

ТОПЛИ НАПИТКИ * HOT DRINKS

Еспресо "Илли" * Espresso Illi	60 ml	2.00 lv.
Нес кафе еспресо *Nescafe Espresso	60 ml	1.20 lv.
Нес кафе 3 в 1* Nescafe 3 in 1	60 ml	1.20 lv.
Нес кафе лунго * Nescafe Lungo	200 ml	1.50 lv.
Нес кафе с мляко * Nescafe with milk	180 ml	1.80 lv.
Мляко с какао * Milk with cocoa	180 ml	2.00 lv.
Нес кафе капучино*Nescafe Cappuccino	180 ml	1.80 lv.
Мляко * Milk	200 ml	1.80 lv.
Чай мурсалски * "Mursalski" tea	150 ml	1.50 lv.
Чай билков * Herbal tea	150 ml	0.80 lv.

Соуклуци.

Тия са важна притурка къмто някои питиета (ичкии) и не съдържат спирт. Придават им лекост, сторват ги лесно възприемами, та предните да се втръсват, да не са толкоз серт, сиреч трудни за поглъщане.

Към соуклуците спадат следните жидкостии: вода, газьоза /содена вода/, айрян, някои сокове от различни плодове – ябълки, круши, череши и други.



Из „Гастрономически поучения и наставления“ 1889 г.



БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ * SOFT DRINKS

Кока кола * Coca cola	250 ml	1.80 lv.
Фанта * Тоник * Спрайт	250 ml	1.80 lv.
Fanta * Tonik * Sprite	250 ml	1.80 lv.
Сода * Soda	250 ml	1.40 lv.
Red Bull Energy drink	250 ml	6.00 lv.
Натурален сок * Juice bottle CAPPY	250 ml	2.00 lv.
Фреш * Fresh Juice	200 ml	3.50 lv.
Минерална вода 500 мл * Mineral water	500 ml	1.40 lv.
Минерална вода 1,5 л * Mineral water	1,5 l	2.00 lv.



БИРА * BEER

Каменица * Kamenitza	500 ml	2.40 lv.
Хайнекен * Heineken	500 ml	3.00 lv.
Старопрамен * Staropramen	500 ml	2.40 lv.
Загорка * Zagorka	500 ml	2.40 lv.
Бекс * Beks	330 ml	2.40 lv.
Туборг * Tuborg	500 ml	2.40 lv.
Шуменско * Shumensko	500 ml	2.40 lv.
Каменица тъмно * Kamenitza dark	500 ml	2.40 lv.

РАКИЯ * BULGARIAN BRANDY

Бургаска мускатова * Bourgas Muskat	50 ml	2.20 lv.
Бургас 63 специал * Bourgas 63 Special	50 ml	3.00 lv.
Бургас 63 барел * Bourgas 63 Barrel	50 ml	4.50 lv.
Сливенска перла * Sliven's Pearl	50 ml	3.00 lv.
Троянска сливова * Trojan	50 ml	2.00 lv.
Троянска сливова отлежала* Trojan special	50 ml	2.50 lv.
Сунгурларска ракия * Sungurlare	50 ml	2.50 lv.
Ракия Маунтин лейк * Mountain Lake	50 ml	2.50 lv.

Ракията, наричаема от други времена „бяла Рада“, се добива от сливи или грозде, а понякога и от други фрукти. Туй е най-тачений напиток.

Голям майсторлък иска се да се изпече хубава ракия!

Туй питие, както е речено на друго място, трябва с мярка да се употребява, инък довежда човекът до упиване и го на скот безсловесний и несвестний превръща!

Из „Гастрономически показалец“ 1886 г.



ДЖИН * JIN

Бифийтър * Beefeater	50 ml	3.50 lv.
Гордънс * Gordon's	50 ml	3.50 lv.
Бомбай Сапфир * Bombay Sapphire	50 ml	3.50 lv.
Български джин * Bulgarian Jin	50 ml	1.70 lv.

ВОДКА * VODKA

Абсолют * Absolut	50 ml	3.00 lv.
Смирноф * Smirnoff	50 ml	3.00 lv.
Финландия * Finlandia	50 ml	3.00 lv.
Царское село * Tzarskoe selo	50 ml	4.50 lv.
Водка Белуга * Vodka Beluga	50 ml	8.00 lv.
Водка Специална * Special vodka	50 ml	4.50 lv.
Водка Българска * Bulgarian Vodka	50 ml	1.80 lv.

АНИЗЕТОВИ НАПИТКИ * ANISE DRINKS

Мастика българска * Bulgarian Mastika	50 ml	1.80 lv.
Узо Пломари * Ouzo Plomary	50 ml	3.00 lv.
Узо Цантали * Ouzo Tsantali	50 ml	3.00 lv.
Рикар * Ricard	50 ml	3.00 lv.
Перно * Pernot	50 ml	3.00 lv.

РОМ * RUM

Български * Bulgarian Rum	50 ml	1.80 lv.
Хавана клуб 7 * Havana Club 7	50 ml	2.50 lv.
Хавана клуб Бианко * Havana Club Bianco	50 ml	3.50 lv.
Бакарди * Bacardi	50 ml	3.00 lv.
Капитан Морган * Captain Morgan	50 ml	3.00 lv.

КОНЯК * COGNAC

Коняк Плиска * Pliska Cognac	50 ml	1.80 lv.
Курвоазие XO * Courvoisie XO	50 ml	28.00 lv.
Коняк Хенеси XO * Hennessy XO	50 ml	32.00 lv.

ТЕКИЛА * TEQUILA

Текила българска/Bulgarian Tequilla	50 ml	1.80 lv.
Текила Сауца Голд / Sauca Tequila	50 ml	4.00 lv.

ВЕРМУТИ * VERMOUTH ЛИКЬОРИ * LIQUEUR

Мартини/Martini	50 ml	2.80 lv.
Ликьор Самбука * Sambuka	50 ml	3.00 lv.
Йегермайстер * Jegermaister	50 ml	3.00 lv.
Бейлис * Baileys	50 ml	3.00 lv.

УИСКИ * WHISKY

Уиски шотландско * Scotch whiskey	50 ml	3.50 lv.
Уиски бърбън * Bourbon whiskey	50 ml	5.00 lv.
Уиски 12 г. * Whiskey 12 years old	50 ml	9.00 lv.
Уиски 15 г. * Whiskey 15 years old	50 ml	10.00 lv.

САЛАТИ * SALADS

ШОПСКА САЛАТА 350 gr 5.50 lv.

SHOPSKA SALAD /fresh vegetables – tomatoes, cucumbers, onions and green pepper with grated white cheese and a chilly pepper/

ОВЧАРСКА САЛАТА 550 gr 7.50 lv.

(Домати, краставици, гъби, пушен бекон, кашкавал, сирене, лук, яйце, млечен дресинг)

SHEPHERD'S SALAD/tomatoes, cucumbers, mushrooms, smoked bacon, yellow cheese, white cheese, onion, boiled egg, yoghurt dressing/

ГРЪЦКА САЛАТА 380 gr 5.80 lv.

(Свежи домати и краставици, зелена чушка, маслини каламата, червен лук, сирене фета, риган, маринован в зехтин)

GREEK SALAD /fresh tomatoes and cucumbers, green pepper, Kalamata olives, red onion, 'Feta' cheese, oregano in olive oil/



Салатките, сторени от най-разнообразни овощия, отварят щението на човекът.

Те, когато са особено пикантни, в съдружие с някакво спиртно питие, например ракия или мастика, правят така да се каже, „антре“, играят рол на увертюра, сиреч подготвят човеческото тяло за бъдеще питание, като предизвикват особена охота към ястието.

РОДОПСКА САЛАТА 650 gr 7.00 lv.

(Свежи домати и краставици, печена чушка, смилянски боб, варени родопски картофи, традиционен селски катък, червен лук)

RHODOPSKA SALAD – /fresh tomatoes and cucumbers, roasted pepper, Smilyan kidney beans, boiled Rhodopean potatoes, traditional yoghurt paste, red onions/

САЛАТА КАПРЕЗЕ” 500 gr 7.00 lv.

(Белени домати със свежо сирене Моцарела” и домашно приготвен сос Песто”)

CAPRESE SALAD /pealed tomatoes with fresh Mozzarella cheese and home made 'Pesto' sauce

САЛАТА СНЕЖНА ПРЕСТА” 250 gr 6.50 lv.

(Свежа маруля, сушени мариновани домати, сирене Пармезан”, маслини, чери домати, зехтин)

“SNOWDRIFT” SALAD – /fresh lettuce, dried tomatoes in marinade, Parmesan cheese, cherry tomatoes, olive oil/

ЧОРБАДЖИЙСКА САЛАТА 450 gr 7.30 lv.

(Печени тиквички и патладжан, пукана капия, чеснов дресинг с магданоз и свежи домати)

CHORBADJIISKA SALAD/roasted courgette and aubergine, roasted pepper, onions, fresh tomatoes and garlic dressing /

ПЕЧЕНИ ЧУШКИ	450 gr	5,20 lv.
(Печени чушки, плочка домашно сирене, чесън, магданоз)		
ROASTED PEPPERS SALAD /Roasted peppers, slice of homemade white cheese, garlic and parsley/		
РОДОПСКА РАЗЯДКА	450 gr	4,80 lv.
(родопски катък с прясно изпечени чушки, овкусена с чеснов дресинг)		
RHODOPEAN STARTER /Rhodopean strained yoghurt with roasted chilly peppers, seasoned with garlic dressing/		
ВИТАМИНОЗНА	300 gr	4,80 lv.
(Настъргани моркови и ябълка, стафиди, орехи, лимоново меден дресинг)		
VITAMIN SALAD /shredded carrots and apples, raisins, walnuts and lemon-honey dressing/		
МЛЕЧНА САЛАТА	300 gr	4,50 lv.
(Цедено мляко, краставици, копър, зехтин, орехи, маслини)		
MILK SALAD /drained yoghurt, cucumbers, dill, walnuts, olives/		
САЛАТА „АЙСБЕРГ“	350 gr	6,00 lv.
(айсберг салата, ябълка, сушени кайсии, орехи, стафиди и медно лимонов дресинг)		
ICEBERG SALAD /iceberg lettuce, apple, dried apricots, walnuts, raisins and lemon-honey dressing/		
САЛАТА „СЮПРИЗ“	350 gr	5,50 lv.
(майонеза, царевица, кисели краставички, печена чушка, пуешко пушено)		
SURPRISE SALAD/mayonnaise, sweet corn, pickles, roasted pepper, smoked turkey fillet/		
СМИЛЯНСКА САЛАТА	350 gr	4,50 lv.
(смилянски боб, червен лук, магданоз)		
BEANS SALAD /Smilyan kidney beans, red onions, parsley/		

СУПИ * SOUPS

ТАРАТОР	400 ml	2,50 lv.
TARATOR/traditional cold soup of yoghurt and fresh cucumbers, seasoned with garlic/		
ТИЛЕШКА	400 ml	3,50 lv.
CHICKEN SOUP		
АГНЕШКА	400 ml	4,50 lv.
LAMB SOUP		
ГЪБЕНА	400 ml	4,00 lv.
MUSHROOM SOUP		
СПАНАЧЕНА	400 ml	3,00 lv.
SPINACH SOUP		
ТЕЛЕШКО ВАРЕНО	400 ml	5,50 lv.
BEEF STEW		



Супите са течни ястия, кои са горещи и се дават най-напред. Супите имат обязаност да бъдат като една подготовка за яденето. Носят ги горещи, а може и люти, по етикет се ядят с много малко хляб или хич! Из „Гастрономически поучения и наставления“ 1881 г.

ПРЕДЯСТИЯ * STARTERS

МЕНТОВИ КАРТОФКИ	350 gr	4,20 lv.
(варени родопски картофи с ментов дресинг, масло и кашкавал)		
Mint potatoes /boiled Rhodopean potatoes with mint dressing, butter and yellow cheese /		
ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ СЪС СИНЬО СИРЕНЕ	400 gr	6,30 lv.
(броколи, карфиол, бейби морков в масло и синьо сирене)		
Stewed vegetables with blue cheese /cauliflower, broccoli, baby carrots in butter and blue cheese/		
РОДОПСКО СИРЕНЕ В КЕРЕМИДА	350 gr	5,50 lv.
(сирене, домати, яйца, печена чушка, чубрица и магданоз)		
Rhodopean cheese in traditional tile /cheese, tomatoes, roasted pepper, egg, savory and parsley /		
КАРТОФИ СОТЕ	350 gr	3,80 lv.
(запържени картофи в масло, копър и чесън)		
Sauteed potatoes /with butter, dill and garlic/		
МАНАТАРКИ В МАСЛО	200 gr	9,80 lv.
(задушени манатарки в масло)		
Porcini mushrooms /stewed in butter/		
КАМЕМБЕР С БОРОВИНКИ	200 gr	9,50 lv.
(паниран камембер с корнфлейкс, с домашно сладко от боровинки и бяло вино)		
Camembert with blueberries / camembert cheese breaded in cornflakes, with homemade blueberry jam and white wine sauce/		
ТИЛЕШКИ ФЛЕЙКИ С КОРНФЛЕЙКС	300 gr	7,50 lv.
Chicken fillets breaded in cornflakes		
ПАНИРАНИ ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ	300 gr	4,50 lv.
Breaded red peppers		
ПАНИРАНИ ТОПЧЕТА ОТ СИРЕНЕ И БОСИЛЕК	300 gr	5,50 lv.
(сирене, топено сирене, заквасена сметана, риган, босилек и мед)		
Breaded cheese balls with basil /white cheese, cream cheese, sour cream, oregano, basil and honey/		
СЕЛЪОДКА с препечени филийки и лимон	150 gr	5,50 lv.
Marinated herring, served with toasts and lemon		
ПУШЕНО ФИЛЕ СЪОМГА	50 gr	6,00 lv.
(лук, препечени филийки с масло, магданоз, лимон)		
Smoked salmon fillet /smoked salmon, toasts and butter, parsley, lemon/		
ЛУКАНКОВИ КАРТОФКИ	350 gr	6,50 lv.
(картофи, луканка, зелен лук, сметана)		
Baked potatoes with lukanka, green onions and cream		
КАРТОФЕН ЧИПС	300 gr	4,50 lv.
Potato chips		
ПАНИРАН БОБ	300 gr	5,50 lv.
Breaded Smilyan kidney beans		

РИБА * FISH

СЪОМГА НА ФУРНА	250 gr	19,50 lv.
Salmon cooked in the oven		
ПЪСТЪРВА НА СКАРА	300 gr	8,50 lv.
Grilled trout		

Нека, прочее спрем своят гастрономически взор на
важнейший дял от една трапеза! Това, без всякакво съмнение
е генералното ястие! За него са най-много труд фърля, в него
са втречени всички надежди и вкусове на гощаваните!

Печене - по нашите земи знаят: на огън, на жар, на желязо, на
сач, на плоча, на шиш (още речено чеверме), на керемиди, в
пещ, в трап и подобни много още! Пържене - в олио, масло,
зехтин! Варение – по една стотня и нагоре начини!

И всичко туй по наши и ябанджийски табииети!

Из „Гастрономический показалец“ 1886 г.



ОСНОВНИ ЯСТИА * MAIN DISHES

ПИЛЕ БЕАРНЕЗ	450 gr	12,50 lv.
(пилешко филе със сос Беарнез и сметана, гарнирано със задушени зеленчуци)		
Chicken “Bearnaise” /chicken fillet with Bearnaise sauce and cream, garnished with stewed vegetables/		
СВИНСКИ ДЖОЛАН С ДОМАТЕНА САЛЦА	450 gr	15,00 lv.
Baked pork shank with tomato sauce		
СВИНСКО БОШ ФИЛЕ С БИЛКОВ СОС	320 gr	12,00 lv.
Pork fillet with herbal sauce		
СВИНСКО БОШ ФИЛЕ С ГЪБЕН СОС С ПЕЧУРКИ	350 gr	13,50 lv.
Pork fillet with mushroom sauce		
ТЕЛЕШКО БОШ ФИЛЕ С МАНАТАРКИ	350 gr	25,00 lv.
Veal fillet with porcini mushrooms		
САЧ – ПИЛЕШКИ, СВИНСКИ, КОМБИНИРАН	1200 gr	28,50 lv.
Meat on a hot plate – chicken/ pork or mixed		
ВЕГЕТАРИАНСКИ САЧ	700 gr	9,80 lv.
Vegetarian hot plate		
ПИЛЕ МЕЧТА	400 gr	9,80 lv.
(пилешко филе, сметана, тьби, кисели краставички, шунка, бяло вино)		
Chicken “Dream” /chicken fillet, cream, mushrooms, pickles, ham and white wine/		
ПИЛЕШКО ФИЛЕ В ЛЕКА ЗЛАТИСТА ПАНИРОВКА	400 gr	9,50 lv.
(панирано пилешко филе с гарнитура от картофено пюре)		
Breaded chicken fillet garnished with potato mash		
ПИЛЕ НА ГОТВАЧА	350 gr	11,50 lv.
(пилешко филе върху канане от ябълка и портокал с бяло вино, поднесено с мед)		
Chef's Chicken /chicken fillet on a bed of apple and orange, with white wine, served with honey/		
СВИНСКИ КОТЛЕТ НА ТИГАН	350 gr	8,00 lv.
Pork cutlet on a pan		
ЗАПЕЧЕН СПАНАК С РИКОТА, КАШКАВАЛ И ЧЕРИ ДОМАТИ	350 gr	7,50 lv.
Baked spinach with ricotta, yellow cheese and cherry tomatoes		
ВЕГЕТАРИАНСКА КЕРЕМИДА	350 gr	5,80 lv.
(варени картофи, броколи, кашкавал, топено сирене)		
Vegetarian tile /boiled potatoes, broccoli, yellow cheese, cream cheese/		

СКАРА * GRILL

ДОМАШНО КЮФТЕ	100 gr	2,50 lv.
Homemade meatball		
ДОМАШНО КЕБАПЧЕ	100 gr	2,50 lv.
Homemade kebabche		
ВРАТНА ПЪРЖОЛА	300 gr	7,50 lv.
Pork neck steak		
ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА ФИЛЕ	300 gr	6,00 lv.
Chicken fillet steak		
ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА БУТ	300 gr	5,50 lv.
Chicken leg steak		
НЕРВОЗНО КЮФТЕ	300 gr	6,50 lv.
“Nervozno” meatball		
ДОМАШЕН СУДЖУК	350 gr	6,50 lv.
Homemade sausage		
ДОМАШЕН СУДЖУК С ПРАЗ	350 gr	6,50 lv.
Homemade sausage with leek		
РЕБЪРЦА С БАРБЕКЮ СОС	450 gr	13,50 lv.
Ribs with barbeque sauce		
ХАНСКИ ШАШЛИК	800 gr	16,50 lv.
“Khan's” skewer		
МЕШЕНА СКАРА БАЛКАНТУРИСТ	650 gr	14,80 lv.
(кюфте, кебапче, пържола, шишче, с пържени картофи)		
Mixed grill Balkantourist /meatball, kebabche, steak, skewer, French fries/		
СВИНСКИ КАРЕТА	300 gr	7,00 lv.
Pork loin		

РОДОПСКИ ЯСТИА * HOMEMADE RHODOPEAN DISHES

ПАТАТНИК БАЛКАНТУРИСТ	350 gr	6,00 lv.
(картофи, яйце, джоджен, лук, сирене)		
Patatnik “Balkantourist” /potatoes, egg, onion, white cheese, mint/		
ПАТАТНИК С ТЕЛЕШКО МЕСО	350 gr	8,50 lv.
(картофи, телешко месо, яйце, джоджен, лук)		
Patatnik with veal /potatoes, veal, egg, onion, mint/		
ПАРЕНИК НА САЧ	400 gr	9,00 lv.
(царевично брашно, масло, яйце, сирене, телешко месо)		
Paranik /corn flour, butter, egg, white cheese, veal meat – pan baked/		
БАБИНИ СЪРМИЧКИ	200 gr	4,20 lv.
(поднесени с топка катък)		
Babini sarmichki/traditional dish of stuffed cabbage leaves with rice, vegetables and spices, served with traditional yoghurt paste/		
АГЪЕШКИ КЮФТЕНЦА	250 gr	17,50 lv.
Lamb meatballs		
АГЪЕШКО ПО ЧОРБАДЖИЙСКИ	400 gr	20,00 lv.
Traditional lamb roast		
ТЕЛЕШКИ ПРЕСНИК ПО РОДОПСКИ	420 gr	19,00 lv.
Baby beef prepared in traditional Rhodopean style		
ДОМАШЕН КАШКАВАЛ НА САЧ	350 gr	12,00 lv.
Homemade yellow cheese, prepared on a hot plate		
СИНДЕРМЬО	350 gr	8,00 lv.
(традиционно родопско ястие с царевично брашно, масло и кашкавал)		
SINDERMIO / traditional Rhodopean dish, prepared with corn flour, butter and yellow cheese/		
КЛИН С ИЗВАРА	350 gr	6,50 lv.
(традиционна родопска баница с ориз, масло, извара и прясно мляко)		
Clin with cottage cheese /traditional Rhodopean pie with rice, butter, cottage cheese and fresh milk/		

ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ МЕЗЕТА * HOME MADE APPETIZERS

СВИНСКО ФИЛЕ "ЕЗЕРАТА"	100 gr	7,00 lv.
Pork fillet "Ezerata" - dried pork meat prepared by a traditional recipe		
ТЕЛЕШКА ПЪСТЪРМА ПО РОДОПСКИ	100 gr	10,00 lv.
"Pastarma" in Rhodopean style - beef jerked meat prepared by a traditional recipe		
СУРОВО СУШЕН СВИНСКИ ВРАТ ТРАПЕЗИЦА"	100 gr	6,00 lv.
Raw dried pork neck prepared by a traditional recipe		
СУРОВО СУШЕН СВИНСКИ БУТ ПАРМАНЕЛО", зрял 6 м.	100 gr	9,00 lv.
Raw dried ham "Parmanello", matured for 6 months		
ТЕЛЕШКИ СУДЖУК	100 gr	7,00 lv.
Popular Bulgarian spicy veal flat sausage		
ПИКАНТНИ ПЪЛНЕНИ ЧУШЛЕТА ЗА ЛЮТА РАКИЯ	150 gr	4,80 lv.
/с 4 вида сирена, подправки и зехтин/ Spicy stuffed chilly peppers -appetizer for the traditional Bulgarian grape brandy /with 4 kinds of cheese, herbs and olive oil/		



Добър съпровод към ичкиите са най-разнообразните мезельци, разядки и прочия. Дали от растителний или от животинский, или от водний мир, те правят пиенето по-благо и цивилизовано.

Из „Гастрономически поучения и наставления“ 1889 г.

ДОМАШНИ СИРЕНА по класическа технология Homemade cheese by classic technology

КРАВЕ СИРЕНЕ	100 gr	3,50 lv.
White cheese of cow's milk		
ОВЧЕ СИРЕНЕ	100 gr	4,00 lv.
White cheese of sheep's milk		
КОЗЕ СИРЕНЕ	100 gr	4,00 lv.
White cheese of goat's milk		
БИВОЛСКО СИРЕНЕ	100 gr	4,00 lv.
White cheese of buffalo's milk		
ДОМАШЕН КРАВЕ КАШКАВАЛ	100 gr	4,50 lv.
Yellow cheese of cow's milk		
ДОМАШЕН ОВЧИ КАШКАВАЛ 200 ДНИ ЗРЯЛ	100 gr	5,00 lv.
Yellow cheese of sheep's milk, matured for 200 days		

ГАРНИТУРИ * GARNISH

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ/French fries	150 gr	2,00 lv.
КАРТОФИ СОТЕ/Sauteed potatoes	150 gr	2,00 lv.
ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ/Stewed vegetables	150 gr	2,00 lv.
ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ /Fresh vegetables	150 gr	2,00 lv.
ДОМАШНА ЛЮТЕНИЦА	150 gr	2,00 lv.
Home made Liutenitza /traditional vegetable paste/		
ДОМАШНА ТУРШИЯ/Homemade pickle	150 gr	2,00 lv.
ПОДЛУЧЕНИ ЧЕСНОВИ ЗЕЛЕНИ ДОМАТЧЕТА	150 gr	2,00 lv.
Green tomatoes pickle with garlic		

По предварителна заявка * BY REQUEST

ПАТАТНИК С ТОЧЕНИ КОРИ – за 6 човека	25,00 lv.
Authentic Rhodopean patatnik (for 6 people)	
КЛИН С ТОЧЕНИ КОРИ – за 6 човека	29,00 lv.
Authentic Rhodopean "klin" (rice pie) with butter (for 6 people)	
ПЪЛНЕН ЗАЕК – за 6 човека	125,00 lv.
(заек с пълнка от ориз, гъби и гарнитура от моркови и картофи) Stuffed rabbit /rice and mushrooms with garnish of carrots and potatoes/ – 6 kg	
АГНЕШКО ЧЕВЕРМЕ – 15 кг.	565,00 lv.
(цяло агне, изпечено на шиш по стар родопски обичай) Lamb Cheverme /whole lamb roasted on a broach according the ancient Rhodopean custom/	
АГНЕШКО ПЕЧЕНО С ДРОБ СЪРМА – 15 кг.	432,00 lv.
(агнешко задушено с гарнитура дроб сърма) Baked lamb with drob-sarma	
КАПАМА – за 6 човека	80,00 lv.
(свинско месо, пилешко месо, кървавица, кисело зеле и ориз, поднесено в гювеч) Караме – (for 6 people)	

Десертът най-накрая иде. Този украсява завършекът на всяка една охолна трапеза. Увенчава със своята сладост всички гастрономически труд и усърдия, показва майсторлък.

Из „Гастрономически поучения и наставления“ 1883 г.



ДЕСЕРТИ * SWEETS

ПАЛАЧИНКА С ПЪЛНЕЖ ПО ИЗБОР	180 gr	3,50 lv.
Pancake /filling by choice/		
ЦЕДЕНО МЛЯКО С ДОМАШНО СЛАДКО	200 gr	6,00 lv.
Drained yoghurt with homemade jam by choice		
ПАНИРАНИ ЯБЪЛКОВИ ШАЙБИ	200 gr	4,50 lv.
Breaded apple slices		
ЧОКМАНСКА БАКЛАВА	160 gr	4,00 lv.
Chokmanska baklava		
ТОРТА ЩАСТЛИВЕЦ	200 gr	6,00 lv.
(бисквити, маскарпоне, бял шоколад) Cake "Shtastlivets" \biscuits, mascarpone, white chocolate/		
ТОРТА СМОКИНОВА	200 gr	5,50 lv.
Fig Cake		
ФРЕНСКА ТОРТА "ШАНЕЛ"	200 gr	6,00 lv.
French cake "Chanel"		
ШОКОЛАДОВ ФЛИМ С ТОПКА СЛАДОЛЕД	200 gr	5,50 lv.
Chocolate flim with ice cream		