

the
Menu
Основное меню



*Вкусът на тероара,
разказан с вдъхновение.*

*The flavors of the terroir,
narrated with inspiration.*



САЛАТИ | SALADS

Амюз буш

Amuse-bouche

Панирана скарида с панко, мус от крема
сирене и билки, Шрирача майонеза с лайм

Crispy shrimp with panko, cream cheese and
herb mousse, Sriracha mayonnaise with lime

50 g • 1, 4, 5, 12

Салата Прованс

Provence salad

Розов домати, свежа красавица, прясно
мариновано сирене, печен пипер, маслини,
червен лук, билково-магданозен дресинг

Pink tomato, cucumber, fresh marinated
cheese, roasted pepper, olives, red onion,
herb-parsley dressing

300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 4

Салата Българско лято

Bulgarian summer salad

Розови домати, хайвер от патладжан с
масло и подправки, крем от билково овче
сирене, маслини, дресинг зехтин и балсамов
ябълков оцет

Pink tomatoes, eggplant caviar with butter and
spices, herb sheep cheese cream,
olives, olive oil dressing and balsamic apple
cider vinegar

300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 2, 4, 13

Салата с фенел и пушена патица

Fennel salad and smoked duck

Овкусен свеж фенел с микс градински
салати, водорасли, зърна едамаме,
пъдпъдъче яйце, пушено патешко магре с
череша, кедрови ядки,
дресинг зехтин и Марсала

Flavored fresh fennel with garden salad mix,
seaweed, edamame beans,
quail egg, smoked duck breast
with cherries, pine nuts, olive oil
and Marsala dressing

250 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 2, 3

Салата Бурата

Burrata Salad

Италианско сирене Бурата, розов домати,
овкусена краставица, маслини, чери
домати, пармезан, песто,
балсамова редукция с Марсала

Italian Burrata, pink tomato, flavoured
cucumber, olives, cherry tomatoes,
parmesan, pesto, balsamic reduction
with Marsala

300 g • 30,00 лв. | 15,34 € • 2, 4

Салата Цезар

Ceaser salad

1, 4, 5, 7

Зелена и червена салата, айсберг, цветно чери,
пармезан, крутони, Цезар дресинг (по избор)

Green and red salad, iceberg, cherry tomatoes,
parmesan, croutons, Caesar dressing (optional)

с пуле / with chicken 280 g • 19,00 лв. | 9,71 €

с пушена сьомга / with smoked salmon 280 g • 21,00 лв. | 10,74 € • 5

със скариди / with prawns 280 g • 23,00 лв. | 11,76 € • 6

СУПИ | SOUPS

Супа от калкан Turbot soup
300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 5



ПРЕДЯСТΙΑ | APPETIZERS

Тартар от жълтопера риба тон Yellowfin tuna tartare

овкусена с Тогараша, запечен сусам, сос Понзо, краставица, авокадо, червен лук, чипс от оризови кори, пикантна майонеза с Шрирача и лайм, препечен хляб с билково масло	flavored with Togarashi, toasted sesame seeds, Ponzo sauce, cucumber, avocado, red onion, rice husk chips, spicy Sriracha lime mayonnaise, herb butter toast
160 g • 36,00 лв. 18,41 € • 1, 3, 5, 7, 8, 12	

Домашно пушен паламуд и тарама Homemade smoked bonito and tarama

Пушен паламуд, разбит хайвер, лук, лимонов сок, препечен хляб, маслини Каламата, краставици	Smoked bonito, whipped caviar, onion, lemon juice, toast bread, Kalamata olives, cucumbers
150 g • 26,00 лв. 13,29 € • 1, 5	

Плато разяжки Variety of dips

Хумус с батат, пушен пипер и тиквени семки, хайвер от патладжан с печени орехи, печен пипер с карамелизиран лук, домати и овче сирене, хляб с билково масло	Hummus with sweet potato, smoked pepper and pumpkin seeds, eggplant caviar with roasted walnuts, roasted pepper with caramelized onions, tomatoes and sheep cheese, bread with herb butter
220 g • 22,00 лв. 11,25 € • 1, 2, 4	

Скариди Shrimps

сотиран в масло и билки, поднесени в пармезанова кошничка, микс свежи градински салати, гуакомоле, Шрирача майонеза със зехтин от скариди	sautéed in butter and herbs served in a parmesan basket, fresh garden salad mix, guacomole, Sriracha mayonnaise with shrimp olive oil
180 g • 27,00 лв. 13,80 € • 3, 4, 6, 12	

Хрункави калмари

Crispy squid

с хумус от сладък картоф with sweet potato hummus
и млечен сос с водорасли and seaweed milk sauce

200 g • 29,00 лв. | 14,83 € • 1, 4, 6

Грилован октопод

Grilled octopus

с билки и масло, крем от сладък картоф, with herbs and butter, sweet potato cream,
пикантна майонеза и овкусени летни салати spicy mayonnaise and seasoned summer salads

180 g • 49,00 лв. | 25,05 € • 3, 4, 12



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | MAIN COURSES

Улов на деня

Catch of the day

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter
за днешната риба about today's catch

100 g • 5

Пилешко филе

Chicken fillet

пълнено със сушени домати, моцарела и stuffed with sun-dried tomatoes, mozzarella
босилек, гарнирано с билкова полента с and basil, topped with herb polenta with
пармезан, лимонови аспержи, parmesan, lemon asparagus,
полято със сос сирена drizzled with cheese sauce

380 g • 29,00 лв. | 14,83 € • 1, 4

Стек от иберийско прасе Пата Негра

Pata Negra Iberian pork steak

с картоф, печен върху морска сол с билки, with potatoes baked on sea salt, herbs,
глазирани моркови и грейви сос glazed carrots and gravy sauce

380 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 9

Опушени глазирани свински ребърца Монти
Smoked pork ribs Monty

с барбекю сос и медена горчица,
гарнирани с печени зеленчуци
и картофено пюре
с трюфел и билки

glazed with barbecue sauce and honey mustard,
garnished with roasted vegetables
and mashed potatoes
with truffles and herbs

380 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 7, 10, 11

Филе от лаврак
Sea bass fillet

печен на скара с лимоново масло и билки,
поръсен с див лук, гарниран с печени
зеленчуци и картоф Хаселбак с пармезан

grilled with lemon butter and herbs, sprinkled
with chives, garnished with roasted vegetables
and Hasselback potato with parmesan

350 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 1, 4, 5

Котлет калкан
Turbot cutlet

пържен, в хрупкава панировка или на грил,
с лимоново масло и див зелен лук

fried, in a crispy breading or grilled,
with lemon oil and chives

280 g • 69,00 лв. | 35,28 € • 1, 5

Телешко Осо Буко
Veal Osso Buco

готвено на су-вид,
запечено с билково масло и пармезан,
гарнирано с дюксел от микс гъби,
печен сос с трюфел и див лук

cooked sous vide, baked with herb butter
and parmesan cheese, topped with mixed
mushroom duxelles, truffle Gravy sauce and
chives

350 g • 46,00 лв. | 23,52 € • 2, 4, 9

Рибай стейк
Ribeye steak

говежди стейк,
готвен на ниска температура,
грилован на скара,
фламбиран с уиски и билково масло

beef steak
cooked at a low temperature,
grilled, flambéed with whiskey
and herb butter

300 g • 78,00 лв. | 39,88 € • 4



ДЕСЕРТИ | DESSERTS

Брюле Царица Елеонора Tsaritsa Eleonora brûlée

с бял шоколад в чийзкейк обвивка with white chocolate in a cheesecake crust

140 g • 16,00 лв. | 8,18 € • 1, 2, 3, 4

Пистачио и Матча Pistachio and Matcha

меки шоколадови блатове, крем Пистачио chocolate base, pistachio and mascarpone
и маскарпоне, японски чай, хрупкави кори с cream, Japanese tea, crispy shells with white
бял шоколад и лайм chocolate and lime

140 g • 16,00 лв. | 8,18 € • 1, 2, 3, 4

Шоколадова сфера Chocolate sphere

Lindt кремю с тъмен швейцарски шоколад, Lindt crème with dark Swiss chocolate,
крем с маракуя, сърце от малини, passion fruit cream, raspberry heart,
крънч от карамелизиран бял шоколад caramelized white chocolate crunch
и маслени трохи and butter crumbs

140 g • 17,00 лв. | 8,69 € • 1, 3, 4

Италиански домашни сладоледи Homemade Italian ice cream

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter

150 g • 15,00 лв. | 7,67 € • 2, 3, 4

Сорбе от пресни плодове Fresh fruit sorbet

попитайте Вашия сервитьор ask your waiter

150 g • 15,00 лв. | 7,67 €

Тиршество на сетивата
с даровите на водата и
земјата

Surf & turf extravaganza

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS

1 - Глутен | Gluten, 2 - Ядки | Nuts, 3 - Яйца | Eggs, 4 - Лактоза | Lactose,
5 - Риба | Fish, 6 - Ракообразни | Crustaceans, 7 - Соя | Soy,
8 - Сусам | Sesame, 9 - Целина | Celery, 10 - Синан | Mustard,
11 - Мед | Honey, 12 - Капсаицин (люто) | Capsaicin (spicy), 13 - Сулфити | Sulfites

Harmoni



Menu



ТОПЛИ НАПИТКИ | HOT BEVERAGES

Еспресо ILLY | ILLY espresso

със сметанка или каничка мляко with cream or milk
60 ml • 6,00 лв. | 3,07 € • 4

Еспресо ILLY без кофеин | Decaffeinated espresso ILLY

със сметанка или каничка мляко with cream or milk
60 ml • 6,00 лв. | 3,07 € • 4

Капучино | Cappuccino

180 ml • 7,00 лв. | 3,58 € • 4

Чай Ришар | Richard tea

с бурканче мед и лимон with a jar of honey and lemon
400 ml • 6,00 лв. | 3,07 € • 11

КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

Негрони / Negroni

180 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Водка Мартини | Vodka Martini

180 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Мохито | Mohito

250 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Маргарита | Margarita

180 ml • 18,00 лв. | 9,20 €

Кюбикъл Ултра Премиум & Томас Хенри Ботаникъл

Cubicle Ultra Premium & Thomas Henry Botanical

250 ml • 20,00 лв. | 10,23 €

Мънки 47 & Томас Хенри моник

Monkey 47 & Thomas Henry Original

250 ml • 24,00 лв. | 12,27 €

Илюзионист & Томас Хенри моник

The Illusionist Dry & Thomas Henry Original

250 ml • 26,00 лв. | 13,29 €

РАКИЯ | BRANDY

Културна Специална Резерва

Kulturna Special Reserve

50 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Мускатова Заара

Muscat Zaara

50 ml • 5,00 лв. | 2,56 €

Бургас 63 Барел

Burgas 63 Barrel

50 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Сливенска перла Барел

Slivenska perla Barrel

50 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

Троянска стара сливова ракия - 7 г.

Troyan plum rakia – Aged 7 Years

50 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Троянска крушова ракия

Troyan pear rakia

50 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

Бургаска мускатова ракия - 7 г.

Burgas muskat rakia – Aged 7 Years

50 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

Стралджанска мускатова ракия

Straldzha muscat rakia

50 ml • 6,00 лв. | 3,07 €

Троянска ракия Дюлева премиум

Troyan quince rakia Dyuleva Premium

50 ml • 12,00 лв. | 6,14 €

УИСКИ | WHISKEY

Джеймсън | Jameson

50 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Джак Даниелс | Jack Daniel's

50 ml • 10,00 лв. | 5,11 €

Джентълмен Джак

Gentleman Jack

50 ml • 15,00 лв. | 7,67 €

Джони Уокър 12 г. | Johnnie Walker 12 yo

50 ml • 15,00 лв. | 7,67 €

Чивас Регал 12 г.

Chivas Regal 12 yo

50 ml • 15,00 лв. | 7,67 €

Макалан 12 г. | Macallan 12 yo

50 ml • 35,00 лв. | 17,90 €

Макалан 15 г. | Macallan 15 yo

50 ml • 69,00 лв. | 35,28 €

Гленфидиух 12 г. | Glenfiddich 12 yo

50 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Гленфидиух 15г. | Glenfiddich 15 yo

50 ml • 23,00 лв. | 11,76 €

ВОДКА | VODKA

Абсолют | Absolut

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Остоя | Ostoya

50 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Кетъл Уан | Ketel One

50 ml • 10,00 лв. | 5,11 €

Белведере | Belvedere

50 17,00 лв. | 8,69 €

Сиба Гъска | Grey Goose

50 ml • 16,00 лв. | 8,18 €

Белуга | Beluga

50 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

ДЖИН | GIN

Бийфитър | Beefeater

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Хендрикс | Hendrick's

50 ml • 15,00 лв. | 7,67 €

Малфи | Malfy

50 ml • 15,00 лв. | 7,67 €

Мънки 47 | Monkey 47

50 ml • 22,00 лв. | 11,25 €

АНАСОНОВИ НАПИТКИ | ANISE BEVERAGES

Перно | Pernod

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Хиос | Chios

50 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

Узо Пломари | Ouzo Plomari

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ALCOHOLIC BEVERAGES

Хосе Куерво еспешъл | Jose Cuervo Especial

25 ml • 4,50 лв. | 2,30 €

Бейлис | Baileys

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 € • 4

Бакарди тъмен, светъл, золд

Bacardi dark, light, gold

50 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Йегермайстер | Jägermeister

50 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Мартел V.S.O.P. | Martell V.S.O.P.

50 ml • 14,00 лв. | 7,16 €

Кампари | Campari

50 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | SOFT DRINKS

Безалкохолна напитка | Soft drink

250 ml • 5,00 лв. | 2,56 €

Ред Бул | Red Bull

250 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Фреш портокал, грейпфрут, лимон

Fresh Orange, Grapefruit, Lemon

200 ml • 10,00 лв. | 5,11 €

Газирана вода | Sparkling water

250 ml • 4,00 лв. | 2,05 €

Натурален сок | Juice

250 ml • 6,00 лв. | 3,07 €

Газирана минерална вода Сан Пелегрино

Sparkling mineral water San Pellegrino

250 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Минерална вода Аква Пана

Acqua Panna mineral water

250 ml • 7,00 лв. | 3,58 €

Газирана минерална вода Сан Пелегрино

Sparkling mineral water San Pellegrino

750 ml • 13,00 лв. | 6,65 €

Минерална вода Аква Пана

Acqua Panna mineral water

750 ml • 13,00 лв. | 6,65 €

Газирана минерална вода Перие

Sparkling mineral water Perrier

330 ml • 8,00 лв. | 4,09 €

Минерална вода Горна баня

Gorna Banya mineral water

330 ml • 4,00 лв. | 2,05 €

Тоник Томас Хенри

Thomas Henry Tonic

250 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Студен чай | Iced tea

250 ml • 5,00 лв. | 2,56 €

Кокосова вода | Coconut water

1,25 l • 25,00 лв. | 12,78 €

БИРА | BEER

Каменица | Kamenitsa

330 ml • 5,50 лв. | 2,81 €

Бекс | Beck`s

330 ml • 6,50 лв. | 3,32 €

Корона | Corona

355 ml • 9,00 лв. | 4,60 €

Стела Артоа | Stella Artois

330 ml • 7,50 лв. | 3,83 €

Лефе | Leffe

330 ml • 9,50 лв. | 4,86 €

Стела Артоа безалкохолна | Stella Artois Non-Alcoholic

330 ml • 6,50 лв. | 3,32 €

Асахи | Asahi

330 ml • 14,00 лв. | 7,16 €

ЯДКИ | NUTS

Бадеми | Almonds

100 g • 13,00 лв. | 6,65 € • 2

Кашу | Cashew

100 g • 13,00 лв. | 6,65 € • 2

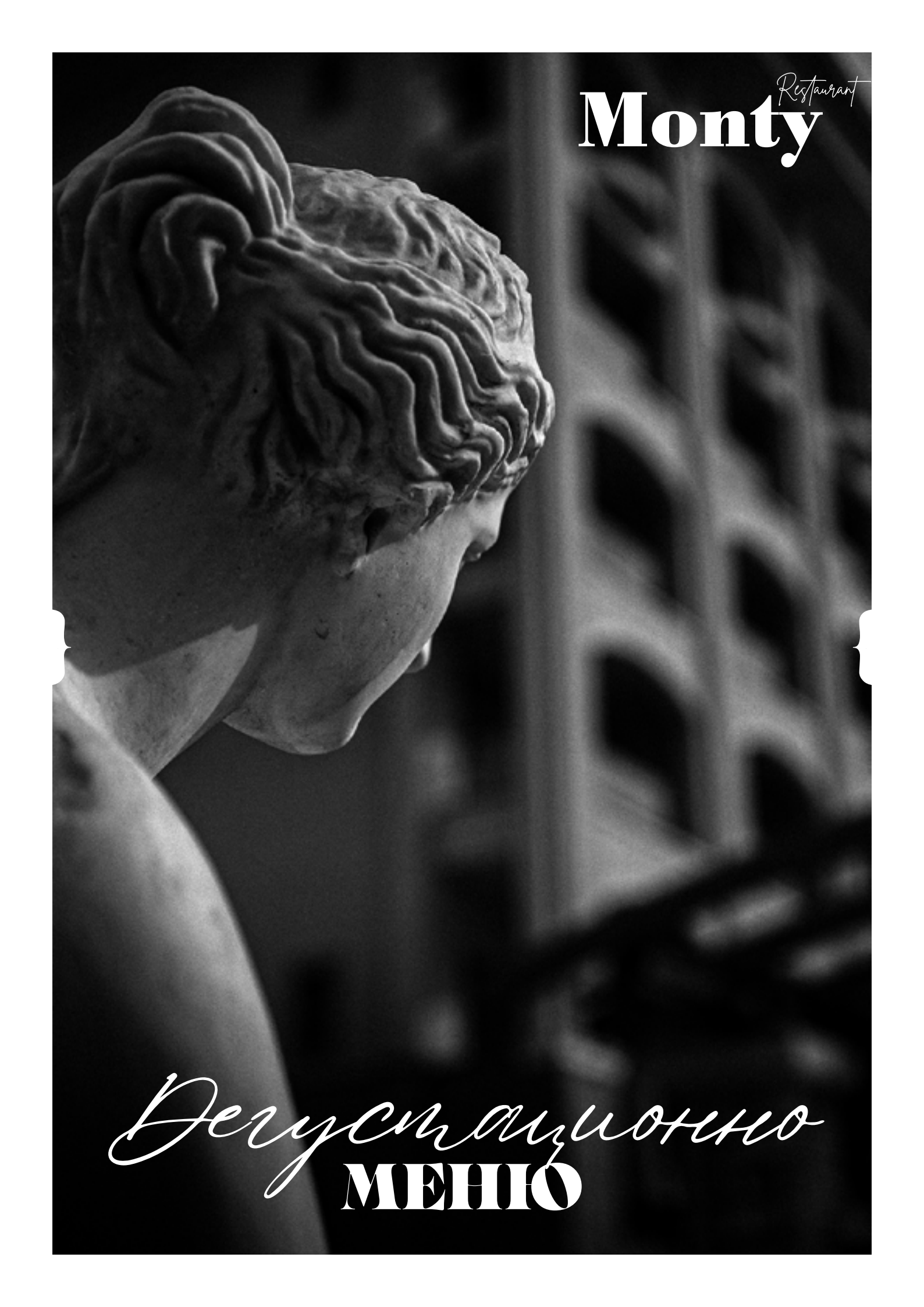
Лешници | Hazelnuts

100 g • 13,00 лв. | 6,65 € • 2



Триливи на свежест,
градуци на настроение.

Flows of freshness
and spirits.



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 Monty. Вина
с характер и потенциал да
разгърнат богатството от
вкусове и усещания във всяко
ястие. Вина, които създават
преживявания и се помнят
дълго.



Вегетарианско



Мени

Грийн

Green

пресни зелени аспержи на грил, поднесени
върху пюре от пащърнак и карфиол,
печени чери домати, поширано яйце, чипс
от магданоз и сос Холандез, поръсен с прах
от сушени домати и зехтин

fresh green asparagus served on parsnip and
cauliflower puree, roasted cherry tomatoes,
poached egg, parsley chips and Hollandaise
sauce with a dusting of sundried tomatoes
and olive oil

280 g • 28,00 лв. | 14,32 € • 3, 4

Печен сладък картоф на морска сол

Baked sweet potato on sea salt

пълнен с праз, зеленчуци, гъби,
пъдпъдъче яйце, сос Вегетарианско Жу

stuffed with leeks, vegetables, mushrooms,
quail egg, vegetarian Jus sauce

350 g • 21,00 лв. | 10,74 € • 3, 4, 9

Ризото с летни зеленчуци, сладък картоф и моцарела

Risotto with summer vegetables, sweet potato and mozzarella

300 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 4

Стек от целина

Celery steak

приготвен на ниска температура,
запечатан на грил, комбиниран с хумус
и бадемов тахан, зелени соеви зърна,
биволско сирене, сотирани аспрежи с
лимоново масло, сос печени зеленчуци

cooked at low temperature, sealed on the grill,
combined with hummus and almond tahini,
green soybeans, buffalo cheese,
sautéed asparagus with lemon butter, roasted
vegetable sauce

350 g • 26,00 лв. 13,29 € • 1, 4, 7, 9

Печен патладжан

Roasted eggplant

грилован и леко опушен, с ragu от
сотирани чери домати, фенел и
кореноплодни, запечен с пармезан

grilled and lightly smoked, with a ragout of
sautéed cherry tomatoes, fennel and root
vegetables, baked with parmesan

350 g • 25,00 лв. | 12,78 € • 1, 4, 9



ВИНА | WINES

Просеко Супериоре 26' Примо /без захар/

Италия, Андреола

Prosecco Superiore 26' Primo /no sugar/

Italy, Andreola

750 ml • 89,00 лв. | 45,50 €

Бордо Руж Натюр АОС (без сулфити)

Франция, Бордо

Bordeaux Rouge Natur AOC (no sulphites)

France, Bordeaux

750 ml • 55,00 лв. | 28,12 €

КОКТЕЙЛИ | COCKTAILS

Илюзионистът (безалкохолен)

The Illusionist (Non-alcoholic)

Маскарад & Томас Хенри

Masquerade & Thomas Henry

тоник

Tonic

250 ml • 17,00 лв. | 8,69 €

Лятно изкушение

Summer temptation

джин с Томас Хенри Диня

Gin with Thomas Henry Watermelon

300 ml • 20,00 лв. | 10,23 €

АЛЕРГИИ | ALLERGENS

1 - Глутен | Gluten, 2 - Ядки | Nuts, 3 - Яйца | Eggs, 4 - Лактоза | Lactose,
5 - Рибa | Fish, 6 - Ракообразни | Crustaceans, 7 - Соя | Soy,
8 - Сусам | Sesame, 9 - Целина | Celery, 10 - Синан | Mustard,
11 - Мед | Honey, 12 - Капсаицин (мотор) | Capsaicin (spicy)



*Величието на природата във
Вашата гиния*

*Plant-based dishes: the glory of
nature on a plate*

Денско



Мени



Паста

Pasta

с рагу от сезонни зеленчуци, бейби спанак,
гъби, сметаново велуте with ragout of seasonal vegetables, baby
spinach, mushrooms, creamy veloute
300 g • 21,00 лв. | 10,74 € • 1, 3, 4

със сос Арабиата (доматен сос,
маслини, чесън, каперси) with Arabiata sauce (tomato sauce,
olives, garlic, capers)
300 g • 19,00 лв. | 9,71 € • 1, 3

Пилешки пръчици Панада

Panada chicken sticks

с пържени картофки,
салата и млечен сос с трюфел with French fries and salad
and white truffle sauce
280 g • 22,00 лв. 11,25 € • 1, 4

Бургер от младо телешко месо

Veal burger

гарниран с хрупкави картофки, салата
коуслоу, пушен сос и запечени зеленчуци garnished with crispy potatoes, coleslaw,
smoked sauce and grilled vegetables
350 g • 30,00 лв. | 15,34 € • 1, 3, 4

Пилешко филе на грил

Grilled chicken fillet

с картофено пюре и лимонови моркови with mashed potatoes and lemon carrots
300 g • 18,00 лв. | 9,20 € • 4

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS

1 - Глутен | Gluten, 2 - Ядки | Nuts, 3 - Яйца | Eggs, 4 - Лактоза | Lactose,
5 - Рибa | Fish, 6 - Ракообразни | Crustaceans, 7 - Соя | Soy,
8 - Сусам | Sesame, 9 - Целина | Celery, 10 - Синан | Mustard,
11 - Мед | Honey, 12 - Капсаицин (много) | Capsaicin (spicy)