrino	250 мл 0,75 л	5.00 лв. 9.00 лв.
Вода Сан Аниол • Water Sant Aniol	330 мл 0,75 л	6.40 лв. 10.90 лв.
Домашна Фанта • Homemade Fanta	200 мл	8.00 лв.
Соса Cola Соса Cola Zero	250 мл	5.00 лв.
Сода от Босилек • Basil Soda	200 мл	7.00 лв.
Тоник J. Gasco	200 мл	7.00 лв.
<i>Aperitivo bitter, Green tonic, Dry bitter tonic, Sodarosa</i>		
Домашна лимонада • Homemade lemonade	400 мл	9.00 лв.
<i>Лимон, Малина, Маракучя, Ананас • Lemon, Raspberry, Passion Fruit, Pineapple</i>		
Домашен студен чай • Homemade Ice Tea	1000мл	22.00лв
<i>Инфузий от: боровинково мерло, портокал и папая, зелено манго и праскова, малинов нектар, цейлонско злато • Infusers: blueberry merlot, orange & papaya, green mango & peach, raspberry nectar, Ceylon gold</i>		

КАФЕ • COFFEE

Еспресо & безкофеиново еспресо • Espresso & Decaf.	30 мл 60 мл	6.00 лв.
Макиато • Macchiato	40 мл 70 мл	6.00 лв.
Американо • Americano	190 мл	6.00 лв.
Капучино • Cappuccino	190 мл	8.00 лв.
Фрапе, Фредо еспресо • Frappe, Freddo espresso	250 мл	7.00 лв.
Лате, Фредо капучино • Latte, Freddo cappuccino	250 мл	8.00 лв.

ОРГАНИЧНИ ЧАЙОВЕ И ИНФУЗИИ • ORGANIC TEA AND INFUSIONS

400 мл 10.00 лв.

Лайка • Chamomile
Оолонг • Oolong
Английски черен чай • British black tea
Зелен чай • Green tea
Ройбос • Rooibos
Жасмин • Jasmine
Мента • Mint

БИРА • BEER

Карлсберг наливна • Carlsberg draft	330 мл 500 мл	6.00 лв. 8.00 лв.
Бъдвайзер • Budweiser	330 мл	7.00 лв.
Блан 1664 • Blanc 1664	330 мл	8.00 лв.
Ердингер • Erdinger	500 мл	10.00 лв.
Гримберген блонд • Grimbergen blond	330 мл	7.00 лв.
Гримберген дъбел амбър • Grimbergen double amber	330 мл	7.00 лв.
Карлсберг безалкохолна • Carlsberg non-alcoholic	330 мл	7.00 лв.

МИКСОЛОГИЯ

MIXOLOGY

ЕСПРЕСО МАРТИНИ • CLARIFIED ESPRESSO MARTINI

120 мл 20.00 лв.

Koskenkorva водка, кафен ликьор и еспресо, захарен сироп, ангостура битер, fee foam

Koskenkorva vodka, milk washed coffee liqueur and espresso mix, angostura bitter, fee foamer

МАЛИНОВ КОЛИНС • RASPBERRY COLLINS

220 мл 22.00 лв.

Джин Citadelle, пюре от малина, малинов ликьор, лайм, просеко Valdobbiadene D'Origo

Gin Citadelle, raspberry puree, Raspberry liqueur, lime juice, Valdobbiadene D'Origo prosecco

ТАБАКО ОЛД ФЕШЪН • TOBACCO OLD FASHIONED

120 мл 25.00 лв.

Jack Daniels Single Barrel, сироп от Lapsang souchong, битери ангостура и тютюн, сушена кайсия, дафинов лист

Jack Daniels Single Barrel, Lapsang souchong syrup, tobacco and angostura bitters, dry apricot, bay leaf

ЦВЕТНА НЕДЕЛЯ • FLOWER SUNDAY

190 мл 20.00 лв.

Koskenkorva водка, ликьор St. Germain, Aperol, сода с пеперуден чай, сок от лимон, ядливи цветя

Koskenkorva vodka, St. Germain liqueur, Aperol, butterfly pea soda water, lemon juice, edible blossoms

АКВАФАБА • AQUAFABA

130 мл 20.00 лв.

Джин Цитадел, захарен сироп, фреш грейпфрут и лимон, аквафаба с розмарин и лайм

Citadelle gin, sugar syrup, fresh juice grapefruit and lemon, aquafaba infusion with rosemary

ПЕРУ • PERU

130 мл 20.00 лв.

Традиционно перуанско писко, домашен зрял лимон, кафява захар, белтък, лайм, Перуанския физалис

Traditional pisco from Peru, homemade preserved lemons, brown sugar, egg whites, lime, Peruvian groundcherry

ХИЛСТАР МАРТИНИ • HILLSTAR MARTINI

120 мл 22.00 лв.

Домашно инфузирана водка с ванилия, пана от маракуя, просеко Valdobbiadene D'Origo, лайм кордиал, пудра от малини

House infused vanilla vodka, passion fruit foam, Prosecco Valdobbiadene D'Origo, lime cordial, raspberry powder

ЛИКЬОРИ

LIQUEURS

УИСКИ • WHISKY

ШОТЛАНДИЯ • SCOTLAND

Laphroaig 10 y.o.	50 мл	22.00 лв.
Arran, Sauternes Cask	50 мл	16.00 лв.
Nomad Outland, Jerez Cask	50 мл	15.00 лв.
The Macallan double Cask 12 y.o.	50 мл	40.00 лв.
Glenrothes 18 y.o.	50 мл	43.00 лв.
Johnnie Walker 18 y.o.	50 мл	30.00 лв.
Tamdhu Batch strength 5	50 мл	28.00 лв.
Johnnie Walker Blue	50 мл	65.00 лв.
Dalmore King Alexander III	50 мл	60.00 лв.
The Macallan EARTH	50 мл	50.00 лв.
Glenfiddich 26 y.o.	50 мл	95.00 лв.
Kilchoman, single malt 100% Islay	50 мл	24.00 лв.
Lagavulin 16 Year Old	50 мл	45.00 лв.

ИРЛАНДИЯ • IRELAND

Bushmills 10 y.o.	50 мл	12.00 лв.
Jameson Black Barrel	50 мл	12.00 лв.
Connemara single malt, peated whisky	50 мл	10.00 лв.
Teeling single malt	50 мл	20.00 лв.
The Irishman, single malt	50 мл	15.00 лв.
Waterford, single malt organic Gaia 1:1	50 мл	20.00 лв.

САЩ • USA

Gentleman Jack	50 мл	12.00 лв.
Jack Daniels Single Barrel Select	50 мл	18.00 лв.
Platte Valley Corn	50 мл	12.00 лв.
Woodford reserve Bourbon	50 мл	15.00 лв.
Elijah Craig Bourbon	50 мл	18.00 лв.

АЗИЯ • ASIA

Kavalan single malt, Taiwan - Тайван	50 мл	20.00 лв.
Kavalan port cask, Taiwan - Тайван	50 мл	22.00 лв.
Toki Suntory whisky, Japan - Япония	50 мл	15.00 лв.
The Chita Suntory whisky, Japan - Япония	50 мл	17.00 лв.
Kasei blended malt, Japan - Япония	50 мл	15.00 лв.
Cosmo Maltage blended malt, Japan - Япония	50 мл	22.00 лв.
Kamiki blended malt, Japan - Япония	50 мл	20.00 лв.
Amrut single malt, India - Индия	50 мл	15.00 лв.
Paul John Kanya single malt, India - Индия	50 мл	55.00 лв.

КОНЯК • COGNAC

Domaine Tariquet Bas-armagnac VSOP	50 мл	12.00 лв.
Martell XO	50 мл	30.00 лв.
Remy martin XO Excellence	50 мл	40.00 лв.
Metaxa private reserve	50 мл	22.00 лв.
Remy martin louis XIII	50 мл	520.00 лв.

РАКИЯ • RAKIA

Аркана, мускатова отлежала – Arkana, aged muskatova	200 мл	30.00 лв
Aristocrat	50 мл	8.00 лв.
Solitaire	50 мл	13.00 лв.
Културна, мускатова отлежала - Culture Reserva, aged muscat	50 мл	14.00 лв.
Хюберт, дюля отлежала - Hubert, quince barrel aged	50 мл	9.00 лв.
Стара песма, кайсия - Stara Pasma, apricot	50 мл	11.00 лв.
Уилямс, крушова - Williams, pear	50 мл	10.00 лв.
Сливова Резерва 25 г. - Plum special Reserve 25 y.o.	50 мл	18.00 лв.
Фамилия Резерва 1989, сливова - Family Reserve 1989, plum	50 мл	36.00 лв.
Alexander Grappa Bianca	50 мл	8.00 лв.
Grappa di Barolo Cannubi, Tenuta Caretta	50 мл	21.00 лв

ВОДКА • VODKA

Koskenkorva	50 мл	10.00 лв.
Reyka	50 мл	11.00 лв.
Сірос	50 мл	15.00 лв.
Belvedere	50 мл	20.00 лв.
Beluga Celebration	50 мл	20.00 лв
Imperial Collection Golden snow, 24k gold flakes	50 мл	15.00 лв.
Imperial Collection Faberge egg	50 мл	200.00 лв.

ДЖИН • GIN

Citadelle	50 мл	10.00 лв.
Hendrick 's	50 мл	12.00 лв.
Star of Bombay	50 мл	15.00 лв.
Roku, Japanese botanicals - японски ботанически	50 мл	10.00 лв.
Oxley, Cold distilled - студено дестилиран	50 мл	12.00 лв.
Malfy Rosa, Grapefruit - розов грейпфрут	50 мл	10.00 лв.
Rutte, Celery – целина	50 мл	12.00 лв.
Christian Drouin Le gin Carmina, Cider apples - сайдер ябълки	50 мл	18.00 лв.
Elephant, Sloe gin - джин от трънки	50 мл	19.00 лв

РОМ • RUM

Plantation Reserve dark	50 мл	10.00 лв.
Cane rock	50 мл	11.00 лв.
Pyrat XO	50 мл	12.00 лв.
Diplomatico Reserva Exclusiva	50 мл	15.00 лв.
Diplomatico Ambassador selection	50 мл	75.00 лв.
Zacapa Centenario 23 years	50 мл	25.00 лв.
Barcelo Imperial 30 years	50 мл	28.00 лв.

ТЕКИЛА • TEQUILA

Patron Silver	25 мл	9.00 лв.
Herradura Anejo	25 мл	10.00 лв.
Milagro Select Silver	25 мл	7.00 лв.
Milagro Select Reposado	25 мл	10.00 лв.
Clase Azul Reposado	20 мл	26.00 лв.

АНАСОНОВИ • ANISEED

Ouzo Spentza	50 мл 200 мл	8.00 лв. 25.00 лв.
Ouzo Kazanisto Stoupakis	50 мл 200 мл	8.00 лв. 25.00 лв.
Beylerbeyi Göbek Raki	50 мл 200 мл	10.00 лв. 38.00 лв.
Ouzo Sertiko	50 мл	8.00 лв.
Tekirdag Gold	50 мл	10.00 лв.
Pernod	50 мл	8.00 лв.
Ricard	50 мл	8.00 лв.

АПЕРИТИВИ И ДИДЖЕСТИВИ • APERITIFS & DIGESTIVES

Baileys	50 мл	6.00 лв.
Lillet blanc, wine aperitif - винен аперитив	50 мл	6.00 лв.
St Germain, elderflower liqueur - ликьор от бъз	50 мл	11.00 лв.
Limoncello	25 мл	4.00 лв.
Skinos	25 мл	5.00 лв.
Branca Menta, Fratelli Branca	25 мл	4.00 лв.
Fernet-Branca, Fratelli Branca	25 мл	4.00 лв.
Amaretto Disaronno	25 мл	6.00 лв.
Jägermeister	25 мл	6.00 лв.
Black, walnut liqueur - орехов ликьор	25 мл	4.00 лв.

Храната приготвена в нашия ресторант, може да съдържа алергени.
Ако имате хранителна алергия или органичения, моля уведомете вашия сервитьор.
Вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост:

Food prepared in our restaurant may contain common allergens.
If you have a food allergy, please notify your server.
Substances or products causing allergies or intolerance:

Зърнени култури, съдържащи глутен
Cereals containing gluten

Ракообразни и производни
Crustaceans and derivatives

Яйца и производни
Eggs and derivatives

Риба и рибни продукти
Fish and fish products

Фъстъци и производни
Peanuts and derivatives

Соя и соеви продукти
Soy and soy products

Мляко и млечни продукти
Milk and dairy products

Ядки
Nuts

Целина и производни
Celery and derivatives

Горчица и производни
Mustard and derivatives

Серен диоксид и сулфити
Sulphur dioxide and sulphites

Мекотели и морски дарове
Molluscs and seafood

Сусамово семе и производни
Sesame seeds and derivatives