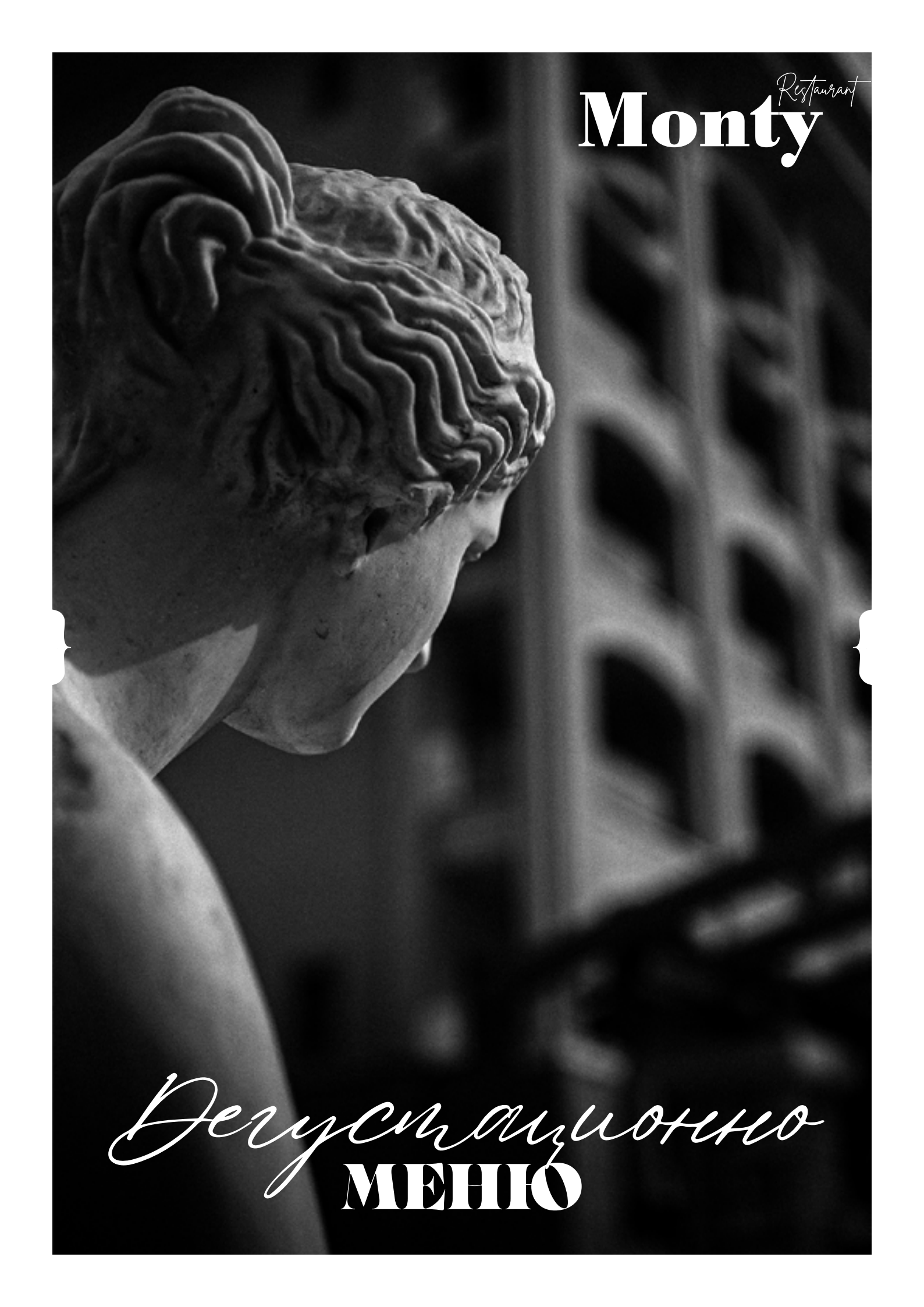




Monty *Restaurant*

Дегустационно
МЕНЮ

*Когато морето шепне,
улитън гугва, а сърцето твори.*

Вдъхновен и
вдъхновяващ, верен
на българските
традиции и познавач на
изтънчената европейска
кухня – това е шеф
Станислав Петков, главен
готвач на ресторант Monty.



В неговите ястия няма излишни или липсващи елементи. Всичко си е на мястото, всичко допълва и подчертава останалото. Страстта му към кулинарията го движи напред вече 20 години в изключително успешната му кариера. Може би защото за него готвенето е не просто професия, а призвание – път, в който всеки ден носи нова възможност да докоснеш хората чрез храната. Насладете се на неговите менюта с характер, балансирани вкусове и силна връзка с местната идентичност.

АЛЕРГЕНИ

1 - Глутен, 2 - Ядки, 3 - Яйца, 4 - Лактоза, 5 - Рибa, 6 - Ракообразни,
7 - Соя, 8 - Сусам, 9 - Целина, 10 - Синап, 11 - Мед, 12 - Капсаицин (люто)



Миди от Галата,

с пресен лук и велуте от левурда и спанак

1, 6 • 50 г

Съчетано с: *Мидалидаре Делукс Брут*

.....

Розов домат от Каварна,

хрупкава краставица, жарена шабленска капия, перли от прясно сирене
от с. Киселово, аромат на трюфел и пясък от черни маслини

4 • 160 г

Съчетано със: *Санта Сара Совиньон Блан*

.....

Филе от черноморски сафрид,

леко опушено, с редукция от ферментирали домати и пюре от печени капии,
емулсия от лимон и зехтин от морски череши

5, 6 • 140 г

Съчетано с: *Мидалидаре Гранд Винтидж Каберне Фран*

.....

Калкан по Варненски на жар

Филе печено на жар, с пюре от пащърнак от с. Българево,
масло от водорасли и картофени перли

4, 5 • 200 г

Съчетано с: *Бонония Естейт Димят*

.....

Сорбе от бъз, зелена ябълка и мента

50 г

.....

Българска роза

Кисело мляко от с. Близнаци, редукция от роза от казанлъшкия регион,
маслени трохи и карамелизиран бял шоколад

1, 4 • 120 г

Съчетано със: *Season of Memories бяло десертно вино, Братя Минкови*

.....

Цена: 100 лв. / 51.13 €

Съчетано с регионални вина: 145 лв. / 74.13 €



Каним ви на изискано
винено пътешествие
с Тодор Петронов
– професионалист с
дългогодишен опит, познавач
на добрия вкус и изкуството
на съчетаване на храна и
вино. Той ще ви поведе с
финес и внимание в света на
виното, където всяка чаша,
която поднася, разказва
история – за тероара, за
реколтата, за хората зад
бутилката.



„Виното не се избира, то
се усеща“ – така Тодор е
направил своята селекция
вина специално за гостите
на ресторант Монту. Вина
с характер и потенциал да
разгърнат богатството от
вкусове и усещания във всяко
ястие. Вина, които създават
преживявания и се помнят
дълго.

