

САЛАТИ

ВАРИАЦИЯ ОВЧАРСКА САЛАТА

белен домати, краставици, крем от печени чушки, пресносолно краве сирене, катък, чипс от еленски бут, крокети от гъби и кашкавал, пълнозърнести яйца и пръст от маслини |1, 10|
300гр | 9.80€/19.17лв

САЛАТА С “ОВЧИ КАТЪК”

белени домати, печени чушки, гриловани тиквички, маринован лук, печени лешници, магданоз, овчи катък, крем от босилек |1, 3, 5, 10|
300гр | 9.50€/18.58лв

ЛИСТНА САЛАТА С КОМПРЕСИРАНИ КАЙСИИ

микс листни салати, карамелизирани орехи, фенел, зряло 45 дни козе сирене, меден дресинг, балсамов крем |1, 3, 5|
300гр | 9.80€/19.17лв

САЛАТА СЪС СИРЕНЕ “СМИЛЯН”

краставици, тиквички, пъпеш, орехи, меден дресинг, магданоз и крем от босилек |1, 3, 5, 10|
300гр | 9.50€/18.58лв

ЕЧЕМИК С ПУШЕН ПАЛАМУД

червен лук, домати, каперси, фенел, магданоз, крем от копър, лимонов дресинг и гел от бъз |2, 3, 4|
250гр | 9.50€/18.58лв

РАЗЯДКИ ПОДНЕСЕНИ С БРУСКЕТИ

- Фермерски катък
- Тарама хайвер
- Хумус с печени чушки и месо паста

|1, 2, 4|
150гр | 5.00€/9.78лв

РЪЧЕН КАШКАВАЛ В КАДАИФ

поднесен със сладко от кайсии, орехи, пикантен катък, компресирани кайсии и гел от бъз |1, 2, 5|
180гр | 10.50€/20.54лв

ТЕЛЕШКИ ТАРТАР

селектирано българско телешко, шалот, каперси, смилянСос, горчица, маринован синап, жълтък, малдонска сол поднесен с крем от черен чесън, дехидратиран жълтък с коджи ориз и прясно изпечена фокача |1, 2, 3, 6, 10|
140гр | 18.00€/35.20лв

ТАРТ ОТ ТИКВИЧКИ

с мус от овчи катък и крема сирене, крем от копър, маринован лук, гремолата с лешници |1, 3, 10|
180гр | 9.50€/18.58лв

ТЕЛЕШКО СЪРЦЕ НА СКАРА

мариновано с хрян и месо паста, поднесено с ечемик със свежи билки, сирене смилян, туршия от синап и гел от боровинки |1, 2, 3, 5|
180гр | 11.00€/21.51лв

ОКТОПОД НА СКАРА

поднесен с девесилово чимичури, зелена ябълка, чипс от еленски бут и крем от тиквички |1, 2, 3, 4|
160гр | 19.80€/38.73лв

ПЕЧЕНИ МОРКОВИ С МИСО

поднесени с ечемик с фенел, свежи билки и ядково мляко, маринован синап и билкова гремолата |2, 3|
160гр | 9.00€/17.60лв

СОТИРАНИ КАЛМАРИ И СКАРИДИ

с узо, лайм, каперси, фенел, смилян сос, свежи билки и масло |1, 4|
180гр | 14.00€/27.38лв

СЧУПЕНИ КАРТОФИ СОТЕ

с катък и пикантен млечен сос |1|
300гр | 7.50€/14.66лв

ХРУПКАВИ ТИКВИЧКИ

в панко панировка, поднесени с катък с копър и чесън |1, 2|
160гр | 9.00€/17.60лв

ПРЕДЯСТИЯ

ОСНОВНИ

ЦАРЕВИЧНО ПИЛЕ

Су-вид с мащерка и лимонова кора, поднесено с картофен терин, крем от моркови и сос "фрикасе" с овче кисело мляко |1, 2|

350гр | 16.00€/31.29лв

СВИНСКО БОНФИЛЕ С БИЛКОВА КОРИЧКА

поднесено с картофен терин, крем от моркови и портвайн жу сос с Маринован синап |1, 2, 3|

350гр | 16.30€/31.88лв

ТЕЛЕШКО БОНФИЛЕ ЗРЯЛО В КОДЖИ ОРИЗ

поднесено с бамя, билкови картофи, пепър сос и гел от боровинки |1, 2, 3|

350гр | 33.00€/64.54лв

ПЪДПЪДЪЦИ

пълнени с мармалад от петрохан и обвити в еленски бут, поднесени с крем от царевица, крем от черен чесън, бамя и портвайн жу сос с горски плодове |1, 2, 3, 5|

350гр | 21.90€/42.83лв

КЕБАП ОТ ОВНЕСКО-ТЕЛЕШКА КАЙМА

овкусен с лют пипер, свежи билки и ръчен кашкавал, поднесен с булгур с печени чушки и шам фъстък, барбекю сос с вишни и чътни от кисели краставици |1, 2, 5, 10|

350гр | 16.50€/32.27лв

ФИЛЕ ОТ МОРСКИ ЕЗИК

с фарс от октопод, обвито в манголд, поднесено с крем от царевица, картофен терин, крем от копър и бър блан сос |1, 3, 10|

350гр | 24.90€/48.70лв

ФИЛЕ ОТ СУЛКА

поднесено с крем от тиквички, ечемик със свежи билки и бър блан сос с девесил |1, 2, 3, 5, 10|

350гр | 19.00€/37.16лв

СТЕК ОТ ЗЕЛЕ

глазиран с барбекю сос с вишни поднесен с булгур, свежи билки, шам фъстък и ядково мляко |2, 3, 5|

350гр | 12.00€/23.47лв

РИЗОТО ОТ ЕЧЕМИК

със фенел, вишни, печени лешници, магданоз, смилянСо мисо паста и сирене "Смилян" |1, 2, 5|

350гр | 12.50€/24.45лв

ДЕСЕРТИ

"ТИРАМИСУ"

поднесено с еспума "тирамису", какао и гел от кафе |1, 2, 10|

100гр | 6.20€/12.13лв

МЛЯКО С ОРИЗ

с амазаке, овчи катък, тонка боб, сладолед от виолетки и карамел с мисо паста |1, 2, 5|

100гр | 6.20€/12.13лв

ШОКОЛАДОВО КРЕМЮ С МАНАТАРКИ

поднесено със сладолед от елда, шоколадов крѐмбѐл, лешници и гел от боровинки |1, 2, 5, 10|

100гр | 6.60€/12.91лв

БАНИЦА С БОЗА

мус от пресносолно сирене и цедено овче кисело мляко, карамелизиран бял шоколад, кули от кайсии, хрупкави кори и сорбе от боза |1, 2, 5|

100гр | 6.20€/12.13лв

SALADS

SHEPHERD'S SALAD VARIATION

peeled tomato, cucumber, roasted pepper cream, fresh cow's milk cheese, katak, Elenski but chips, mushroom and yellow cheese croquettes, quail eggs and olive soil |1, 10|
300g | 9.80€/19.17lv

SALAD WITH "SHEEP'S KATAK"

peeled tomatoes, roasted peppers, grilled zucchini, marinated onion, roasted hazelnuts, parsley, sheep's katak and basil cream |1, 3, 5, 10|
300g | 9.50€/18.58lv

LEAF SALAD WITH COMPRESSED APRICOTS

mixed leafy greens, caramelized walnuts, fennel, 45-day aged goat cheese, honey dressing and balsamic glaze |1, 3, 5|
300g | 9.80€/19.17lv

SALAD WITH "SMILYAN" CHEESE

cucumbers, zucchini, melon, walnuts, honey dressing, parsley and basil cream |1, 3, 5, 10|
300g | 9.50€/18.58lv

BARLEY WITH SMOKED BONITO

red onion, tomatoes, capers, fennel, parsley, dill cream, lemon dressing and elderflower gel |2, 3, 4|
250g | 9.50€/18.58lv

DIPS SERVED WITH BRUSCHETTA

- Farmhouse katak
- Tarama caviar spread
- Hummus with roasted peppers and miso paste

|1, 2, 4|
150g | 5.00€/9.78lv

APPETIZERS

HANDMADE YELLOW CHEESE WRAPPED IN KATAIFI

served with apricot preserve, walnuts, spicy katak, compressed apricots and elderflower gel |1, 2, 5|
180g | 10.50€/20.54lv

BEEF TARTARE

selected Bulgarian beef, shallots, capers, Smilyan sauce, mustard, pickled mustard seeds, egg yolk, Maldon salt, served with black garlic cream, dehydrated egg yolk with koji rice and freshly baked focaccia |1, 2, 3, 6, 10|
140g | 18.00€/35.20lv

ZUCCHINI TART

with sheep's katak and cream cheese mousse, dill cream, marinated onion and hazelnut gremolata |1, 3, 10|
180g | 9.50€/18.58lv

GRILLED BEEF HEART

marinated with horseradish and miso paste, served with barley, fresh herbs, Smilyan cheese, pickled mustard seeds and blueberry gel |1, 2, 3, 5|
180g | 11.00€/21.51lv

GRILLED OCTOPUS

served with lovage chimichurri, green apple, Elenski but chips and zucchini cream |1, 2, 3, 4|
160g | 19.80€/38.73lv

ROASTED MISO CARROTS

served with barley, fennel, fresh herbs, nut milk, pickled mustard seeds and herb gremolata |2, 3|
160g | 9.00€/17.60lv

SAUTÉED SQUID AND SHRIMP

with ouzo, lime, capers, fennel, Smilyan sauce, fresh herbs, and butter |1, 4|
180g | 14.00€/27.38lv

CRISPY SMASHED POTATOES

with katak and spicy dairy sauce |1|
300g | 7.50€/14.66lv

CRISPY ZUCCHINI

coated in panko breadcrumbs, served with katak, dill and garlic |1, 2|
160g | 9.00€/17.60lv

MAIN COURSES

CORN-FED CHICKEN

sous-vide with thyme and lemon zest, served with potato terrine, carrot cream and a fricassée sauce made with sheep's yogurt |1, 2|
350g | 16.00€/31.29lv

HERB-CRUSTED PORK TENDERLOIN

served with potato terrine, carrot cream and port wine jus with pickled mustard seeds |1, 2, 3|
350g | 16.30€/31.88lv

KOJI-AGED BEEF TENDERLOIN

served with okra, herb potatoes, pepper sauce and blueberry gel |1, 2, 3|
350g | 33.00€/64.54lv

QUAIL

stuffed with Petrohan-style fruit preserve and wrapped in Elenski but, served with sweetcorn cream, black garlic cream, okra and port wine jus with wild berries |1, 2, 3, 5|
350g | 21.90€/42.83lv

LAMB AND BEEF KEBAB

seasoned with chili pepper, fresh herbs and handmade yellow cheese, served with bulgur, roasted peppers and pistachios, cherry barbecue sauce and pickled cucumber chutney |1, 2, 5, 10|
350g | 16.50€/32.27lv

DOVER SOLE FILLET

stuffed with octopus farce and wrapped in chard, served with sweetcorn cream, potato terrine, dill cream and beurre blanc sauce |1, 3, 10|
350g | 24.90€/48.70lv

PIKE-PERCH FILLET

served with zucchini cream, barley with fresh herbs, and lovage beurre blanc sauce |1, 2, 3, 5, 10|
350g | 19.00€/37.16lv

CABBAGE STEAK

glazed with cherry barbecue sauce and served with bulgur, fresh herbs, pistachios and nut milk |2, 3, 5|
350gp | 12.00€/23.47lv

BARLEY RISOTTO

with fennel, cherries, roasted hazelnuts, parsley, Smilyan cheese miso paste and "Smilyan" cheese |1, 2, 5|
350g | 12.50€/24.45lv

DESSERTS

"TIRAMISU"

"tiramisu" served with espuma, cocoa and coffee gel |1, 2, 10|
100g | 6.20€/12.13lv

RICE PUDDING

with amazake, sheep's katak, tonka bean, violet ice cream and miso caramel |1, 2, 5|
100g | 6.20€/12.13lv

CHOCOLATE CRÉMEUX WITH PORCINI MUSHROOMS

served with buckwheat ice cream, chocolate crumble, hazelnuts and blueberry gel |1, 2, 5, 10|
100g | 6.60€/12.91lv

BANITSA & BOZA

fresh cheese mousse and strained sheep's yogurt, caramelized white chocolate, apricot coulis, crispy pastry layers, and boza sorbet |1, 2, 5|
100g | 6.20€/12.13lv