

RISTORANTE

Leonardo

ITALIANO

---

---

МЕНЮ

---

---





# САЛАТИ

---

**ПЪСТРА САЛАТА** 250 г 19.00 лв.

*салата айсберг, лоло росо, зелена салата, рукола, репички, краставици, чери домати, пълнозърнести яйца\*, маслини и магданоз, поръсени с пармезанови люспи\**

**КАПРЕЗЕ ЛЕОНАРДО** 300 г 20.00 лв.

*белени домати, моцарела\*, кедрови ядки\* и домашно песто\**

**САЛАТА СЪС СКАРИДИ\*** 250 г 23.00 лв.

*рукола, айсберг и сушени домати, гарнирани с филеца портокал и медено-горчичен дресинг\**

**САЛАТА ОТ КИНОА И**

**ПУШЕНА СЪОМГА\*** 300 г 22.00 лв.

*маслини, краставици, авокадо, домати, магданоз и дресинг с лайм и зехтин*

# СУПИ

---

**ДОМАТЕНА СУПА "ГАСПАЧО"** 350 г 10.00 лв.

*с червен лук, краставица, чушка и магданоз*

**СУПА СЪС СПАНАК И КОПРИВА** 350 г 12.00 лв.

*лук, морков, селъри\*, заквасена сметана\* и поширано яйце\**

\* Алергени

# ПРЕДЯСТИЯ

---

## КАРПАЧО ОТ ТЕЛЕШКО

**BLACK ANGUS**

160 г

**42.00 лв.**

*с пармезан\*, рукола, пълнозърнено пшенично брашно\*, трюфел и сняг от трюфелово олио*

## ТАРТАР ОТ РИБА ТОН\*

180 г

**38.00 лв.**

*с див лук, каперси, лайм, сос Терияки\*, авокадо, червена чушка, босилек и брускета\* от лимец*

## ПАРМИДЖАНА

250 г

**20.00 лв.**

*запечен патладжан с доматен сос, моцарела\*, пармезан\* и домашно босилеково песто\**

## ОКТОПОД\* НА ПЛОЧА

200 г

**40.00 лв.**

*върху микс от свежи салати с чери домати и печен сладък картоф*

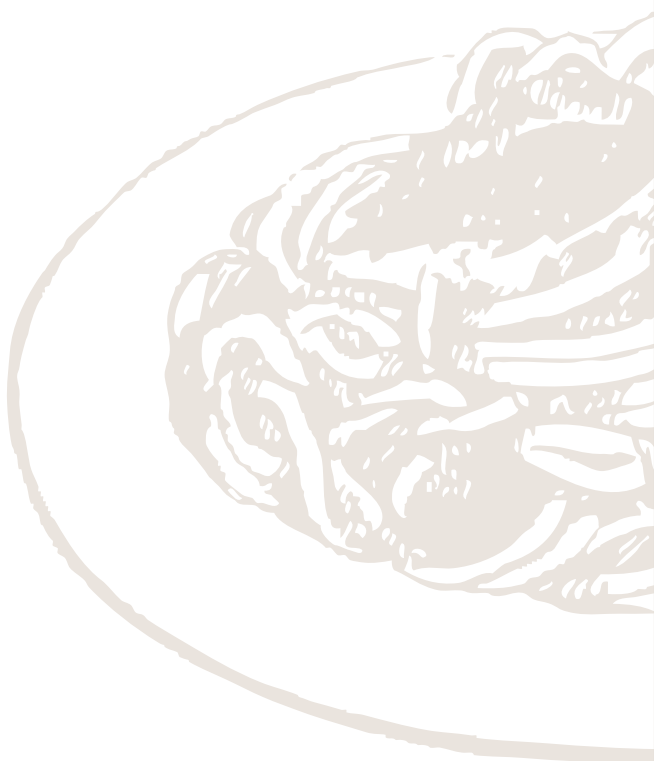
## ПЛАТО ОТ ИТАЛИАНСКИ КОЛБАСИ

**И МИКС ОТ СИРЕНА**

300 г

**35.00 лв.**

*селекция от италиански колбаси и микс от сирена\*, поднесени с мармалад от малиново кули и сушени плодове*



\* Алергени

# ПРЯСНА ПАСТА, ПРИГОТВЕНА В НАШАТА КУХНЯ

---

**СПАГЕТИ КАРБОНАРА** 280 г 22.00 лв.  
*с панчета, пекорино\*, яйца\*, сметана\* и пармезан\**

**ЛИНГУИНИ СЪС СКАРИДИ\***  
**И ТИКВИЧКИ** 300 г 24.00 лв.  
*приготвени с биск от скариди\*, пресен розмарин и портокалово масло\**

**ПЕНЕ С ДОМАШНО  
БОСИЛЕКОВО ПЕСТО\*** 300 г 20.00 лв.  
*с бейби моцарела\*, листа от босилек, пармезан\* и кедрови ядки\**

**ТАЛИОЛИНИ АЛА ВОНГОЛЕ** 300 г 25.00 лв.  
*приготвени с чесън, бели миди\*, пеперончино, магданоз, чери домати и рукола*

**ТАЛИАТЕЛИ ТАЛИАТА ДИ ВИТЕЛО** 330 г 35.00 лв.  
*с телешко филе Black Angus, диви горски гъби, сметанов\* сос и магданоз*

**ТВЪРДА ПАСТА\***  
**ЛИНГУИНИ И СПАГЕТИ** 300 г 18.00 лв.  
*приготвена със сос по избор*

**ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ПАСТА\***  
**ЛИНГУИНИ И СПАГЕТИ** 300 г 22.00 лв.  
*приготвена със сос по избор*

\* Алергени

**БИО БЕЗГЛУТЕНОВА ПАСТА  
ПЕНЕ/РИГАТОНИ/СПАГЕТИ**

300 г

**25.00 лв.**

*приготвена със сос по избор*

**Сосове по избор:**

*Болонезе, Арабиата, Домати с босилек,  
Сметанов\* с манатарки, Сос с морски дарове\*,  
Сос микс сирена\*, Чери домати с рукола и сос  
Песто\**

## РИЗОТО

---

**БИО РИЗОТО С МОРСКИ ДАРОВЕ\*** 300 г **30.00 лв.**

*с био ориз Арборио от област Ломбардия, чесън,  
пеперончино, черни миди\*, калмари\*, скариди\* и  
октопод\**

**БИО РИЗОТО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ  
И ПАРМЕЗАН\***

300 г

**22.00 лв.**

*с Био ориз Арборио от област Ломбардия, лук,  
морков, червена и зелена чушка, тиквичка,  
магданоз и чери домати*



\* Алергени

# ПИЦИ

---

**МАРГАРИТА** 250 г 18.00 лв.

*с домашно приготвен доматиен сос,  
моцарела\* и пресен босилек*

**ЧЕТИРИ СИРЕНА** 250 г 22.00 лв.

*със сметана\* и сирена горгонзола\*, азиаго\*,  
моцарела\* и пармезан\**

**ПЕПЕРОНИ** 300 г 24.00 лв.

*с домашно приготвен доматиен сос,  
тикантен колбас Вентричина, люти  
чушки и моцарела\**

**ПИЦА КАПРИЧОЗА** 330 г 22.00 лв.

*домашно приготвен доматиен сос, моцарела\*,  
прошутто кото, маслини, гъби и артишок*

**ПИЦА ВЕГАН** 450 г 24.00 лв.

*с домашно приготвен доматиен сос, тиквички,  
червен лук, артишок, сушени домати, гъби,  
маслини и веган моцарела*

**ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ПИЦА\*** + 5.00 лв.

*с плънка по избор*

**БИО БЕЗГЛУТЕНОВА ПИЦА\*** + 8.00 лв.

*с плънка по избор*

## Плънки:

*Маргарита, Четири сирена, Пеперони,  
Капричоза*

**Предлаганите пици се приготвят с тънко тесто  
тип криспи. По Ваше желание можем да ги  
приготвим с по-дебело тесто.**

**Пиците ПЪЛНОЗЪРНЕСТА, ВЕГАН и БЕЗГЛУТЕНОВА  
се приготвят със стандартно тесто.**

\* Алергени

# ОСНОВНИ ЯСТИЯ

---

**ТЕЛЕШКИ ПЕПЪР СТЕК** 320 г **82.00 лв.**

*от охладено телеешко месо от порода Black Angus, със сос\* приготвен с микс от черен, зелен и бял пипер, картофи конфи и гриловани аспержи*

**ПАТЕШКИ ГЪРДИ** 300 г **42.00 лв.**

*приготвени в су вид (под вакуум при контролирана ниска температура) с крем\* от батат, конфирана целина\* и лешиников крокан\* с балсамова редуция*

**ЦИПУРА\* В ПЕРГАМЕНТ** 260 г **38.00 лв.**

*приготвена на фурна с маслини, риган, чесън, картофи, чери домати и каперси*

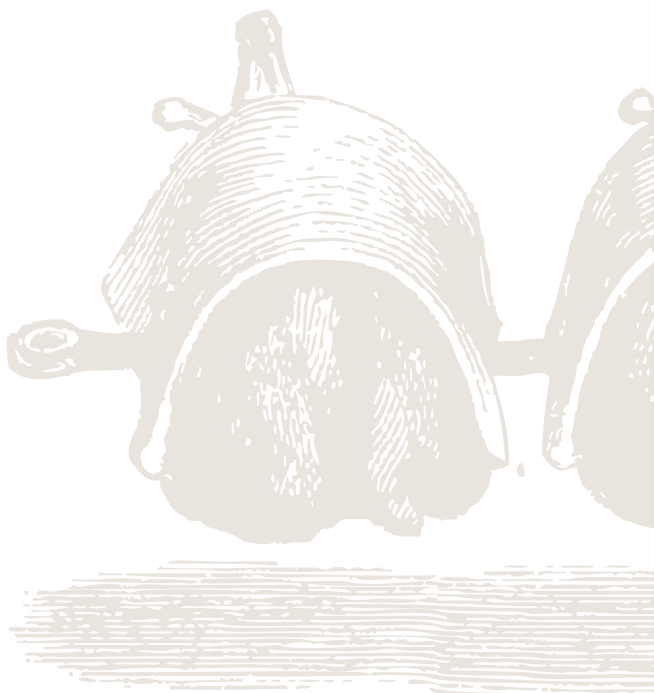
**СТЕК ОТ РИБА ТОН\*** 280 г **42.00 лв.**

*със задушен спанак\*, японска майонеза\*, оризов чипс, домати конфи*

**ФИЛЕ ОТ БИО РОЗОВА СЪОМГА\***

**С БИЛКОВА КОРИЧКА\*** 300 г **40.00 лв.**

*със задушени броколи\* и конфирани домати*



\* Алергени



# БАРБЕКЮ JOSPER

---

**АГНЕСКИ КОТЛЕТИ** 330 г 45.00 лв.

*с пюре\* от грах с мента  
и печен сладък картоф*

**РИБАЙ РОЛ СТЕК** 380 г 80.00 лв.

*с черен ориз\* и целина\* конфи*

**БИО ПИЛЕШКО ФИЛЕ  
С МАЩЕРКА** 300 г 32.00 лв.

*с шафранов ориз\* и микс от зелени салати*

**КЮФТЕ ОТ ТЕЛЕШКО БОН ФИЛЕ** 370 г 42.00 лв.

*с печен картофи с масло\* и розмарин и малка  
салата*

**ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК\* С РУКОЛА  
И ЧЕРИ ДОМАТИ** 280 г 36.00 лв.



\* Алергени

# ДЕСЕРТИ

---

## ЧИЙЗКЕЙК\* С БЯЛ ШОКОЛАД

И ЯГОДОВА ГЛАЗУРА

160 г

20.00 лв.

## ШОКОЛАДОВА ИЗНЕНАДА

160 г

25.00 лв.

*шоколадово брауни\* с лемници\*, домашен ванилов сладолед\* и горски плодове*

## ТИРАМИСУ

150 г

15.00 лв.

*по класическа рецепта с маскарпоне\*, бискоти\* и амарето*

## ВЕГАН ДЕСЕРТ МОСКОВСКА 15

160 г

20.00 лв.

*суров веган десерт без захари и глутен, подсладен с био сироп от агаве, с три вида ядки\*, сушени био фурми, кокосово масло и какао*

## ИЗБОР МЕЖДУ ТОПКА ДОМАШЕН

ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД\* ИЛИ

ПЛОДОВО СОРБЕ\*

60 г

4.00 лв.



\* Алергени



RISTORANTE

Leonardo

ITALIANO

---

---



---

---

11, Kir Blago Todev St., **2770 Bansko**, Bulgaria,  
**phone:** + 359 2 903 44 54, **mobile:** + 359 882 777 444,  
**e-mail:** info@leonardobansko.com, [www.leonardobansko.com](http://www.leonardobansko.com)