



ENGLISH | BULGARIAN



INTERCONTINENTAL®
SOFIA

BANQUET FOLDER

InterContinental Sofia

4 Narodno Sabranie Sq. | 1000 Sofia | Bulgaria

Go to: meetings.icsofia@ihg.com or by calling: +359-2-9334604

INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic lunches, coffee breaks and dinners.

Our “Local Origins” dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our “World Kitchen” recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our Chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



LOCAL ORIGINS

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



WORLD KITCHEN

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



LIGHT



VEGETARIAN

All prices in euro incl. all charges & taxes.

Please note that the official fixed exchange rate is 1.95583 BGN for 1 EUR.



BREAKFAST INTERNATIONAL STYLE 🌐

Selection of danish pastries / croissants

Small freshly baked rolls

Butter / margarine / jam / honey

Assortment of international cold cuts / cheese

Whole fruit

Freshly brewed filter coffee

Milk

Tea specialties

Freshly squeezed fruit juice

15.00 EURO PER PERSON



BREAKFAST CHEF'S SPECIAL

Selection of danish pastries / croissants

Small freshly baked rolls

Butter / margarine / jam / honey

Assorted cereals

Natural & fruit yoghurt

Assortment of international cold cuts / cheese

Fresh tomatoes / cucumbers / bell pepper

Fruit salad

Waffles with maple syrup

Freshly brewed filter coffee

Milk

Tea specialties

Freshly squeezed fruit juice

19.00 EURO PER PERSON



BASIC COFFEE BREAK

Freshly brewed filter coffee

Milk

Dried fruits

Mineral water - glass bottles

Naturally flavored still water
(mint, lime, orange, cucumber etc.)

Premium tea selection

Soya milk (gluten free)

Selection of homemade biscuits

Soft drink

Whole fruit

6.00 EURO PER PERSON

In addition to the Basic Coffee Break you can choose to extend the selection with one or more of the add-on options.



BULGARIAN MORNING ✓

Homemade pastry with cheese (Banitza)

Yoghurt drink (Airyan)

Mekitzi (fried dough)

4.00 EURO PER PERSON

BULGARIAN AFTERNOON ✓

Pumpkin pastry (Tikvenik)

Milk with rice and cinnamon

Crème caramel

Yoghurt with honey and walnuts

4.00 EURO PER PERSON



BAKERY-1 🍪

Danish pastry with chocolate

Danish pastry with raisins

French croissant

Grissini

3.00 EURO PER PERSON

BAKERY-2

Chocolate muffin

Banana and walnut cake

Apple strudel

7.00 EURO PER PERSON



FRUIT ✂

Fruit skewers

Freshly squeezed fruit juice

Homemade lemonade with honey and fresh mint

Whole fruit

5.00 EURO PER PERSON

MUESLI

Bircher muesli

Homemade muesli bar with seeds and goji berry
(gluten free)

Muesli cookie

5.00 EURO PER PERSON



CHOCOLATE DELIGHT-1

Chocolate chip cookies

Hot chocolate

Raspberry chocolate mousse

White chocolate and almonds bars

6.00 EURO PER PERSON

CHOCOLATE DELIGHT-2

Chocolate brownie

White chocolate mousse

Chocolate macaroon

6.00 EURO PER PERSON



SANDWICHES

Roast beef with tomato, balsamic roasted onions and spinach on white ciabatta	4.00 EURO
Whole grain ciabatta, katuk (local cheese spread), pork pastrami, lettuce and tomato	3.50 EURO
Whole grain croissant with TLT (turkey, lettuce, tomato)	3.00 EURO
Mini briosh with Cajun chicken, mayo, cheddar, tomatoes, rocket salad	3.50 EURO
Open faced sandwich with Parma ham, mozzarella and artichoke hearts	4.00 EURO
Panini with mayo, tuna, peppers, cucumber and sweetcorn	3.00 EURO
Tortilla with smoked salmon, avocado and cream cheese	4.50 EURO
Tortilla wrap with hummus, olives, roasted vegetables and rocket salad	2.50 EURO
Tortilla wrap with lyutenitsa, local yellow cheese, roasted aubergine and spinach	2.50 EURO
Whole grain ciabatta with grilled zucchini, tepanade and sun-dried tomatoes	3.00 EURO

ROLL-IN LUNCH

ROLL-IN LUNCH WITH SANDWICHES OPTION 1

All of our roll-in lunches come with 2 different salads served in jars, soup, 3 different sandwiches, selection of desserts and a vital fruit basket!

Rocket salad, quinoa, roasted vegetables and pesto

Cherry tomatoes, roasted peppers and baby mozzarella

Cream of mushroom soup

Whole grain ciabatta, katuk (local cheese spread), pork pastrami, lettuce and tomato

Panini with mayo, tuna, peppers, cucumber and sweetcorn

Tortilla wrap with lutenitsa, local yellow cheese, roasted aubergine and spinach

Chocolate mousse

Strawberry cheesecake

Pecan tart

18.00 EURO PER PERSON

(MINIMUM OF 10 PEOPLE)

ROLL-IN LUNCH

ROLL-IN LUNCH WITH SANDWICHES OPTION 2

All of our roll-in lunches come with 2 different salads served in jars, soup, 3 different sandwiches, selection of desserts and a vital fruit basket!

Tabouleh

Vitamin salad (apple, carrot, orange, beetroot and rocket salad)

Carrot and ginger soup

Mini briosh with Cajun chicken, mayo, cheddar, tomatoes, rocket salad

Tortilla with smoked salmon, avocado and cream cheese

Whole grain ciabatta with grilled zucchini, tepanade and sun-dried tomatoes

Cheesecake with oreo and peanut butter in a shot

Fruit tartlet

Crème brulee

19.00 EURO PER PERSON

(MINIMUM OF 10 PEOPLE)

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | SET MENUS | BUFFET | CANAPÉS | BEVARAGESPICK AND MIX | PURE | TASTING | SEAFOOD | GOURMET
SALADS | APETIZERS AND SOUPS | MAIN COURSES | DESERTS

PICK AND MIX (CREATE A SET MENU)

SALADS

Caprese salad with buffalo mozzarella	11.00 EURO
Cobb Salad (iceberg, bacon, quail eggs, gorgonzola, tomatoes, dressing)	8.00 EURO
Prawn Ceasar salad	12.00 EURO
Quinoa, roasted vegetables, baby spinach, pesto, pumpkin seeds and dried cranberries	7.00 EURO
Boston salad with herbed roasted peppers, cherry tomatoes, mushrooms and balsamic reduction	7.00 EURO
Shopska salad (tomatoes, cucumbers, roasted peppers, spring onion, white cheese, olive oil)	6.50 EURO
Mixed field greens, roasted beetroot, mozzarella, caramelized walnuts and honey vinaigrette	9.00 EURO
Grilled chicken tenders, field greens, avocado and mango, tossed with raspberry vinaigrette	11.00 EURO
Bulgur and lentil tabouleh	7.00 EURO

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | SET MENUS | BUFFET | CANAPÉS | BEVARAGESPICK AND MIX | PURE | TASTING | SEAFOOD | GOURMETSALADS | APETIZERS AND SOUPS | MAIN COURSES | DESERTS

PICK AND MIX (CREATE A SET MENU)

COLD APPETIZERS AND SOUPS

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan	11.00 EURO
Prawns, salmon gravadlax, pomegranate syrup, frisee sweet potato chips	11.00 EURO
Duck liver parfait, apple chutney, roasted beetroot, pistachio and crostini	9.00 EURO
Tuna tartar, avocado mousse, radiches, wakame and ponzu dressing	12.00 EURO
Cold avocado soup with white cheese and coriander oil	4.50 EURO
Gaspacho with pesto	5.00 EURO

HOT APPETIZERS AND SOUPS

Crispy cheese bites, tomato relish, pesto and micro leaves	7.00 EURO
Grilled goat cheese, over ratatouille, crispy pastry, rocket salad and balsamic reduction	8.50 EURO
Arancini with mozzarella served with tomato relish and baby spinach	7.00 EURO
Cream of mushroom soup with sauteed wild mushrooms and crispy bacon	5.00 EURO
Prawn tom yum soup	6.50 EURO
Chicken minestrone with orzo	4.00 EURO

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | SET MENUS | BUFFET | CANAPÉS | BEVARAGESPICK AND MIX | PURE | TASTING | SEAFOOD | GOURMETSALADS | APETIZERS AND SOUPS | MAIN COURSES | DESERTS

PICK AND MIX (CREATE A SET MENU)

MAIN COURSES

Slow braised beef, carrot mousse, dauphinoise, asparagus and red wine sauce	16.00 EURO
Fillet of beef, celery puree, braised fennel, shimeji, fondant potato and thyme jus	26.00 EURO
Grilled chicken breast, wild mushrooms ragout, spinach and truffle potato mousse	14.00 EURO
Pan fried duck breast, pea puree, purple potato gnocchi, cauliflower, port jus	16.00 EURO
Spiced pork loin, polenta, aubergine relish, green beans and mustard sauce	13.00 EURO
Fillet of perch with crispy herbs, fava puree, mange tout, romanesco and red pepper cream	13.00 EURO
Grilled salmon, chorizo crushed potatoes, tomato salsa	16.00 EURO
Sea bass with fennel mousse, sprouting broccoli, confit tomatoes, baby carrots	19.00 EURO
Spinach and asparagus risotto, sundried tomatoes, olives and parmesan	10.00 EURO

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | SET MENUS | BUFFET | CANAPÉS | BEVARAGESPICK AND MIX | PURE | TASTING | SEAFOOD | GOURMETSALADS | APETIZERS AND SOUPS | MAIN COURSES | DESSERTS

PICK AND MIX (CREATE A SET MENU)

DESSERTS

Lemon posset with merangue and fresh berries	5.00 EURO
Peanut butter cheesecake, dark chocolate and sour cherry jam	5.00 EURO
Lemon grass panacotta, oreo sand, strawberry and raspberry coulis	4.00 EURO
Chocolate delice, coffee mascarpone, raspberry sorbet and pistachio	6.00 EURO
White chocolate mousse with blueberry and mango sauce	4.00 EURO
Yogurt bavarois with halva green figs, chocolate and walnut sauce	5.00 EURO



PURE

APPETIZER

Quinoa, roasted vegetables, baby spinach, pesto, pumpkin seeds and dried cranberries

or

Arancini with mozzarella, served with tomato relish and baby spinach

MAIN COURSE

Spiced pork loin, polenta, aubergine relish, green beans and mustard sauce

or

Grilled chicken breast, wild mushrooms ragout, spinach and truffle potato mousse

DESSERT

Lemon grass panacotta, oreo sand, strawberry and raspberry coulis

23.00 EURO PER PERSON



TASTING

APPETIZER

Cobb salad (iceberg, avocado, bacon, quail eggs, tomatoes, gorgonzola and mustard dressing)

or

Duck liver parfait, apple chutney, roasted beetroot, pistachio, crostini

MAIN COURSE

Slow braised beef, carrot mousse, dauphinoise, asparagus and red wine sauce

or

Pan fried duck breast, pea puree, purple potato gnocchi, cauliflower port jus

DESSERT

Peanut butter cheesecake, dark chocolate and sour cherry jam

26.00 EURO PER PERSON



SEAFOOD

APPETIZER

Tuna tartar, avocado mousse, radiches, wakame and ponzu dressing

or

Prawn Caesar salad

MAIN COURSE

Grilled salmon, chorizo crushed potatoes, tomato salsa
or

Fillet of perch with crispy herbs, fava puree, mange tout, romanesco and red pepper cream

DESSERT

Lemon posset with merangue and fresh berries

28.00 EURO PER PERSON



GOURMET

APPETIZER

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

or

Prawns, salmon gravadlax, pomegranate syrup,
frisee, sweet potato chips

MAIN COURSE

Fillet of beef, celery puree, braised fennel, shimeji,
fondant potato and thyme jus

or

Sea bass with fennel mousse, sprouting broccoli,
confit tomatoes, baby carrots

DESSERT

Chocolate delice, coffee mascarpone,
raspberry sorbet and pistachio

42.00 EURO PER PERSON



WORLD KITCHEN - OPTION 1

SALADS

Roasted vegetables, cous-cous and pesto

Beetroot coleslaw

SOUP

Cream of courgette and spinach soup

MAIN COURSES

Rosemary and paprika roasted chicken

Salmon fish cakes with tartar sauce

Spinach and ricotta tortellini with tomato sauce

SIDES

Steamed green beans with olive oil

DESSERTS

Cheesecake with oreo and peanut butter in a shot

Brownie

22.00 EURO PER PERSON



WORLD KITCHEN - OPTION 2

SALADS

Bulgur tabbouleh salad

Iceberg, rocket salad, peppers and carrots

SOUP

Cream of mushroom and tarragon

MAIN COURSES

Mini grilled pork steaks

Hake rolls over wilted spinach and white wine sauce

Rigatoni with bell peppers, goat cheese and olives

SIDES

Basmati rice

DESSERTS

Carrot cake

Crème brûlée

24.00 EURO PER PERSON



INTERCONTINENTAL SOFIA SELECTION - OPTION 1

SALADS

Caprese

Mediterranean Orzo Salad

SOUP

Cream of spiced lentil soup

MAIN COURSES

Roasted turkey breast

Fillet of perch in green curry

Linguini with mushroom sauce

SIDES

Mashed potatoes

Steamed vegetables

DESSERTS

Chocolate mousse

Fruit tartlet

25.00 EURO PER PERSON



INTERCONTINENTAL SOFIA SELECTION - OPTION 2

SALADS

Greek salad

Chicken salad with mixed lettuce, black bean and cilantro

SOUP

Carrot and ginger soup

MAIN COURSES

Chicken Dijonaise

Sea trout fillet with pesto ratatuile

Spinach and asparagus risotto

SIDES

Minted peas and sundried tomatoes

Roasted rosemary potatoes

DESSERTS

Lemon poset

Strawberry cheesecake

26.00 EURO PER PERSON



BULGARIAN TRADITION

SALADS

Traditional Bulgarian dips

Vitamin salad (beetroot, carrot, apple)

Shopska salad

SOUP

Chicken broth

MAIN COURSES

Slow-cooked beef with prunes

Grilled fillet of mackerell

Mish-Mash (tomatoes, peppers, cheese, eggs)

DESSERTS

Traditional rice pudding

Strained yoghurt, rose jam and walnut

21.00 EURO PER PERSON



MEAT - COLD

Crostini with prosciutto, artichoke and parmesan	2.50 EURO
Mini profiterol with foie gras mousse and fig jam	2.50 EURO
Tartlet with lukanka, lutenitza and white cheese	2.00 EURO
Skewer with napoli salami, mozzarella and cherry tomato	2.00 EURO
Skewer with prosciutto, melon and sundried tomato	2.50 EURO
Crostini with mustard mayo, sausage and gherkin	2.00 EURO
Curried chicken and pickle in a spoon	2.00 EURO
Tostadita bites with guacamole, pork tenderloin and onion confit	1.50 EURO
Dates with chorizo and aged cheddar	2.50 EURO

MEAT - HOT

Chicken and chorizo skewer with BBQ mayo	2.50 EURO
Chicken satay	2.00 EURO
Skewer with teryiaki beef	3.50 EURO
Spicy lamb mini meatballs with mint-yoghurt sauce	2.50 EURO
Duck confit with marinated prunes	2.50 EURO
Avocado and bacon rolls	2.00 EURO
Slow cooked pork with sweet and sour sauce	2.00 EURO

Please note that the minimum number of bites per person is 8.



VEGETARIAN - COLD

Crostini with courgette, goat cheese and pesto	2.00 EURO
Crostini with Mushroom ragout and parmesan	2.50 EURO
Crostini with tomato, artichoke and olive	1.50 EURO
Artichoke, sundried tomatoes and grilled zucchini skewer	1.90 EURO
Cucumbers, cherry tomato and baby mozzarella skewer	2.00 EURO
Polenta, melitzano, sundried tomato, pumkin seeds and olive	2.00 EURO
Cheese mix, roasted pepper and little gem salad in a tartlet	2.00 EURO

VEGETARIAN - HOT

Mozzarella and parmesan arancini	1.50 EURO
Mini vegetable quiche	2.00 EURO
Spring roll	1.50 EURO
Roasted vegetables and haloumi skewer	2.00 EURO

Please note that the minimum number of bites per person is 8.



FISH - COLD

Prawn with mango and avocado in shot	4.00 EURO
Tartlet with tarama, oktopus, wakame and grapefruit	3.50 EURO
Bruschetta with prawn, asparagus and herb mayo	3.50 EURO
Rye bread, smoked salmon, cream cheese, gherkin and caper	3.00 EURO
Tuna tartar on rice chips	2.00 EURO
Salmon gravadlax with fennel puree in a spoon	2.50 EURO
Sesame tuna with pineapple salsa	2.00 EURO

FISH - HOT

Salmon and courgette skewer	3.00 EURO
Salmon cakes with wasabi mayonnaise	3.00 EURO
Grilled salmon fillet with lemon-basil emulsion	3.50 EURO
Tempura prawn with sweet chilli sauce and wakame	3.00 EURO
Sea bass fillet with pineapple-strawberry salsa	4.00 EURO

Please note that the minimum number of bites per person is 8.



SWEET

Mini profiterole with baileys creme	1.50 EURO
Cheesecake with oreo and peanut butter in shot	1.50 EURO
Light chocolate panna cotta	1.50 EURO
Panna cotta with strawberries	1.50 EURO
Chocolate mousse	2.00 EURO
Pistachio truffles	1.50 EURO
Chocolate cheesecake	2.00 EURO
Pecan tart	2.00 EURO
Crème brulee	2.00 EURO
Berry fool	1.50 EURO
Fruit tartlet	2.00 EURO

SNACKS

Roasted nuts - almonds, hazelnuts, cashew (100 gr bowl)	5.00 EURO
Roasted peanuts (100 gr bowl)	2.00 EURO
Popcorn	2.00 EURO
Tortilla chips with Mexican salsa (100 gr)	3.00 EURO
Marinated green and kalamata olives	5.00 EURO
Parmesan grisini	2.00 EURO
Puff pastry grisini	3.00 EURO
Root vegetable crisps	3.50 EURO

Please note that the minimum number of bites per person is 8.



WINE

CHAMPAGNE AND PROSECCO

Moët & Chandon Impérial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	200 ml	40 EURO
Prosecco Superiore Dirupo Andreola (Glera) - Italy	375 ml	20 EURO
Pommery Brut Royal (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	102 EURO
Pommery Brut Rose (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	143 EURO
Moët & Chandon Impérial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	132 EURO
Moët & Chandon Rosé Impérial (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	164 EURO
Dom Perignon 2008 (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	614 EURO
PIXELS (Glera) New Bloom - Bulgaria	750 ml	21 EURO
Prosecco Superiore Dirupo Andreola (Glera) - Italy	750 ml	40 EURO



WINE

WHITE WINES

PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 EURO
Chablis Aoc Albert Bichot(Chardonnay) - France	375 ml	30 EURO
Saint Clair (Sauvignon Blanc) Marlborough - New Zealand	375 ml	15 EURO
PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 EURO
Stallion (Traminer) Angelus Estate - Bulgaria	750 ml	21 EURO
F2F (Sauvignon Blanc) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 EURO
F2F (Chardonnay) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 EURO
Bottega Vinai (Pinot Grigio) - Italy	750 ml	29 EURO
Saint Clair (Sauvignon Blanc) Marlborough - New Zealand	750 ml	31 EURO
La scolca Etichetta Nera Gavi de Gavi (Cortese) - Italy	750 ml	95 EURO
Chablis AOC ALBERT BICHOT - France	750 ml	60 EURO
Sancerre "Signatures" PSCAL JOLIVET - France	750 ml	76 EURO
Salla Estate (Riesling) - Bulgaria	750 ml	35 EURO
Salla Estate (Vrachanski Misket) - Bulgaria	750 ml	35 EURO



WINE

ROSE WINES

PIXELS (Granche) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 EURO
Whispering Angel (Grenache, Rolle & Cislut) Chateau d'Esclans - France	375 ml	30 EURO
PIXELS (Granche) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 EURO
F2F Rose (Cabernet Sauvignong & Marselan) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 EURO
Whispering Angel (Grenache, Rolle & Cislut) Chateau d'Esclans - France	750 ml	60 EURO



WINE

RED WINES

PIXELS (Cabernet Sauvignon) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 EURO
Young Stallion (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Syrah) Angelus Estate - Bulgaria	375 ml	15 EURO
Marqués de Riscal '1860' (Tempranillo) - Spain	375 ml	13 EURO
PIXELS (Cabernet Sauvignon) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 EURO
F2F (Cabernet Sauvignon, Syra & Regent) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 EURO
F2F (Dornfelder) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 EURO
Augeo Family Estate (Mavrud) - Bulgaria	750 ml	35 EURO
Stallion (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah & Merlot) Angelus Estate - Bulgaria	750 ml	33 EURO
Marqués de Riscal '1860' (Tempranillo) - Spain	750 ml	26 EURO
S Clans (Merlot & Syrah) Château d'Esclans - France	750 ml	41 EURO
Morandina Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) Graziano Pra - Italy	750 ml	74 EURO

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | LUNCH | SET MENUS | BUFFET | CANAPÉS | BEVARAGESWINE | ALCOHOLIC BEVARADES | BEER | COCKTAILS | SOFT DRINKS | HOT DRINKSCHAMPAGNE AND PROSECCO | WHITE WINES | ROSE WINES | RED WINES | WINE BY THE GLASS

WINE

RED WINES

Castello Banfi Chianti Classico Riserva (Sangiovese) - Italy	750 ml	51 EURO
Brunello di Montalcino Pelagrilli SIRO PACENTI (Sangiovese) - Italy	750 ml	132 EURO
Amarone della Valpolicella (Corvina Veronese, Rondinella & Molinara) Allegrini - Italy	750 ml	114 EURO
Salla Estate (Pinot Noir) - Bulgaria	750 ml	40 EURO

WINE BY THE GLASS

PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 EURO
PIXELS Rose (Grenache) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 EURO
PIXELS Rose (Grenache) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 EURO

ALCOHOLIC BEVARAGES

VERMOUTH/ LIQUERS - 50 ml

Campari	4 EURO
Aperol	4 EURO
Martini bianco	4 EURO
Martini dry	4 EURO
Martini Rosso	4 EURO
Baileys	4 EURO
Jägermeister	4 EURO
Branca Menta	4 EURO
Fernet branca	4 EURO

VODKA - 50 ml

Absolut	4 euro
Russian Standart Platinum	4 EURO
Grey Goose	10 EURO
Beluga	8 EURO

WHISKEY - 50 ml

Jameson	4 EURO
Johnnie Walker Double Black	6 EURO
Bushmils	4 EURO
Maker's Mark	7 EURO
Jack Daniel's	5 EURO
Glenfiddich 12 YO	7 EURO
Lagavulin 16 YO	9 EURO
Oban 14 YO	11 EURO
Jim Beam	4 EURO
Chivas Regal 12 YO	6 EURO
Johnnie Walker Red	3 EURO
Johnnie Walker Black	6 EURO





ALCOHOLIC BEVARAGES

RAKIYA - 50 ml

Straldjanska Muscat
Special Selection 4 EURO

Troyanska Slivovitz 25 YO 11 EURO

COGNAC/ BRENDRY - 50 ml

Hennessy V.S. 8 EURO

Martell V.S.O.P. 8 EURO

Pliska X.O. 6 EURO

Preslav 1983 10 EURO

RUM - 50 ml

Bacardy superior 4 EURO

Havana 8 yo 4 EURO

GIN - 50 ml

Tanqueray 4 EURO

Bombay Sapphire 5 EURO

Hendrick's 8 EURO

Gordons 4 EURO

TEQUILA - 25 ml

Don Julio Blanco 4 EURO

ANISE - 50 ML

Ricard 4 EURO

Pernod 4 EURO



BEER BOTTLED

Zagorka - Bulgaria	330 ml	4 EURO
Heineken - Holland	330 ml	4 EURO
Corona Extra - Mexico	355 ml	7 EURO
Heineken 0% - Holland	330 ml	4 EURO
Lefte Blonde	330 ml	5 EURO
Lefte Brown	330 ml	5 EURO

COCKTAILS

Old Fashioned	60 ml	8 EURO
Negroni	90 ml	7 EURO
Manhattan	100 ml	8 EURO
Cosmopolitan	140 ml	8 EURO
Mojito	250 ml	6 EURO
Bloody Mary	300 ml	7 EURO

**WATER**

Gorna bania still	330 ml	3 EURO
Gorna bania still	750 ml	4 EURO
San Benedetto still	250 ml	3 EURO
San Benedetto sparkling	250 ml	3 EURO
San Benedetto still	750 ml	5 EURO
San Benedetto sparkling	750 ml	5 EURO
Acqua Panna	250 ml	4 EURO
Acqua Panna	750 ml	6 EURO
San Pellegrino	250 ml	4 EURO
San Pellegrino	750 ml	6 EURO
Perrier	330 ml	4 EURO

SOFT DRINKS

Coca - Cola; Coca - Cola Zero; Fanta; Sprite, Club Soda	250 ml	3 EURO
Fentimans Premium Indian Tonic water	200 ml	4 EURO

Red Bull	250 ml	5 EURO
Lemonade	300 ml	4 EURO
Orangade	300 ml	4 EURO
Ayran (Salty yoghurt drink)	300 ml	3 EURO

**FRESHLY SQUEEZED
JUICE - 200 ml**

Orange	5 EURO
Grapefruit	5 EURO
Carrot	5 EURO
Apple	5 EURO
Beetroot	5 EURO
Pineapple	8 EURO

FRUIT JUICE - 200 ml

Orange	4 EURO
Apple	4 EURO



HOT DRINKS

Espresso	50 ml	3 EURO
Double espresso	100 ml	4 EURO
Espresso Macchiato	60 ml	3 EURO
Cappuccino	200 ml	4 EURO
Latte Macchiato	260 ml	4 EURO
Filter coffee	400 ml	3 EURO
Decaffeinated coffee	50 ml	3 EURO
Hot milk with Instant Coffee	260 ml	3 EURO
Hot chocolate	300 ml	4 EURO

TEA

Ahmad decaffeinated tea	400 ml	3 EURO
Ronnefeld tea	400 ml	3 EURO



АНГЛИЙСКИ | БЪЛГАРСКИ



INTERCONTINENTAL®
SOFIA

МЕНЮ СЪБИТИЯ

InterContinental Sofia

Площад „Народно събрание“ 4 | София 1000 | България

Пишете ни на: meetings.icsofia@ihg.com

или се обадете на тел.: +359-2-9334604

ВЪВЕДЕНИЕ

Независимо от мащаба или темата на Вашето събитие, с богатия си кулинарен опит и ноу-хау, ние създаваме неповторими и непринудени обеда, кафе-паузи и вечери.

В раздел „Местни ястия“; например, предлагаме уникални, специфични за региона рецепти, включително специалитети, ползващи най-добрите сезонни продукти от областта.

В раздел „Световна кухня“ ще откриете автентични класически и модерни ястия от цял свят, представени през погледа на опитните ни главни готвачи.

За всички менюта използваме местни продукти, когато е възможно, като акцентираме на пресни, сезонни и естествени съставки.

Кликнете върху стила на менюто, което искате, от навигационната лента, за да видите наличните опции. Екипът ни от готвачи ще се радва да работи и персонално с Вас, за да създадете меню по Ваш вкус, което да Ви осигури наистина незабравимо изживяване.

ЛЕГЕНДА



МЕСТНИ ЯСТИЯ

Вдъхновени от дестинацията уникални ястия и рецепти от региона, включително специалитети, в които са използвани някои от най-добрите сезонни продукти от областта.



СВЕТОВНА КУХНЯ

Автентично приготвени класически и съвременни ястия от цял свят, разработени на базата на нашето глобално ноу-хау.



ЛЕКО



ВЕГЕТАРИАНСКО

Всички цени са в евро и включват всички такси и данъци.
Официалният фиксиран валутен курс е 1.95583 лева за 1 евро.

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ЗАКУСКА | ЗАКУСКА СПЕЦИАЛИТЕТ НА ГЛАВНИЯ ГОТВАЧ



ИНТЕРНАЦИОНАЛНА ЗАКУСКА 🌐

Прясно изпечени хлебчета

Датски сладки

Кроасан

Масло / маргарин / сладко / мед

Плато колбаси

Плато сирена

Цели плодове

Филтър кафе

Мляко

Чай

Прясно изцеден сок

15.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



ЗАКУСКА СПЕЦИАЛИТЕТ НА ГЛАВНИЯ ГОТВАЧ

Прясно изпечени хлебчета

Датски сладки

Кроасан

Масло / маргарин / сладко / мед

Зърнена закуска и прясно мляко

Натурално и плодово кисело мляко

Плато колбаси

Плато сирена

Пресни домати/ краставици/ чушки

Плодова салата

Гофрети с кленов сироп

Филтър кафе

Мляко

Чай

Прясно изцеден сок

19.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



ОСНОВНА КАФЕ ПАУЗА

Филтър кафе

Мляко

Сушени плодове

Минерална вода в стъклени бутилки

Ароматна вода

(мента, лайм, портокал, краставица и др.)

Селекция от чай

Соево мляко (без глутен) - при поискване

Селекция от домашно приготвени бисквити

Безалкохолна напитка

Цели плодове

6.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

Може да разширите кулинарната селекция на Основната кафе пауза, като изберете една от следните опции с допълнителни предложения.



БЪЛГАРСКА ЗАКУСКА ✔

Домашна баница със сирене

Айрян

Мекици с кашкавал

4.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

БЪЛГАРСКА СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА ✔

Тиквеник

Мляко с ориз и канела

Крем карамел

Кисело мляко с мед и орехи

4.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ-1 🍪

Датски сладкиш с шоколад
Датски сладкиш със стафиди
Френски кроасан
Гризини

3.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ-2

Шоколадов мъфин
Бананов кекс с орехи
Ябълков щрудел

7.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



ПЛОДОВЕ ✂

Пресни сезонни плодове - цели

Пресни сезонни плодове - нарязани

Прясно изцеден плодов сок

Домашна лимонада с мед и прясна мента

5.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

МЮСЛИ

Бирхер мюсли

Домашно приготвено мюсли барче със семена и годжи бери (без глутен)

Мюсли бисквита

5.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



ШОКОЛАДОВИ ДЕСЕРТИ - 1

Бисквити с шоколадов чипс

Горещ шоколад

Шоколадов мус с малини

Десерт с бял шоколад и бадеми

6.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

ШОКОЛАДОВИ ДЕСЕРТИ - 2

Шоколадово брауни

Бял шоколадов мус

Шоколадов макарон

6.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



САНДВИЧИ

Телешко печено с домати, лук, изпечен в балсамико и спанак върху бяла чабата	4.00 ЕВРО
Пълнозърнеста чабата, катък, свинска пастърма, зелена салата и домати	3.50 ЕВРО
Пълнозърнест кроасан с пуешко месо, домати и зелена салата	3.00 ЕВРО
Мини бриош с пиле Каджун, майонеза, чедър, домати и рукола	3.50 ЕВРО
Отворен сандвич с пармска шунка, моцарела и артишок	4.00 ЕВРО
Панини с майонеза, риба тон, чушки и царевица	3.00 ЕВРО
Тортила с пушена съомга, авокадо и крема сирене	4.50 ЕВРО
Тортила джоб с хумус, маслини, печени зеленчуци и рукола	2.50 ЕВРО
Тортила с лютеница, кашкавал, печен патладжан и спанак	2.50 ЕВРО
Пълнозърнеста чабата с гриловани тиквички, тепанада и сушени домати	3.00 ЕВРО

ОБЯД СЪС САНДВИЧИ

ОБЯД СЪС САНДВИЧИ

МЕНЮ 1

Всички наши обеда се поднасят с две различни салати, сервирани в бурканчета, супа, три различни сандвича, селекция от десерти и разнообразие от плодове!

Салата с рукола, киноа, печени зеленчуци и песто

Чери домати, печени чушки и бейби моцарела

Крем супа от гъби

Пълнозърнеста чабата, катък, свинска пастърма, зелена салата и домати

Панини с майонеза, риба тон, чушки, краставици и царевица

Тортила джоб с лютеница, кашкавал, печен патладжан и спанак

Шоколадов мус

Ягодов чийзкейк

Торта с пекан

18.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

(МИНИМУМ 10 ЧОВЕКА)

ОБЯД СЪС САНДВИЧИ

ОБЯД СЪС САНДВИЧИ

МЕНЮ 2

Всички наши обеда се поднасят с две различни салати, сервиращи в бурканчета, супа, три различни сандвича, селекция от десерти и разнообразие от плодове!

Табуле

Витаминозна салата (ябълка, морков, портокал, цвекло и рукола)

Супа от моркови и джинджирил

Мини бриош с пиле Каджун, майонеза, чедър, домати, рукола

Тортила с пушена съомга, авокадо и крема сирене

Пълнозърнеста чабата с гриловани тиквички, тепанада и сушени домати

Чийзкейк с орео и фъстъчено масло

Плодова тарталета

Крем брюле

19.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

(МИНИМУМ 10 ЧОВЕКА)

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ
САЛАТИ | ПРЕДЯСТЯ И СУПИ | ОСНОВНИ ЯСТИА | ДЕСЕРТИ



ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ (НАПРАВЕТЕ САМИ СВОЕТО СЕТ МЕНЮ)

САЛАТИ

Салата Капрезе с биволска моцарела	11.00 ЕВРО
Салата Коб (айсберг, бекон, пъдпъдъчи яйца, горгонзола, домати, дресинг)	8.00 ЕВРО
Салата Цезар със скариди	12.00 ЕВРО
Киноа, печени зеленчуци, бейби спанак, песто, тиквени семки и сушени боровинки	7.00 ЕВРО
Салата Бостън с печени чушки с подправки, чери домати, гъби и балсамико	7.00 ЕВРО
Шопска салата (домати, краставици, печени чушки, пресен лук, бяло сирене, зехтин)	6.50 ЕВРО
Зелена салата, запечено цвекло, моцарела, карамелизирани ядки и меден винегрет	9.00 ЕВРО
Пилешки филенца на скара, млада зелена салата, авокадо, манго и малинов винегрет	11.00 ЕВРО
Табуле от булгур и леща	7.00 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ
 САЛАТИ | ПРЕДЯСТΙΑ И СУПИ | ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | ДЕСЕРТИ



ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ (НАПРАВЕТЕ САМИ СВОЕТО СЕТ МЕНЮ)

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ И СУПИ

Телешко карпачо с рукола и пармезан	11.00 ЕВРО
Скариди, съомга гравлакс, сироп от нар, къдрав картофен чипс	11.00 ЕВРО
Парфе от патешки черен дроб, ябълков сос, запечено цвекло, шам фъстък и кростини	9.00 ЕВРО
Тартар от риба тон, мус от авокадо, репички, уакаме и понзу дресинг	12.00 ЕВРО
Студена супа от авокадо с бяло сирене и масло от кориандър	4.50 ЕВРО
Гаспачо с песто	5.00 ЕВРО

ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ И СУПИ

Хрупкави хапки от сирене, доматиен сос, песто и микро салатки	7.00 ЕВРО
Козе сирене на скара върху рататуй, хрупкаво тесто, рукола, балсамико	8.50 ЕВРО
Аранчини с моцарела, сервиращи с доматиен сос и бейби спанак	7.00 ЕВРО
Крем супа от гъби със сотирани диви гъби и хрупкав бекон	5.00 ЕВРО
Том Ям супа със скариди	6.50 ЕВРО
Пилешко минестроне с орзо	4.00 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ
 САЛАТИ | ПРЕДЯСТЯ И СУПИ | ОСНОВНИ ЯСТИА | ДЕСЕРТИ



ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ (НАПРАВЕТЕ САМИ СВОЕТО СЕТ МЕНЮ)

ОСНОВНИ ЯСТИА

Телешко задушено на бавен огън, мус от моркови, сос дофиноаз, аспержи, червено вино	16.00 ЕВРО
Телешко филе, пюре от целина, задушен копър, шимеджи, картофен фондан и сок от мащерка	26.00 ЕВРО
Пилешки гърди на скара, рагу от диви гъби, картофен мус със спанак и трюфели	14.00 ЕВРО
Пържени патешки гърди, пюре от грах, ньоки от лилави картофи, карфиол, сос порто	16.00 ЕВРО
Пикантно свинско филе, полента, сос от патладжан, зелен фасул и горчица	13.00 ЕВРО
Филе от костур с хрупкави билки, фава пюре, снежен грах, броколи романеско и сос от червен пипер	13.00 ЕВРО
Сьомга на скара, картофки с чоризо, доматиен сос	16.00 ЕВРО
Лаврак с мус от копър, бейби броколи, конфи домати, бейби моркови	19.00 ЕВРО
Ризото от спанак и аспержи, сушени домати, маслини, пармезан	10.00 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ
 САЛАТИ | ПРЕДЯСТЯ И СУПИ | ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | ДЕСЕРТИ



ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ (НАПРАВЕТЕ САМИ СВОЕТО СЕТ МЕНЮ)

ДЕСЕРТИ

Лимонов посет с меренг и пресни горски плодове	5.00 ЕВРО
Чийзкейк с фъстъчено масло, черен шоколад и сладко от вишни	5.00 ЕВРО
Панакота с лимонова трева, прах от орео, ягоди и малини	4.00 ЕВРО
Шоколадов десерт, кафено маскарпоне, малиново сорбе и шам фъстък	6.00 ЕВРО
Мус от бял шоколад с боровинки и сос от манго	4.00 ЕВРО
Баварски йогурт с халва от зелени смокини, шоколадов и орехов сос	5.00 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
 ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ



ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО

ПРЕДЯСТИЯ

Киноа, печени зеленчуци, бейби спанак, песто,
 тиквени семки и сушени боровинки

или

Аранчини с моцарела в доматиен сос с бейби спанак

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Пикантно свинско филе, полента, патладжани, зелен
 фасул и сос от горчица

или

Пилешки гърди на скара, рагу от диви гъби, спанак и
 картофен мус от трюфели

ДЕСЕРТИ

Панакота с лимонова трева, прах от орео, ягоди и
 малини

23.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
 ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ



ДЕГУСТАЦИЯ

ПРЕДЯСТИЯ

Коб салата (айсберг, авокадо, бекон, пълпърдъчи яйца, дресинг от домати, горгонзола, горчица)

или

Парфе от патешки черен дроб, ябълков сос, запечено цвекло, шам фстък и кростини

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Телешко задушено на бавен огън, мус от моркови, сос дофиноаз, аспержи, червено вино

или

Пържени патешки гърди, пюре от грах, ньоки от лилави картофи, карфиол, сос порто

ДЕСЕРТИ

Чийзкейк с фъстъчено масло, черен шоколад и сладко от вишни

26.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
 ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ



МОРСКИ ДАРОВЕ

ПРЕДЯСТИЯ

Тартар от риба тон, мус от авокадо, репички, уакаме и понзу дресинг

или

Салата Цезар със скарриди

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Сьомга на скара, картофки с чоризо, доматен сос

или

Филе от костур с хрупкави билки, фава пюре, снежен грах, броколи романеско и сос от червен пипер

ДЕСЕРТИ

Лимонов посет с меренг и пресни горски плодове

28.00 ЕВРО НА ЧОВЕК

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
 ИЗБЕРЕТЕ И МИКСИРАЙТЕ | ЧИСТО СЪВЪРШЕНСТВО | ДЕГУСТАЦИЯ | МОРСКИ ДАРОВЕ | ГУРМЕ



ГУРМЕ

ПРЕДЯСТИЯ

Телешко карпачо с рукола и пармезан

или

Скариди, съомга гравлакс, сироп от нар,
къдрав картофен чипс

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Телешко филе, пюре от целина, задушен копър,
шимеджи, картофен фондан и сок от мащерка

или

Лаврак с мус от копър, бейби броколи,
конфи домати, бейби моркови

ДЕСЕРТИ

Шоколадов десерт, кафено маскарпоне,
малиново сорбе и шам фъстък

42.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



СВЕТОВНА КУХНЯ - ОПЦИЯ 1

САЛАТИ

Запечени зеленчуци, кус-кус и песто
 Зеле, моркови и цвекло

СУПА

Крем-супа от тиквички и спанак

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Печено пиле с розмарин и червен пипер
 Тарт с риба тон и сос тартар
 Тортелини със спанак, рикота и доматиен сос

ГАРНИТУРИ

Зелен фасул на пара със зехтин

ДЕСЕРТИ

Чийзкейк в шот с орео и фъстъчено масло
 Брауни

22.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



СВЕТОВНА КУХНЯ - ОПЦИЯ 2

САЛАТИ

Табуле с булгур

Айсберг, рукола, чушки и моркови

СУПА

Крем-супа от гъби и естрагон

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Мини-свински пържоли на грил

Ролца от хек върху канапе от задушен спанак и винен сос

Ригатони с чушки, козе сирене и маслини

ГАРНИТУРИ

Ориз басмати

ДЕСЕРТИ

Морковена торта

Крем брюле

24.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



МЕНЮ INTERCONTINENTAL SOFIA - ОПЦИЯ 1

САЛАТИ

Капрезе

Средиземноморска салата с орзо

СУПА

Крем супа от пикантна леща

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Запечени пуешки гърди

Филе от костур със зелено кърри

Лингуини с гъбен сос

ГАРНИТУРИ

Картофено пюре

Зеленчуци на пара

ДЕСЕРТИ

Шоколадов мус

Плодова тарталета

25.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



МЕНЮ INTERCONTINENTAL SOFIA - ОПЦИЯ 2

САЛАТИ

Гръцка салата

Зелена салата с печено пиле, черен боб и кориандър

СУПА

Крем супа от морков и джинджифил

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Пиле по дижонски

Рататуи с морска пъстърва и песто

Ризото със спанак и аспержи

ГАРНИТУРИ

Грах с мента и сушени домати

Запечени картофи с розмарин

ДЕСЕРТИ

Лимонов посет

Ягодов чийзкейк

26.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



БЪЛГАРСКО ТРАДИЦИОННО МЕНЮ

САЛАТИ

Традиционни български разядки

Витаминозна салата (цвекло, морков, ябълка)

Шопска салата

СУПА

Пилешка супа

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Бавно-сготвено телешко със сини сливи

Запечено филе от скумрия

Миш-маш (домати, чушки, сирене, яйца)

ДЕСЕРТИ

Мляко с ориз

Кисело мляко с розово сладко и орехи

21.00 ЕВРО НА ЧОВЕК



МЕСНИ - СТУДЕНИ

Кростини с прошуто, артишок и пармезан	2.50 ЕВРО
Мини профитерол с мус от гъши дроб и сладко от смокини	2.50 ЕВРО
Тарталета с луканка, лютеница и бяло сирене	2.00 ЕВРО
Шишче със салам Наполи, моцарела и чери домати	2.00 ЕВРО
Шишче с прошуто, пъпеш и сушени домати	2.50 ЕВРО
Кростини с горчица, майонеза, салам и краставичка	2.00 ЕВРО
Пиле къри с кисела краставичка в лъжица	2.00 ЕВРО
Тостадата хапки с гуакамолe, свинско филе и конфи лук	1.50 ЕВРО
Фурми с чоризо и отлежал чедър	2.50 ЕВРО

МЕСНИ - ТОПЛИ

Шишче с пилешко и чоризо с ВВQ майонеза	2.50 ЕВРО
Пилешки шишчета „Сатай“	2.00 ЕВРО
Шишче с телешко терияки	3.50 ЕВРО
Пикантни агнешки мини кюфтета с йогурт с вкус на мента	2.50 ЕВРО
Патешко конфи с мариновани сини сливи	2.50 ЕВРО
Рулца от авокадо и бекон	2.00 ЕВРО
Свинско в сладко-кисел сос, приготвено на бавен огън	2.00 ЕВРО

Минималният брой хапки на гост е 8.



ВЕГЕТАРИАНСКИ - СТУДЕНИ

Кростини с тиквички, козе сирене и песто	2.00 ЕВРО
Кростини с рагу от гъби и пармезан	2.50 ЕВРО
Кростини с домати, артишок и маслини	1.50 ЕВРО
Артишок, сушени домати и шишче от тиквички на скара	1.90 ЕВРО
Краставици, чери домати и бейби моцарела	2.00 ЕВРО
Полента, мелицано, сушени домати, тиквени семки и маслини	2.00 ЕВРО
Микс от сирена, печени чушки и малка марулка в тарталета	2.00 ЕВРО

ВЕГЕТАРИАНСКИ - ТОПЛИ

Моцарела и пармезан аранчини	1.50 ЕВРО
Мини зеленчуков киш	2.00 ЕВРО
Пролетно рулце	1.50 ЕВРО
Печени зеленчуци с халуми шишче	2.00 ЕВРО

Минималният брой хапки на гост е 8.



РИБА - СТУДЕНИ

Скариди с манго и авокадо	4.00 ЕВРО
Тарталета с тараме, октопод, уакаме и грейпфрут	3.50 ЕВРО
Брускети със скариди, аспержи и билкова майонеза	3.50 ЕВРО
Ръжен хляб, пушена съомга, крема сирене, краставички и каперси	3.00 ЕВРО
Тартар от риба тон върху оризов чипс	2.00 ЕВРО
Гравлакс от съомга с пюре от копър в лъжица	2.50 ЕВРО
Сусамова риба тон със салца от ананас	2.00 ЕВРО

РИБА - ТОПЛИ

Шишче със съомга и тиквички	3.00 ЕВРО
Кексчета от съомга с уасаби майонеза	3.00 ЕВРО
Филе от съомга на скара в емулсия от лимон с босилек	3.50 ЕВРО
Скариди тимпура със сладък чили сос и уакаме	3.00 ЕВРО
Филе от лаврак с ананасово-ягодова салца	4.00 ЕВРО

Минималният брой хапки на гост е 8.



СЛАДКИ

Мини профитерол с крем Бейлис	1.50 ЕВРО
Чийзкейк с орео и фъстъчено масло	1.50 ЕВРО
Лека шоколадова панакота	1.50 ЕВРО
Панакота с ягоди	1.50 ЕВРО
Шоколадов мус	2.00 ЕВРО
Трюфели от шам фъстък	1.50 ЕВРО
Шоколадов чийзкейк	2.00 ЕВРО
Торта от пекан	2.00 ЕВРО
Крем брюле	2.00 ЕВРО
Мус с горски плодове	1.50 ЕВРО
Плодова тарталета	2.00 ЕВРО

СНАКСОВЕ

Печени ядки - бадеми, лешници, кашу (100 гр в купичка)	5.00 ЕВРО
Печени фъстъци (100 гр в купичка)	2.00 ЕВРО
Пуканки	2.00 ЕВРО
Тортила чипс с мексиканска салса	3.00 ЕВРО
Мариновани зелени и каламата маслини	5.00 ЕВРО
Гризини с пармезан	2.00 ЕВРО
Гризини от бутер тесто	3.00 ЕВРО
Чипс от кореноплодни зеленчуци	3.50 ЕВРО

Минималният брой хапки на гост е 8.

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ВИНО | АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | БИРА | КОКТЕЙЛИ | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ТОПЛИ НАПИТКИ
 ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО | БЯЛО ВИНО | РОЗЕ | ЧЕРВЕНО ВИНО | ЧАША ВИНО



ВИНО

ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО

Moët & Chandon Impérial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	200 ml	40 ЕВРО
Prosecco Superiore Dirupo Andreola (Glera) - Italy	375 ml	20 ЕВРО
Pommery Brut Royal (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	102 ЕВРО
Pommery Brut Rose (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	143 ЕВРО
Moët & Chandon Impérial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	132 ЕВРО
Moët & Chandon Rosé Impérial (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	164 ЕВРО
Dom Perignon 2008 (Chardonnay, Pinot Meunier & Pinot Noir) - France	750 ml	614 ЕВРО
PIXELS (Glera) New Bloom - Bulgaria	750 ml	21 ЕВРО
Prosecco Superiore Dirupo Andreola (Glera) - Italy	750 ml	40 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИВИНО | АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | БИРА | КОКТЕЙЛИ | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ТОПЛИ НАПИТКИ
ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО | БЯЛО ВИНО | РОЗЕ | ЧЕРВЕНО ВИНО | ЧАША ВИНО

ВИНО

БЯЛО ВИНО

PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 ЕВРО
Chablis Aoc Albert Bichot(Chardonnay) - France	375 ml	30 ЕВРО
Saint Clair (Sauvignon Blanc) Marlborough - New Zealand	375 ml	15 ЕВРО
PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 ЕВРО
Stallion (Traminer) Angelus Estate - Bulgaria	750 ml	21 ЕВРО
F2F (Sauvignon Blanc) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 ЕВРО
F2F (Chardonnay) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 ЕВРО
Bottega Vinai (Pinot Grigio) - Italy	750 ml	29 ЕВРО
Saint Clair (Sauvignon Blanc) Marlborough - New Zealand	750 ml	31 ЕВРО
La scolca Etichetta Nera Gavi de Gavi (Cortese) - Italy	750 ml	95 ЕВРО
Chablis AOC ALBERT BICHOT - France	750 ml	60 ЕВРО
Sancerre "Signatures" PSCAL JOLIVET - France	750 ml	76 ЕВРО
Salla Estate (Riesling) - Bulgaria	750 ml	35 ЕВРО
Salla Estate (Vrachanski Misket) - Bulgaria	750 ml	35 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ВИНО | АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | БИРА | КОКТЕЙЛИ | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ТОПЛИ НАПИТКИ
 ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО | БЯЛО ВИНО | РОЗЕ | ЧЕРВЕНО ВИНО | ЧАША ВИНО



ВИНО

РОЗЕ

PIXELS (Granche) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 ЕВРО
Whispering Angel (Grenache, Rolle & Cislut) Chateau d'Esclans - France	375 ml	30 ЕВРО
PIXELS (Granche) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 ЕВРО
F2F Rose (Cabernet Sauvignong & Marselan) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 ЕВРО
Whispering Angel (Grenache, Rolle & Cislut) Chateau d'Esclans - France	750 ml	60 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ

ВИНО | АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | БИРА | КОКТЕЙЛИ | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ТОПЛИ НАПИТКИ

ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО | БЯЛО ВИНО | РОЗЕ | ЧЕРВЕНО ВИНО | ЧАША ВИНО



ВИНО

ЧЕРВЕНО ВИНО

PIXELS (Cabernet Sauvignon) New Bloom - Bulgaria	375 ml	11 ЕВРО
Young Stallion (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Syrah) Angelus Estate - Bulgaria	375 ml	15 ЕВРО
Marquís de Riscal '1860' (Tempranillo) - Spain	375 ml	13 ЕВРО
PIXELS (Cabernet Sauvignon) New Bloom - Bulgaria	750 ml	22 ЕВРО
F2F (Cabernet Sauvignon, Syra & Regent) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 ЕВРО
F2F (Dornfelder) New Bloom - Bulgaria	750 ml	29 ЕВРО
Augeo Family Estate (Mavrud) - Bulgaria	750 ml	35 ЕВРО
Stallion (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah & Merlot) Angelus Estate - Bulgaria	750 ml	33 ЕВРО
Marquís de Riscal '1860' (Tempranillo) - Spain	750 ml	26 ЕВРО
S Clans (Merlot & Syrah) Chateau d'Esclans - France	750 ml	41 ЕВРО
Morandina Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) Graziano Pra - Italy	750 ml	74 ЕВРО

ВЪВЕДЕНИЕ | ЗАКУСКА | КАФЕ ПАУЗА | ОБЯД | СЕТ МЕНЮТА | БЮФЕТ | КАНАПЕТА | НАПИТКИ
ВИНО | АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | БИРА | КОКТЕЙЛИ | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | ТОПЛИ НАПИТКИ
 ШАМПАНСКО И ПРОСЕКО | БЯЛО ВИНО | РОЗЕ | ЧЕРВЕНО ВИНО | ЧАША ВИНО



ВИНО

ЧЕРВЕНО ВИНО

Castello Banfi Chianti Classico Riserva (Sangiovese) - Italy	750 ml	51 ЕВРО
Brunello di Montalcino Pelagrilli SIRO PACENTI (Sangiovese) - Italy	750 ml	132 ЕВРО
Amarone della Valpolicella (Corvina Veronese, Rondinella & Molinara) Allegrini - Italy	750 ml	114 ЕВРО
Salla Estate (Pinot Noir) - Bulgaria	750 ml	40 ЕВРО

ЧАША ВИНО

PIXELS (Sauvignon blanc) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 ЕВРО
PIXELS Rose (Grenache) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 ЕВРО
PIXELS Rose (Grenache) New Bloom - Bulgaria	187 ml	6 ЕВРО

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

ВЕРМУТ/ ЛИКЬОРИ - 50 ml

Кампари	4 ЕВРО
Аперол	4 ЕВРО
Мартини Бианко	4 ЕВРО
Мартини сухо	4 ЕВРО
Мартини Росо	4 ЕВРО
Бейлис	4 ЕВРО
Йегермайстер	4 ЕВРО
Бранка Мента	4 ЕВРО
Фернет Бранка	4 ЕВРО

ВОДКА - 50 ml

Абсолют	4 ЕВРО
Руски Стандрат Платинум	4 ЕВРО
Сива Гъска	10 ЕВРО
Белуга	8 ЕВРО

УИСКИ - 50 ml

Джеймсън	4 EURO
Джони Уолкър Дабъл Блек	6 ЕВРО
Бушмилс	4 ЕВРО
Мейкърс Марк	7 ЕВРО
Джак Даниелс	5 ЕВРО
Гленфидих 12 УО	7 ЕВРО
Лагавулин 16 УО	9 ЕВРО
Обан 14 годишно	11 ЕВРО
Джим Бийм	4 ЕВРО
Чивас Регал 12 годишно	6 ЕВРО
Джони Уолкър Червен Етикет	3 ЕВРО
Джони Уолкър черно	6 ЕВРО





АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

РАКИЯ - 50 ml

Стралджанска Мускатова
Специална Селекция 4 ЕВРО

Троянска Сливова
25 годишна 11 ЕВРО

КОНЯК/ БРЕНДИ - 50 ml

Хеннесси V.S. 8 ЕВРО

Мартел V.S.O.P. 8 ЕВРО

Плиска X.O. 6 ЕВРО

Преслав 1983 10 ЕВРО

РОМ - 50 ml

Бакарди Супириър 4 ЕВРО

Хавана 8 год. 4 ЕВРО

АНАСОНОВИ - 50 ml

Рикар 4 ЕВРО

Перно 4 ЕВРО

ТЕКИЛА - 25 ml

Дон Хулио Бланко 4 ЕВРО

ДЖИН - 50 ml

Танкери 4 ЕВРО

Бомбай Сапфир 5 ЕВРО

Хендрикс 8 ЕВРО

Гордънс 4 ЕВРО



БУТИЛИРАНА БИРА

Загорка	330 ml	4 ЕВРО
Хайникен - Холандия	330 ml	4 ЕВРО
Корона екстра - Мексико	355 ml	7 ЕВРО
Хайникен 0% - Холандия	330 ml	4 ЕВРО
Лефе Блонд	330 ml	5 ЕВРО
Лефе Тъмно	330 ml	5 ЕВРО

КОКТЕЙЛИ

Олд фешън	60 ml	8 ЕВРО
Негрони	90 ml	7 ЕВРО
Манхатън	100 ml	8 ЕВРО
Космополитън	140 ml	8 ЕВРО
Мохито	250 ml	6 ЕВРО
Блъди Мери	300 ml	7 ЕВРО



ВОДА

Горна баня	330 ml	3 ЕВРО
Горна баня	750 ml	4 ЕВРО
Сан Бенедето	250 ml	3 ЕВРО
Сан Бенедето газирана	250 ml	3 ЕВРО
Сан Бенедето	750 ml	5 ЕВРО
Сан Бенедето газирана	750 ml	5 ЕВРО
Аква Пана	250 ml	4 ЕВРО
Аква Пана	750 ml	6 ЕВРО
Сан Пелегрино	250 ml	4 ЕВРО
Сан Пелегрино	750 ml	6 ЕВРО
Перие	330 ml	4 ЕВРО

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Кока-кола; Кока-кола Зиро; Фанта; Спрайт, Сода	250 ml	3 ЕВРО
--	--------	--------

Fentimans премиум тоник	200 ml	4 ЕВРО
Ред Бул	250 ml	5 ЕВРО
Лимонада	300 ml	4 ЕВРО
Оранжада	300 ml	4 ЕВРО
Айрян	300 ml	3 ЕВРО

ФРЕШОВЕ - 200 ml

Портокал	5 ЕВРО
Грейпфрут	5 ЕВРО
Морков	5 ЕВРО
Ябълка	5 ЕВРО
Цвекло	5 ЕВРО
Ананас	8 ЕВРО

СОКОВЕ - 200 ml

Портокал	4 ЕВРО
Ябълка	4 ЕВРО



ТОПЛИ НАПИТКИ

Еспресо	50 ml	3 ЕВРО
Двойно еспресо	100 ml	4 ЕВРО
Еспресо Макиато	60 ml	3 ЕВРО
Капучино	200 ml	4 ЕВРО
Лате Макиато	260 ml	4 ЕВРО
Филтър кафе	400 ml	3 ЕВРО
Безкофеиново кафе	50 ml	3 ЕВРО
Мляко с нес кафе	260 ml	3 ЕВРО
Горещ шоколад	300 ml	4 ЕВРО

ЧАЙ

Ахмад безкофеинов чай	400 ml	3 ЕВРО
Ронефелд	400 ml	3 ЕВРО