A Farewell to Diets



menu book

Излязла от печат: Октомври 2026
©Автор: Иво Проданов
© Дизайн, предпечат и печат: Зебра ООД

Всички права запазени. Освен за целите на преглед, нито една част от тази книга не може да бъде възпроизвеждана, съхранявана или препредавана под каквато и да е форма или по какъвто и да е начин, по електронен, механичен, фотокопирен или друг път, без предварителното разрешение на автора и издателя.

Published in October 2026
©Author: Ivo Prodanov
©Design and printing: Zebra Ltd

All rights reserved. Other than for purposes of review, no part of this book may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocoying or otherwise, without the prior permission of the author and the publisher.

Съдържание · Contents

Глава 1. Кухня · Chapter 1. Cuisine

Салати • Salads 5-6
Стартери и Разядки • Starters and Appetizers 7-8
Паста и ризото • Pasta and Risotto 8
Рибни ястия • Fish dishes 8-9
Основни ястия • Main dishes 9-10
Премиум Селеция Стекове • Premium Steak Selection 11
Домашни фокачи • Homemade Focaccia 13
Десерти • Desserts 13
Ядки • Nuts 13

Глава 2. Бар · Chapter 2. Bar

Безалкохолни напитки • Soft drinks 15
Бира • Beer 15-16
Ракии • Brandies 16-17
Водка • Vodka 17
Джин • Gin 18
Аперитиви • Aperitif 18
Уиски • Whisky 19
Коняк, ликьори, вермут • Cognac, Liqueurs, Vermouth 19-20
Коктейли • Cocktails 20
Топли напитки • Hot beverages 20

Салати

Salads

1. **Цял печен патладжан** с мус от краве сирене и салца от чери домати, маслини и орехови ядки	350 гр. ② ⑤	8.90 €	**1. Whole Roasted Eggplant** with cow's milk cheese mousse and cherry tomato salsa, olives and walnuts
2. **Микс от салати със сотирани горски гъби** със забулено яйце, печени орехи, пекорино и трюфел крем мус	300 гр. ① ② ④ ⑤ ⑫	9.40 €	2. **Mixed Greens with sautéed wild mushrooms,** poached egg, toasted walnuts, pecorino, and truffle mousse
3. **Печени червени чушки в стил Карпачо** - с фермерски катък, маринован червен лук и орехи	250 гр. ② ⑤	9.60 €	3. **Roasted Red Pepper Carpaccio** with artisanal katyk, pickled red onion, and walnuts
4. **Балканска салата** - с розов домат, домашно кьопоолу, маслинова паста, краве сирене, зелен микс, билков зехтин и маслини	320 гр . ⑤	9.80 €	4. **Balkan Salad** with pink tomato, homemade kyopolou, olive tapenade, cow's milk cheese, mixed greens, herb-infused olive oil, and olives
5. **+359** - белен домат, печени чушки, гриловани патладжан, катък, тиквички, маслини, червен маринован шалот, билково песто и магданоз	310 гр. ② ⑤	12.72 €	5. **+359** - Peeled Tomato Salad with roasted peppers, grilled eggplant and zucchini, katyk, olives, pickled red shallots, herb pesto, and parsley
6. **Салата с авокадо** - с микс зелени салати, чери домати, мус от краве сирене и маскарпоне, маслини Гигантес стафидаки, запечени слънчогледови ядки и хрупкав крекер	350 гр. ① ② ⑤	12.80 €	6. **Avocado Salad** with mixed greens, cherry tomatoes, cow's cheese and mascarpone mousse, Gigantes Stafidaki olives, toasted sunflower seeds, and a crispy cracker
7. **Салата с мус от козе сирене и фета** - с печено ароматно цвекло, лешници, боровинки и пармезан на люспи	300 гр. ① ② ④ ⑤ ⑫	12.90 €	7. **Goat Cheese & Feta Mousse Salad** with roasted aromatic beetroot, hazelnuts, cranberries, and parmesan flakes

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

8. **Калабрийска салата** със страчатела, чери домати, босилек, препечен хляб, аншоа и рукола	250 гр. ① ⑤ ⑥	13.40 €	8. **Calabrian Salad** with stracciatella, cherry tomatoes, basil, toasted bread, anchovies, and arugula
9. **Салата Цезар с пушено патешко магре,** с пармезан и аншоа	300 гр. ① ④ ⑤ ⑥ ⑫	16.28 €	9. **Caesar Salad with Smoked Duck Magret** with parmesan and anchovies

Супи Soups

1. **Том Ям -** тайландска супа със скариди, джинджифил, кокосово мляко и лимонова трева	320 гр. ⑤ ⑥ ⑦ ⑧	8.60 €	1. **Tom Yum** Thai soup with shrimp, ginger, coconut milk, and lemongrass

Стартери и разядки Starters and appetizers

1. **Хрупкави чупени картофи по селски -** с балканско сирене и самардала	300 гр. ⑤	7.20 €	1. **Crispy Smashed Potatoes** with traditional Balkan cheese and wild garlic seasoning (samardala)
2. **Тарама хайвер с мастило от сепия и червен хайвер,** поднесена с домашен хляб	180 гр. ① ⑤ ⑥	7.30 €	2. **Taramasalata with Cuttlefish Ink** and red caviar, served with homemade bread
3. **Брускети с аншоа и страчатела**	200 гр. ① ⑤ ⑥	8.40 €	3. **Anchovy & Stracciatella Bruschetta**
4. **Запечени брускети с бурата,** чери домати, листа босилек и екстра върджин	200 гр. ① ⑤	11.20 €	4. **Toasted Bruschetta with burrata,** cherry tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil
5. **Хрупкави пилешки Цезар крокети -** с пармезан и чипс от панчета	220 гр. ① ② ④ ⑤ ⑫	11.40 €	5. **Crispy Chicken Caesar Croquettes** with parmesan and pancetta chips

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

6. **Охлюви от био-ферма Ескарго,** поднесени с прясна фокачa Романа	180 гр. ① ⑤	12.60 €	6. **Escargot Bio-Farm Snails** served with fresh Focaccia Romana
7. **Ръчно свити гьози със скариди,** зелен лук и Унаги сос	200 гр. ① ⑥ ⑦	12.80 €	7. **Hand-rolled gyoza with shrimp, spring onions** and Unagi sauce
8. **Запечено козе сирене с бейби спанак -** с микс от салати, маскарпоне мус, карамелизирани орехи, хрупкави точени кори и златна круша	300 гр. ① ② ④ ⑤ ⑫	15.60 €	8. **Baked Goat Cheese & Baby Spinach** with mixed greens, mascarpone mousse, caramelized walnuts, crispy phyllo pastry, and golden pear
9. **Агнешки езичета** с пащърнак, корнишони и сос Жу	220 гр. ① ⑤ ⑫	16.80 €	9. **Lamb Tongues** with parsnip purée, pickled gherkins, and Jus au Poivre (or Jus)
10. **Костен мозък** с пармезанови билкови трохи, брюлиран с кафява захар, поднесен с домашна фокача	300 гр. ① ② ⑤	19.90 €	10. **Roasted Bone Marrow** with parmesan-herb breadcrumbs, brown sugar brûlée, served with homemade focaccia
11. **Говежди тартар от зряло бонфиле Премиум** - със суров жълтък, каперси, див лук, пекорино и Уорчестър сос, поднесен с прясна фокача, приготвен пред вас	200 гр. ① ④ ⑤ ⑫	38.00 €	11. **Premium Aged Beef Tenderloin Tartare** with raw egg yolk, capers, chives, pecorino and Worcestershire sauce, served with fresh focaccia, Prepared fresh at your table
12. **Традиционни български мезета от наши занаятчийски ферми**	50 гр.		12. **Traditional Bulgarian Cured Meats from our artisanal farms**
- Кайзер пастърма от Бляк Ангъс		12.00 €	- Black Angus Kaiser Pastırma
- Пастърма		10.40 €	- Traditional Beef Pastırma
- Сушен телешки суджук		8.00 €	- Dried Beef Sudzhuk
- Wagyu телешка луканка (Кобеница)		7.70 €	- Wagyu Beef Lukanka (Kobenitsa)
- Wagyu телешка пастърма		15.00 €	- Wagyu Beef Pastırma

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Ризото и паста

1. **Ризото с крем от печени червени чушки** - със страчателa и печени лешници	300 гр. ⑤	9.30 €
2. **Шафраново ризото** - с карпачо от скариди, черна сол и лайм	300 гр. ⑤ ⑦ ⑧	13.40 €
3. **Тук приготвени равиоли с дюксел от гъби** - с маскарпоне, трюфел и сос Качо е Пепе	260 гр. ① ② ④ ⑤	13.90 €
4. **Спагети с биск от скариди** с черен хайвер и гриловани скариди	300 гр. ① ⑦ ⑧	14.16 €

Risotto and pasta

1. **Roasted Red Pepper Cream Risotto** - with stracciatella and toasted hazelnuts	
2. **Saffron Risotto** with shrimp carpaccio, black salt, and lime	
3. **House-Made Mushroom Duxelles Ravioli** with mascarpone, truffle, and Cacio e Pepe sauce	
4. **Shrimp Bisque Spaghetti** with black caviar and grilled prawns	

Морски и океански ястия

1. **Хрупкави калмари,** с ябълково айоли	220 гр. ⑦	12.80 €
2. **Цял калмар на грил** поднесен с винен Бьор Блан	220 гр. ⑤ ⑥ ⑦ ⑫	14.90 €
3. **Хрупкави скариди темпура,** върху Том Ям сос	220 гр. ① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦	16.20 €
4. **Карпачо от скариди с лайм,**с ябълково айоли и червен хайвер	180 гр. ④ ⑤ ⑦ ⑧	17.40 €
5. **Поширана сьомга** - върху велуте от царевица, запечена цикория с билкови трохи, репички и аспержи	300 гр. ⑤ ⑦ ⑫	19.90 €

From the Seas and Oceans

1. **Crispy Squid** with apple-infused aioli
2. **Grilled Whole Squid** with white wine Beurre Blanc sauce
3. **Crispy Prawn Tempura** served on a bed of Tom Yum sauce
3. **Shrimp Carpaccio** with lime, apple aioli, and red caviar
5. **Poached Salmon** over sweet corn velouté, roasted chicory with herb breadcrumbs, radishes, and asparagus

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

6. **Грилован октопод** - с цикория, ябълково айоли и каперси ⑤ ⑧ ⑫	280 гр.	29.60 €	5. **Grilled Octopus** with chicory, apple aioli, and capers
7. **Филе фагри** с броколини, спанак, задушен грах и сос Холандез ④ ⑤	320 гр.	34.25 €	9. **Fillet of Red Porgy (Phagrus)** with broccolini, wilted spinach, sautéed peas, and Hollandaise sauce

Основни ястия

Main dishes

1. **Стек от патладжан с мисо** ① ② ⑤ ⑨ ⑫	300 гр.	11.00 €	1. **Eggplant Steak with miso**
2. **Пилешко филе** с крем от царевица, сотирани горски гъби със Жу, пресен лук, билкови трохи и чипс от праз ① ⑤ ⑫	300 гр.	13.90 €	2. **Chicken Fillet** with corn cream, sautéed wild mushrooms with Jus, green onion, herb breadcrumbs, and leek chips
3. **Патешко магре** с крем от батат, ароматно цвекло и сос Коантро с боровинки ⑤	300 гр.	22.50 €	3. **Duck Magret** with sweet potato cream, aromatic beetroot, and Cointreau sauce with blueberries
4. **Гъши дроб** - запечен бриош, чътни от сини сливи с марсала и карамелизирани орехи ① ② ⑤	200 гр.	29.60 €	4. **Foie Gras** with toasted brioche, plum chutney with Marsala, and caramelized walnuts
5. **Бавно готвен агнешки джолан,** със сос Демиглас и ризото Арборио с манатарки ① ⑤ ⑫	300 гр.	26.40 €	4. **Chicken fillet with chestnut creme and potato fondant,** with butter and herbs
6. **Агнешки котлети (от Френч рак)** с хрупкав златист пащърнак, маслен грах, сос Жу и пресен лук ⑤ ⑫	350 гр.	49.40 €	6. **Lamb Chops (French Rack)** with crispy golden parsnip, buttered peas, Jus, and green onion

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

7. **Пловдивски кебапчета от кълцано месо** от телешко и свинско месо, със зелена салата, картофи соте, домати и катък	350 гр. ① ⑤	12.50 €	7. **Plovdiv-Style choped Kebapcheta** made from minced beef and pork, served with green salad, sautéed potatoes, tomatoes, and katyk
8. **Бавно готвено свинско** с пащърнак, карамелизиран лук, винен сос и броколи	300 гр. ⑤ ⑫	18.40 €	8. **Slow-Cooked Pork** with parsnip, caramelized onion, red wine jus and broccoli
9. **Телешки език на шиш -** върху кремообразен качамак с винен сос и чипс от праз	220 гр. ① ⑤ ⑫	18.80 €	9. **Beef Tongue Skewer** over creamy polenta, with red wine jus and leek chips
10. **Телешки бургер** с гъбено айоли, Блек Ангъс мляно месо, бекон, ементал, корнишони и сладки картофи	350 гр. ① ④ ⑤ ⑫	19.90 €	10. **Black Angus Beef Burger** with mushroom aioli, bacon, emmental, gherkins and sweet potato fries
11. **Телешки суджук на скара Бляк Ангъс** от наша ферма с хрупкави сладки картофи и лютика	400 гр. ⑤ ⑫	24.80 €	11. **Grilled Black Angus Beef Sudzhuk** from our own farm, served with crispy sweet potatoes and lyutika
12. **Бавно готвени телешки бузи** с картоф, сотирани горски гъби, бейби спанак и винен сос	300 гр. ⑤ ⑫	26.60 €	12. **Slow-Cooked Beef Cheeks** with potato, sautéed wild mushrooms, baby spinach and red wine jus
13. **Еленско бон филе** с гъби пачи крак, спанак, морков и целина	350 гр. ② ⑤ ⑫	59.90 €	11. **Venison Tenderloin** with chanterelle mushrooms, spinach, carrot, and celery

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Стек меню



Steaks

Премиум селекция стекове в нашата витрина за ареене DRY AGER
Premium Steak Selection from Our Dry Ager

1. **Рибай Бляк Ангъс Премиум**	за 100 гр.	19.00 €	1. **Black Angus Ribeye Premium**
2. **Ти-Боун зрял Ангъс**	за 100 гр.	16.00 €	2. **Dry-Aged Angus T-Bone**
3. **Томахоук**	за 100 гр.	16.00 €	3. **Tomahawk**
4. **Стриплойн Бляк Ангъс**	за 100 гр.	19.00 €	4. **Black Angus Striploin**
5. **Телешко бон филе Бляк Ангъс**	за 100 гр.	20.00 €	5. **Black Angus Beef Tenderloin**
6. **Уагю**	за 100 гр.	39.00 €	6. **Wagyu**
Гарнитура	300 гр.	7.00 €	**Sides**

Всички стекове са зряли минимум 27 дни, предлагат се на 100 гр. и се сервират с гарнитура цял печн картоф с билки и крем фреш по желание

All steaks are dry-aged for a minimum of 27 days, priced per 100g, and served with a side of whole roasted jacket potato and crème fraîche upon request

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Домашни фокачи

Homemade focaccias

1. Фокача с масло и самардала	170 гр. ① ⑤	4.50 €	1. Focaccia with butter and samardala
2. Фокача с кашкавал и твърдо сирене	170 гр. ① ⑤	5.50 €	2. Focaccia with yellow cheese and aged hard cheese
3. Фокача с карамелизиран лук, аншоа и Бри	170 гр. ① ⑤ ⑥	6.50 €	3. Focaccia with caramelized onion, anchovies, and Brie
4. Фокача с карпачо от скариди, хайвер и страчатела	170 гр. ① ⑤ ⑥	15.50 €	4. Focaccia with shrimp carpaccio, caviar, and stracciatella

Десерти

Desserts

1. **Мисо Крем Брюле**	150 гр. ⑤	8.40 €	**1. Miso Crème Brûlée**
2. **Бадемова кето торта** с маскарпоне	180 гр. ② ④ ⑤ ⑨	8.40 €	2. **Almond Keto cake** with mascarpone
3. **Целувчена торта** с меринге блатове, плодове, бял шоколад и маскарпоне	120 гр. ② ④ ⑤ ⑨	8.87 €	3. **Meringue cake** with meringue layers, fruits, white chocolate and mascarpone
4. **Крем торта с карамелизирана тиква** с маскарпоне и орехова пралина	180 гр. ② ⑤	8.80 €	4. **Pumpkin & Mascarpone Cream Cake** with caramelized pumpkin and walnut praline
5. **Шоколадов мус** с амарена и лешников крокант	150 гр. ② ④ ⑤ ⑨	9.40 €	5. **Chocolate moussee** with amarena and hazelnut croccante

Ядки

Nuts

1. Кашу, печени орехи, солени бадеми, лешници	50 гр. ⑨	3.78 €	1. Cashews, baked walnuts, salted almonds, hazelnuts

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

АЛЕРГЕНИ

1. Зърнени култури
2. Фъстъци и продукти от тях
3. Соя и соеви продукти
4. Яйца и продукти от тях
5. Мляко и млечни продукти
6. Риба и рибни продукти
7. Ракообразни и продукти от тях
8. Мекотели и продукти от тях
9. Ядки
10. Целина и продукти от нея
11. Синап и продукти от него
12. Сусамово семе и продукти от него
13. Серен диоксид и сулфити
14. Лупина

FOOD ALLERGENS

1. Gluten
2. Peanuts
3. Soy
4. Eggs
5. Milk and dairy products
6. Fish
7. Crustaceans
8. Molluscs
9. Nuts
10. Celery
11. Mustard
12. Sesame
13. SO2 and sulphites
14. Lupine

Посоченият грамаж е за готови продукти. Всички цени са в евро • Specified weight applies to prepared dishes. Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Безалкохолни напитки

Soft drinks

Фанта, Тоник, Спрайт, Кока-кола	250 мл	2.25 €	Fanta, Tonic, Sprite, Coca-Cola
Газирана вода Перие	200 мл	3.48 €	Perrier sparkling water
Минерална вода Девин	330 мл	1.99 €	Devin mineral water
Минерална вода Девин	750 мл	3.20 €	Devin mineral water
Газирана вода Девин	330 мл	2.15 €	Devin sparkling water
Газирана вода Ферареле	330 мл	3.48 €	Ferrarelle sparkling water
Газирана вода Ферареле	750 мл	5.04 €	Ferrarelle sparkling water
Минерална вода Електа	330 мл	3.48 €	Electa mineral water
Минерална вода Електа	750 мл	5.04 €	Electa mineral water
Натурален сок	250 мл	3.02 €	Fruit juice
Ред бул	250 мл	3.58 €	Red bull
Фреш сок от портокал и грейпфрут	200 мл	4.83 €	Freshly squeezed orange and grapefruit juice
Безалкохолна напитка с вкус на джин Танкерай	50 мл	3.53 €	Non-alcoholic gin Tanqueray

Бира

Beer

Шуменско-наливна	330 мл	2.71 €	Shumensko-draught
Шуменско-наливна	500 мл	3.02 €	Shumensko-draught
Карлсберг-наливна	330 мл	3.17 €	Carlsberg-draught
Карлсберг-наливна	500 мл	3.80 €	Carlsberg-draught
Ердингер-наливна	330 мл	3.93 €	Erdinger-draught
Ердингер-наливна	500 мл	4.60 €	Erdinger-draught

Всички цени са в евро • Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Кроненбург 1664 Бланш	330 мл	4.50 €	Kronenbourg 1664 Blanc
Карлсберг	330 мл	3.42 €	Carlsberg
Будвайзер	330 мл	3.93 €	Budweiser
Карлсберг безалкохолен	330 мл	3.93 €	Carlsberg alcohol-free
Съмърсби	330 мл	3.80 €	Somersby

Ракии

Brandies (Rakia)

Стралджанска Мускатова Отлежала	50 мл	3.20 €	Straldjanska Rakia Muscat Matured
Стралджанска Мускатова Barrel Selection	50 мл	3.47 €	Straldjanska Muscat Rakia Barrel Selection
Сунгурларска специална	50 мл	2.97 €	Sungurlare special Rakia
Сливенска перла	50 мл	3.22 €	Slivenska Pearl grape Rakia
Сливенска перла барел	50 мл	3.27 €	Slivenska Pearl Barrel Rakia
Бургас 63	50 мл	3.02 €	Burgas 63 Rakia
Бургас 63 Барел	50 мл	3.27 €	Burgas 63 barrel Rakia
Бургаска мускатова	50 мл	3.06 €	Burgas muskatova Rakia
Поморийска мускатова	50 мл	2.97 €	Pomorie muskatova Rakia
Вилямова ракия	50 мл	7.62 €	Willam's Serbian Rakia
Мускатова ракия Аристократ	50 мл	3.83 €	Muscat Rakia Aristocrat
Карловска анасонлийка	50 мл	3.27 €	Karlovska Anise Rakia
Троянска сливова отлежала	50 мл	3.32 €	Troyan Plum old Rakia
Културна ракия Специална	50 мл	7.41 €	Kulturna Rakia Special

Всички цени са в евро. · Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент · Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Сръбска сливова ракия Бранко	50 мл	4.55 €	Serbian Plum Rakia Branko
Сръбска крушова ракия Бранко	50 мл	4.55 €	Serbian Pear Rakia Branko
Сръбска дюлева ракия Бранко	50 мл	4.91 €	Serbian Quince Rakia Branko
Гроздова ракия Табиет - отлежала 6 мес. в дъбов барик	50 мл	3.80 €	Grape Rakia Tabiet - aged 6 months in oak barrique

Водка

Vodka

Собиески	50 мл	2.96 €	Sobieski
Руски стандарт	50 мл	3.50 €	Russian Standard
Финландия, Абсолют, Столична	50 мл	3.20 €	Finlandia, Absolut, Stolichnaya
Смирноф - червен етикет	50 мл	2.97 €	Smirnoff red label
Аляска	50 мл	2.35 €	Alaska
Остоя	50 мл	3.89 €	Ostoya
Грей Гус	50 мл	8.59 €	Grey Goose
Белуга	50 мл	7.67 €	Beluga
Белведере	50 мл	7.52 €	Belvedere
Кетъл Уан	50 мл	4.96 €	Ketel One
Сирок	50 мл	8.18 €	Siroc

Джин

Gin

Бифийтър	50 мл	3.27 €	Beefeater
Бифийтър Пинк Ягода	50 мл	3.78 €	Beefeater Pink Strawbery
Бомбай	50 мл	3.99 €	Bombay
Малфи Роза	50 мл	5.52 €	Malfy Rosa
Танкерай	50 мл	3.99 €	Tanqueray

Аперитиви

Aperitivs

Узо 12	50 мл	2.81 €	Ouzo 12
Узо Пломари	50 мл	2.81 €	Ouzo Plomari
Узо Барбаяни	50 мл	3.06 €	Ouzo Barbayanni
Узо "Мини"	50 мл	2.81 €	Ouzo "Mini"
Узо Пилавас	50 мл	2.81 €	Ouzo Pilavas
Узо Пломари	200 мл	11.25 €	Ouzo Plomari bottle
Узо Барбаяни	200 мл	12.68 €	Ouzo Barbayanni bottle
Узо Пилавас	200 мл	11.25 €	Ouzo Pilavas bottle
Арак	50 мл	3.27 €	Arak
Рикар, Перно	50 мл	3.37 €	Ricard, Pernod
Турска ракия Ени Раки	50 мл	3.43 €	Turkish brandy Eni Raki
Узо Бабадзим	50 мл	3.27 €	Ouzo Babatzim
Узо Бабадзим	200 мл	13.09 €	Ouzo Babatzim

Всички цени са в евро. · Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент · Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Уиски

Whisky

J&B, Джим Бим, Джони Уокър - червено, Джеймисън, Бушмилс, Тюламор Дю, Балантайнс	50 мл	3.99 €	J&B, Jim Beam, Johnny Walker - red, Jameson, Bushmills, Tullamore Dew, Ballantine
Джак Даниелс	50 мл	6.03 €	Jack Daniels
Чивас регал - 12 г	50 мл	6.54 €	Chivas Regal - ‘12
Джеймисън Бляк Барел	50 мл	6.60 €	Jameson's Black Barrel
Джони Уокър - черно, Дъмпъл - 15 г., Кардю - 12 г.	50 мл	6.60 €	Johnny Walker - black, Dimple - ’15, Kardyu - ’12
Лафроиг - 10 г.	50 мл	7.93 €	Laphroaig
Гленливет - 12 г.	50 мл	9.00 €	Glenlivet '12
Гленфидич - 18 г.	50 мл	9.51 €	Glenfiddich
Обън	50 мл	14.78 €	Oban
Талискър	50 мл	10.22 €	Talisker
Лагавулин	50 мл	14.83 €	Lagavulin
Сингълтън - 12 г.	50 мл	7.16 €	Singleton '12

Коняк, ликьори, вермут

Cognac, Liqueurs, Vermouth

Арманяк Janneau XO Royal, 25 г.	50 мл	13.29 €	Armanyak Janneau XO Royal, 25YO
Коняк Курвоазие	50 мл	6.60 €	Cognac Courvoisie
Мартел VS	50 мл	6.60 €	Martel VS
Ликьор Бейлис	50 мл	3.99 €	Bailey’s
Ягер Майстер	50 мл	3.78 €	Jagermaister

Всички цени са в евро • Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент • Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment

Мари Брезар мента	50 мл	3.99 €	Marie Brazard
Амаро Рамацоти	50 мл	3.78 €	Amaro Ramazzotti
Мартини - бианко	50 мл	3.78 €	Martini Bianco
Ром Хавана клуб	50 мл	3.78 €	Rum Havana club
Ром Закапа	50 мл	12.27 €	Rum Zacapa

Коктейли

Cocktails

Дайкири Хемингуей	150 мл	7.11 €	Hemingway Daiquiry
Мохито	150 мл	7.11 €	Mojito
Аперол Шприц	150 мл	7.62 €	Aperol Spritz

Топли напитки

Hot beverages

Кафе еспресо Гран Бар Тручило	30 мл	2.40 €	TRUCILLO GRAN BAR espresso
Кафе еспресо Дека Тручило - без кофеин	30 мл	2.60 €	TRUCILLO DECA espresso
Капучино	200 мл	3.78 €	Cappuccino
Селекция чай “The Green Bear" - детоксикиращ Slim Bear, успокояващ Chill Bear, чай за мъже Strong Bear, имуностимулиращ Immune Bear, мароканска мента, черен чай Асам	450 мл	4.20 €	Pot of tea selection “The Green Bear” - detox Slim Bear, calming Chill bear, men's tea Strong Bear, Immune Bear; Morrocan mint and Assam black tea

Всички цени са в евро. · Prices are in EUR.
Вечери с жива музика: 3% подкрепа артистичен акомпанимент · Evenings with live music: 3% support for artistic accompaniment