

Салати / *Salads*

Салата „Лъки Банско“

(салата от домати, краставици, печени зелени чушки и пресен магданоз с билково овче сирене*, подправена със зехтин и бял балсамов оцет)

Айсберг салата с авокадо

(айсберг, авокадо, домати конкасе, пълнозърнест хляб*, див лук, маслини, подправена с малинов дресинг*)

Класическа „Цезар“ салата със сусамени шишчета

(айсберг, пилешки филенца, бекон, пармезан*, кротоци*, овкусена с цезар сос* с аншоа*)

Салата с киноа и бейби моцарела

(микс от листни салати, рукола, киноа, бейби моцарела*, сушени домати, чери домати, пресен лук, маслини Каламата, овкусена с меден дресинг*)

Салата бурата с розови домати

(домати, сирене бурата*, рукола, домашна маслинова паста, зехтин)

Салата „Табуле“

(магданоз, булгур*, домати, пресен лук, овкусена със зехтин и лимон и сервирана в кошничка от кори*)

Витаминозна салата

(свежи моркови, целина*, ябълка, червено цвекло, цедено кисело мляко*, зехтин, орехи* и лимон)

Зелена салата с риба тон

(зелена салата, краставици, чери домати, царевича, риба тон*, паста*)

Lucky Bansko salad

(salad with tomatoes, cucumbers, grilled green peppers, fresh parsley and sheep cheese *with herbs, seasoned with olive oil and white balsamic vinegar)

Iceberg salad with avocado

(iceberg, avocado, tomato concasse, quail eggs*, wild onions, olives, Raspberry dressing seasoning*)

Classic Caesar salad with sesame skewers

(iceberg, chicken fillets, bacon, parmesan*, croutons*, Caesar dressing* and anchovies*)

Salad with quinoa and baby mozzarella

(mixed leaves salad, rocket salad, quinoa, baby mozzarella*, dried tomatoes, cherry, onion, kalamata olives, honey dressing*)

Burrata salad with pink tomatoes

(tomatoes, cheese burrata*, arugula, homemade olive paste, olive oil)

Tabule salad

(parsley, groats*, tomatoes, onions, seasoned with olive oil and lemon and served in pastry basket*)

Vitamin salad

(fresh carrots, celery*, apple, beetroot, yoghurt*, olive oil, walnuts* and lemon)

Green salad with tuna

(lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, corn, tuna*, pasta*)

* **Алергени/Allergens**



Салати от българската кухня/ Traditional Bulgarian Salads

Шопска салата (свежи домати и краставици, печени чушки, краве сирене* и поръсена с орехи*)	Shopska salad (fresh tomatoes and cucumbers, roasted peppers, cheese* and sprinkled with walnuts*)	380 g	10.00 BGN
Овчарска салата (приготвена от краставици, домати, пресен лук, печени чушки, шунка, поръсени с настъргани кашкавал*, яйце* и магданоз)	Shepherd's salad (cucumbers, tomatoes, onions, peppers, ham, sprinkle of grated cheese*, egg* and parsley)	380 g	12.00 BGN

Супи / Soups

Зеленчукова крем супа* (букет от пресни зеленчуци, гарнирани с кашкавалена брускета*)	Vegetable cream soup* (bouquet of fresh vegetables, garnished with bruschetta*)	300 g	5.00 BGN
Френска лучена супа (класическа френска супа с порто, бренди, говежди бульон, запечена с чеснова багета* с чедър*)	French onion soup (classic French soup with porto, brandy, beef broth, baked with garlic baguette* with cheddar*)	300 g	5.00 BGN
Супа от спанак и коприва (бистра супа от спанак и коприва с ориз, поднесена с кисело мляко*)	Spinach-nettle soup (clear soup with spinach, nettle and Basmati rice, served with yogurt*)	300 g	5.00 BGN
Домашна био пилешка супа (бистра супа с био пилешко месо, зеленчуци и фиде*) По желание се сервира със сметана*	Homemade bio chicken soup (clear soup with organic chicken, vegetables and noodles*) Optionally, served with cream*	300 g	5.00 BGN

* **Алергени/Allergens**



Предястия / *Appetizers*

Авокадо с крем от сирена (гратинирано авокадо* с пълнеж от синьо сирене*, крема сирене*, овкусено с малинова редукция*)	Avocado with cream cheese (gratinated avocado* stuffed with blue cheese*, cream cheese*, flavored with raspberry reduction*)	250 g	15.00 BGN
Моцарела Балотин (запечена моцарела*, увита в бекон, върху канапе от тиквички на грил, песто сос*)	Mozzarella Balotin (mozzarella* wrapped in bacon on a bed of grilled zucchini, pesto sauce*)	250 g	16.00 BGN
Медальони от патешки дроб (сотиран патешки дроб с вино „Марсала“ и портокалова редукция*, поднесени върху препечена багета*)	Medallions of foie gras (foie gras sautéed with Marsala wine and orange reduction* served on toasted baguette*)	250 g	32.00 BGN
Миди и скариди саганаки (миди*, скариди*, лук, пресни чушки, чесън, домати, узо, овче сирене*, гарнирани с чеснова фокача*, поръсени с магданоз)	Mussels and prawns Saganaki (mussels*, prawns*, onions, peppers, garlic, tomatoes, ouzo, sheep cheese*, garnished with garlic Focaccia*, sprinkled with parsley)	280 g	24.00 BGN
Калмари* соте с лимон лимон и чесън (гарнирани с микс зелена салатка и сервиран отделно сос „Скордаля“/орехово-чеснова паста)	Sauteed squid* with lemon and garlic (garnished with mix green salad and sauce Skordalya*/ walnut-garlic paste)	250 g	20.00 BGN
Октопод* по средиземноморски (задушен в зехтин, риган и лимон, сервиран върху канапе от запечени картофи, чери домати, зелени маслини в медено-горчичен дресинг*)	Octopus* by the Mediterranean (stewed in olive oil, oregano and lemon, served on a bed of roasted potatoes, cherry tomatoes, green olives in honey-mustard dressing*)	300 g	34.00 BGN

*** Алергени/Allergens**

Паста и Ризото / *Pasta and Risotto*

Талиателе с манатарки

(паста* с манатарки, сметана*, сос Демиглас*, пекорино*)

Tagliatelle with porcini mushrooms

(pasta* with porcini, cream, sauce Demiglass, pecorino)

350 g

18.00 BGN

Папарделе болонезе

(италианска паста* на широки ленти, телешка кайма, доматиен сос, риган, чесън, пекорино*)

Pappardelle Bolognese

(italian pasta* wide strips, minced beef, tomato sauce, oregano, garlic, pecorino*)

300 g

15.00 BGN

Букатини карбонара

(вид кухи спагети*, бекон, чесън, яйца*, сметана*, черен пипер, пекорино*)

Bukatini carbonara

(type hollow spaghetti*, bacon, garlic, eggs*, cream*, pepper, pecorino*)

350 g

13.00 BGN

Ризото с киноа „Примавера“

(киноа, чесън, тиквички, гъби*, чушки, бяло вино, чери домати, прошуто)

Risotto with quinoa Primavera

(quinoa, garlic, zucchini, mushrooms*, peppers, white wine, cherry tomatoes, prosciutto)

300 g

13.00 BGN

Ризото с манатарки и трюфел есенция

(ориз Арборио, манатарки*, сметана*, пармезан на люспи*)

Risotto with porcini mushrooms and truffle essence

(rice Arborio, porcini mushrooms*, sour cream*, parmesan flakes*)

300 g

16.00 BGN

* **Алергени/Allergens**



Безмесни ястия / *Vegetarian courses*

Печен рататуй с песто сос*

(пресни чушки, тиквички, патладжан, домати, гъби* и лук по класическа френска рецепта)

Roasted ratatouille with pesto sauce

(peppers, zucchini, eggplant, tomato, mushrooms* and onions in a classic French recipe)

250 g

10.00 BGN

Тиквички по гръцки

(хрупкави тиквички, поднесени с млечен сос*)

Zucchini Greek

(crispy zucchini, served with yogurt sauce*)

250 g

10.00 BGN

Зеленчуци гратин в сос от сирена

(запечени в патладжан-броколи, тиквички, моркови със синьо сирене*, пушено сирене*, сметана*, кашкавал*)

Gratin vegetables in cheese sauce

(baked in eggplant - broccoli, zucchini, carrots with blue cheese*, smoked cheese*, sour cream*, cheese*)

200 g

13.00 BGN

Магданозени кюфтенца

(магданоз, краве сирене*, картофи и сос с българско кисело мляко*)

Parsley balls

(parsley, potatoes, white cheese*, yogurt sauce*)

200 g

11.00 BGN

Сирене в гювече

(краве сирене*, домати, лук, масло*, яйце*, люта чушка)

Cheese in a pot

(cheese*, tomatoes, onions, butter*, egg*, chili pepper)

350 g

11.00 BGN

* **Алергени/Allergens**



Основни ястия / Main courses

Пиката от био пиле

(пилешко филе с пармезанена корица*, сервирано с пюре от сладък картоф)

Lance from Bio chicken

(chicken fillet with parmesan cover*, served with mashed sweet potato)

400 g

18.00 BGN

Пилешки дует (био) с портвайн сос*

(пилешко филе и пържола, мариновани с горчица*, мащерка и чесън, увити в бекон, поднесени върху гъбено ризото)

Chicken duet (Bio) with port wine sauce*

(chicken fillet and steak, marinated with mustard*, thyme and garlic, wrapped in bacon, served over mushroom risotto*)

400 g

19.00 BGN

Ноазети от патешки гърди

(патешко филе в компанията на микс салатка и малинова редукция*)

Noisette of duck breast

(duck fillet in the company of mix salad and raspberry reduction*)

400 g

24.00 BGN

Медальони от свинско бон филе

(запечени с моцарела* и домати, шафраново ризото* и грейви сос*)

Medallions of pork tenderloin

(baked with mozzarella* and tomato, shafron risotto* and gravy sause*)

400 g

20.00 BGN

Равиоли от свинско с патешки дроб

(гарнирани с пюре от сладък червен картоф, сос от зелени смокини и чипс от бекон)

Pork Ravioli with foie gras

(garnished with mashed sweet red potato, sauce of green figs and bacon chips)

400 g

24.00 BGN

Руладини от свинско със

сирене скаморца

(свинско контра филе с пълнеж от пушена скаморца*, полята с боровинки сос*, гарнирани с задушено във вино и канела червено зеле и пресни картопки)

Pork ruladini with scamorza cheese

(pork Loin stuffed with smoked scamorza*, poured with cranberry sause*, garnished with stewed in wine and cinnamon red cabbage and fresh fries)

350 g

19.00 BGN

Блек Ангъс телешки стек със

сос от манатарки*

(сервиран върху картофи Лионез)

Black Angus beef steak with porcini

mushrooms sause*

(served on potato Lionez)

400 g

70.00 BGN

Телешко еменсе по провансалски

(жулиен от българско телешко бон филе, гъби*, маслини, чери, сметана*, поднесено с талятеле*)

Beef emense in Provence

(slices of beef fillet, mushrooms*, olives, cherry, cream*, served with pasta tagliatelle)

400 g

32.00 BGN

Нилски костур с лешникова корица

(филе от нилски костур* на тиган, лешници*, сервирано с каперси сос* върху гриловани тиквички)

Nile perch with hazelnut cover

(fillet of Nile perch* on the pan, hazelnuts*, served with capers sause* on grilled zucchini)

380 g

24.00 BGN

Сьомга стек със спанак

(прясна сьомга* с пълнеж от спанак върху лимонов сос*, гарнирана с шафран ризото*)

Salmon steak with spinach

(fresh salmon* stuffed with spinach served on lemon sause, served with saffron risotto*)

380 g

32.00 BGN

Филе от риба меч* със сос "Беарнез"

(поднесено върху сотиран спанак и лимонови картофи*)

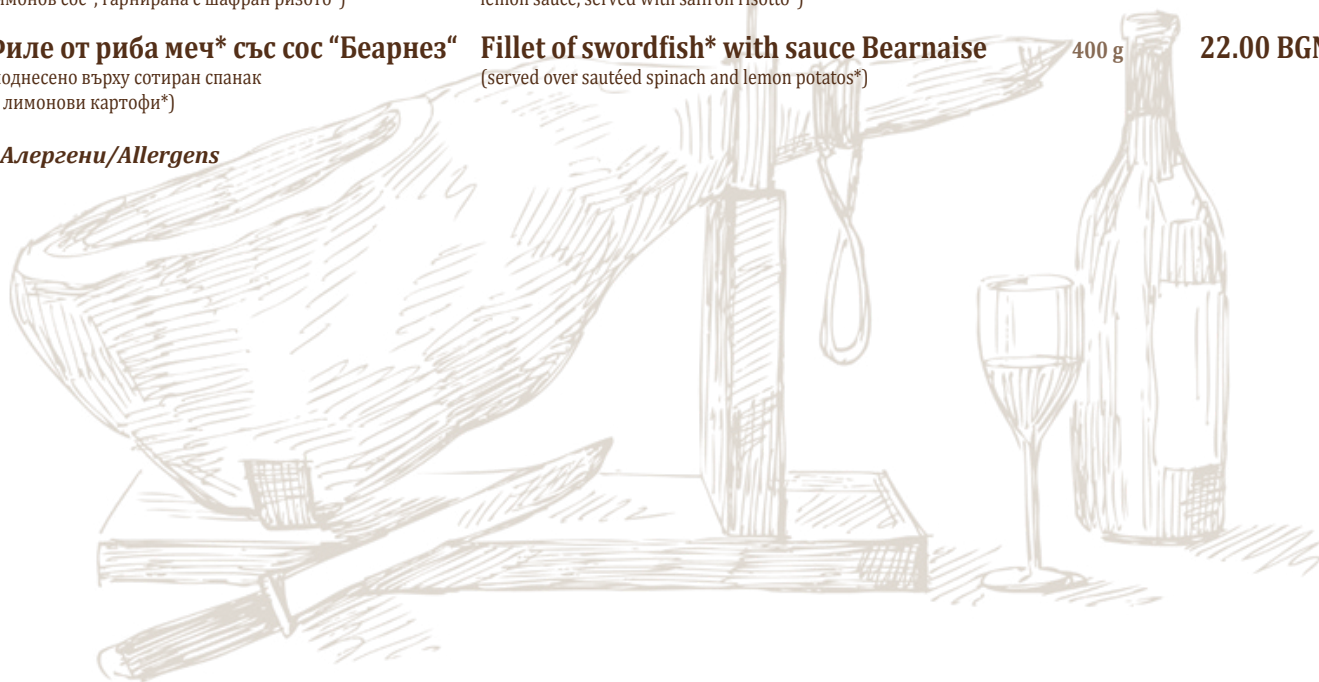
Fillet of swordfish* with sause Bearnaise

(served over sautéed spinach and lemon potatos*)

400 g

22.00 BGN

* Алергени/Allergens



Българска национална кухня/ Traditional Bulgarian cuisine

Качамак със сирене и масло

(царевичен грис, прясно мляко*, краве сирене*, масло*, червен пипер)

Hominy with cheese and butter

(corn meal, milk*, cheese*, butter*, paprika)

400 g

10.00 BGN

Традиционна кавърма

(месо от пилешка пържола или свински врат, лук, пресни чушки, гъби*, домати, запечени в гювече с яйце*)

Traditional kavarma

(meat chicken or pork steak, onions, peppers, mushrooms*, tomatoes, baked in a pot with the egg*)

350 g

14.00 BGN

Задушено свинско джоланче

(поднесено върху мариновано с вино и канела червено зеле, гарнирано с пълнен картоф)

Braised pork knuckle

(served on wine and cinnamon marinated red cabbage, with stuffed potato)

400 g

18.00 BGN

Мешана скара

(свинска пържола, кюфте с кашкавал*, мини кебапчета – 2 бр. и домашен суджук, поднесени с кошничка селски пържени картофи и домашна лютеница с праз)

Mixed grill

(pork steak, meatball with cheese*, mini meatballs - 2 pcs. and homemade sausage , served with a basket of fries (rustic style) and homemade chutney with leeks)

350 g

20.00 BGN

* **Алергени/Allergens**



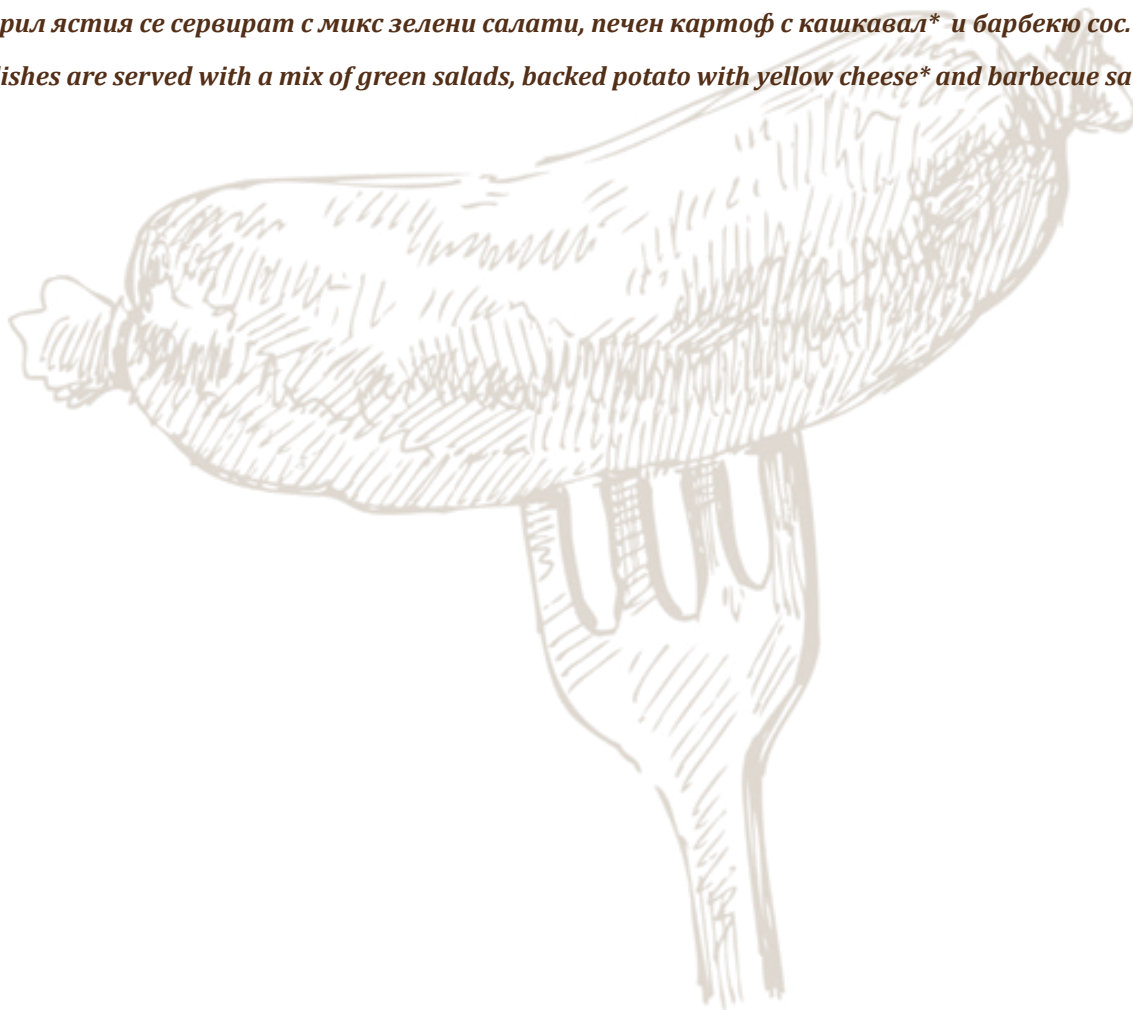
Барбекю / **BBQ**

Био пилешко филе	Organic chicken fillet	350 g	16.00 BGN
Маринована био пилешка пържола от бутче	Marinated Organic Chicken chop	350 g	16.00 BGN
Свинско бон филе	Pork tenderloin	350 g	16.00 BGN
Свински котлет XXL	Pork chop XXL	450 g	24.00 BGN
Свинска вратна пържола в специална марината	Pork steak in a special marinade	350 g	18.00 BGN
Мариновани свински ребърца	Marinated pork ribs	400 g	18.00 BGN
Т-бон стек от теле - сукалче	T-bone steak	550 g	48.00 BGN
Стек от Блек Ангъс телешко бон филе	Stack of Black Angus beef fillet	350 g	75.00 BGN
Пъстърва*	Trout*	400 g	18.00 BGN
Лаврак*	Sea Bass*	400 g	28.00 BGN

* Алергени/Allergens

Всички грил ястия се сервират с микс зелени салати, печен картоф с кашкавал и барбекю сос.*

All grill dishes are served with a mix of green salads, baked potato with yellow cheese and barbecue sauce.*



Десерти / *Deserts*

Шоколадово суфле*

(с течен център от истински черен шоколад, сервирано с топка сладолед*)

Шоколадов терин

(черен шоколад*, сушени плодове, бадеми*, какаови бисквити* и Бакарди, сервирани с домашно сладко и ванилов сос*)

Млечна баница* с ванилов сос*

(приготвена на момента по домашна рецепта)

Крем брюле

(класически крем брюле* с орехи*, стафиди и хрупкава коричка)

Веган пудинг с чиа (без захар)

(чия, соево мляко, кленов сироп, малиново пюре,

Джинджифилова ябълка

(печена ябълка с пълнеж от сушени плодове, ядки*, кафява захар, кардамон, сервирана върху ванилов сос*)

Френска нуга

(сладоледено парфе* с карамелизирани ядки* и сушени плодове, гарнирано с боровинково сладко)

Топка домашен сладолед*

(попитайте Вашия сервитьор за избора на сладоледи)

*** Алергени/Allergens**

Chocolate soufflé*

(liquid centre of real dark chocolate, served with ice-cream*)

Chocolate terrine

(dark chocolate*, dried fruit, almonds*, cocoa biscuits* and Bacardi, served with homemade jam and vanilla sauce*)

Milk pie* with vanilla sauce*

(cooked at the moment by homemade recipe)

Creme brulee*

(classic creme brulee* with walnuts*, raisins and crunchy crust)

Vegan pudding with Chia (sugar free)

(chia, soy milk, maple syrup, raspberry puree, sliced almonds*)

Ginger apple

(stuffed baked apple with dried fruit, nuts*, brown sugar, cardamon , served on vanilla sauce*)

French nougat

(ice cream parfait* with caramelized nuts* and dried fruits, served with blackberry jam)

A scoop of homemade ice cream*

(please ask your waiter for the available choices)

200 g

8.00 BGN

200 g

8.00 BGN

200 g

7.00 BGN

150 g

7.00 BGN

180 g

8.00 BGN

250 g

7.00 BGN

200 g

7.00 BGN

50 g

2.00 BGN



РАБОТНО ВРЕМЯ / WORKING HOURS

RESTAURANT "LE BISTRO"	Tel. 888	07 am - 24 pm
ITALIAN RESTAURANT "LEONARDO"	Tel. 444	12 am - 24 pm
LOBBY BAR	Tel. 709	00 am - 24 pm
ROOM SERVICE Food and drinks	Tel. 888	07 am - 24 pm