

# Празнично новогодишно меню Festive New Year's Eve Menu



Посрещнете Новата 2024 година с незабравимо кулинарно преживяване в изисканата атмосфера на италианския ресторант Леонардо. Всяко от ястията ще бъде хармонично съчетано и поднесено с подбрано от сомелиер вино. За ценителите на виното предлагаме допълнително и премиум вариант на винената селекция.

Welcome the New Year with an unforgettable culinary experience in the refined atmosphere of Leonardo Italian Restaurant. Each course will be harmoniously paired and served with a wine selected by a sommelier. For wine connoisseurs, we offer a premium alternative of the wine selection.



LuckyBansko  
Spa & Relax  
APARTHOTEL ★ ★ ★ ★ ★



**Чипс от тапиока с цвекло, мус от козе сирене, компресирано цвекло с краставици и копър с водка, олио от копър • 30 г**

Beetroot tapioca crisps, goat's cheese mousse, compressed beetroot with cucumber and vodka dill and dill oil • 30 g

---

**Салата бурата с капоната от цветни чери домати с босилек, круша, прошуто Крудо, валериана, песто Дженовезе, брускета и кедрови ядки • 320 г**

Burrata salad with vivid cherry tomato caponata with basil, pear, prosciutto Crudo, valerian salad, pesto Genovese, bruschetta and pine nuts • 320 g

---

**Карпачо от жълтопереста риба тон, уасаби майонеза, соев сос дресинг, хайвер от лимон, рукола и ядливи цветя • 160 г**

Yellowfin tuna carpaccio, wasabi mayo, soy sauce dressing, lemon caviar, rocket and edible flowers • 160 g

---

**Сърф енд Търф крем брюле с фoa гра и домашно сладко от диви плодове, крѓмбѓл от ароматен хляб с джинджирил и канела, шот домашно сорбе от мандарина, водка и просеко, рол от морски дарове, мус от омар и хайвер • 220 г**

Surf and Turf crѓme brѓlѓe with foie gras and homemade wild fruit jam, ginger and cinnamon bread crumble, homemade tangerine sorbet, vodka and prosecco shot, seafood roll, lobster mousse and caviar • 220 g

**Телешко бонфиле Блек Ангъс в акоманимента на ноазирани картофи с трюфел, броколини и сос с гъби еноки • 350 г**

Black Angus fillet steak accompanied by truffled noisette potatoes, broccolini and enoki mushroom sauce • 350 g



**Деконструирано тирамису с течен център от кафе и Марсала, забайоне сос и какаов спондж • 150 г**

Deconstructed tiramisu with melting coffee and Marsala filling, zabaglione sauce and cocoa sponge • 150 g



**Плато от италиански сирена и колбаси • 100 г**

Italian cheese and meat board • 100 g



**Шот лимончело • 30 г**

Shot of Limoncello • 30 g



**Баница с локум и баница с яйце и сирене с късмети • 100 г**

Turkish delight banitsa and banitsa with egg and Bulgarian white cheese with fortune wishes • 100 g



## Напитки • Drinks

Ракия Бургас 63 – 100 мл

Или

Водка Кетъл Уан – 100 мл

Или

Уиски Джак Даниелс – 100 мл

Чаша шампанско Билекар-Салмон Брут Резерва



Rakia Burgas 63 – 100 ml

Or

Vodka Ketel One – 100 ml

Or

Whiskey Jack Daniel's – 100 ml

Glass of Billecart-Salmon Brut Reserve Champagne



**Цена за 1 куверт, за възрастен: 225 евро**  
**Price for 1 cover, for an adult: 225 euros**