
RESTAURANT

“LE BISTRO”

Салати / Salads

Салата с киноа и тученица

(киноа, тученица, домати, краставица, магданоз, мента, пресен лук, овкусена с лимонов дресинг)

Салата с пъпеш и прошуто

(микс от листни салати, пъпеш, прошуто, синьо сирене*, шамфъстък*, нар и меден дресинг)

Салата от домати и Моцарела*

(белени домати, нарязани на фини шайби, и традиционна италианска моцарела*, овкусени с редуцирано домашно песто* и слънчогледови семки*)

Салата Цезар (с добавка по избор)

(свежа салата от айсберг и лоло росо, гарнирана с чипс от бекон и крекери, поръсена с люспест пармезан* и подправена с дресинг от аншоа*)

- био пилешки филеця

- кралски скариди*

Салата с домашно пушена съомга*

(микс от салатки, чери домати, пармезан*, пресни тиквички, червен лук, каперси и маслини Каламата, брускета с пушена съомга* и сирене Филадельфия*)

Quinoa and purslane salad

(quinoa, purslane, cucumber, parsley, mint, fresh onion and flavored with lemon dressing)

Melon and prosciutto salad

(mixed greens, melon, prosciutto, blue cheese*, pistachios*, pomegranate and honey dressing)

Tomato and Mozzarella* salad

(fine tomato slices with traditional Italian Mozzarella* seasoned with housemade pesto* and sunflower seeds*)

Caesar salad (optional addition)

(fresh Iceberg, Lollo Rosso, garnished with bacon chips and crackers, sprinkled with Parmesan* shavings and seasoned with anchovy dressing*)

- organic chicken fillets

- king prawns*

Salad with home-smoked salmon*

(mixed greens, cherry tomatoes, Parmesan*, fresh zucchini, red onion, capers and Kalamata olives, bruschetta with smoked salmon* and Philadelphia cheese*)

300 g 14.00 лв./BGN

300 g 18.00 лв./BGN

300 g 15.00 лв./BGN

250 g 12.00 лв./BGN

300 g 18.00 лв./BGN

300 g 20.00 лв./BGN

300 g 18.00 лв./BGN

Салати от българската кухня/ Traditional Bulgarian Salads

Шопска салата

(микс от домати, краставици, чушки и зелен лук, подправени със зехтин и сол и поръсени с настъргано българско краве сирене*)

Селска салата с овче сирене*

(белени домати, печен патладжан, печена зелена чушка, магданоз, маслини Каламата, овче сирене* и чеснов винегрет)

Салата Лъки Банско

(традиционна салата с домати, краставици, печена зелена чушка, пресен магданоз и билково овче сирене*, подправена със зехтин и бял балсамов оцет)

Shopska salad

(mix of chopped tomatoes, cucumbers, peppers and scallions, seasoned with olive oil and salt, and covered with grated Bulgarian white cheese*)

350 g 12.00 лв./BGN

Country salad with sheep's milk cheese*

(peeled tomato, baked eggplant, baked green pepper, parsley, Kalamata olives, sheep's milk cheese* and garlic vinaigrette dressing)

300 g 13.00 лв./BGN

Lucky Bansko salad

(traditional salad made of tomato, cucumber, pepper, fresh parsley, and herb sheep's milk cheese*, seasoned with olive oil and white balsamic vinegar)

350 g 14.00 лв./BGN

Супи / Soups

Таратор

(кисело мляко*, краставица, копър, чесън, орехи*)

Tarator

(yogurt*, cucumber, dill, garlic, walnuts*)

300 g 7.00 лв./BGN

Супа от спанак и коприва

(бистра супа от спанак, коприва и див ориз, поднесена с кисело мляко*)

Spinach-nettle soup

(clear broth with spinach, nettle and wild rice, served with yogurt*)

300 g 8.00 лв./BGN

Класическа био пилешка супа

(бистра супа с био пилешки късчета и зеленчуци)

Classic organic chicken soup

(clear broth of organic chicken and vegetables)

300 g 8.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

Студени предястия / Cold Appetizers

Домашно пушена съомга*

(домашно пушена съомга*, поднесена с масло* и крекери*)

Housemade smoked salmon*

(housemade smoked salmon* served with butter* and crackers*)

100 g 18.00 лв./BGN

Селекция от колбаси

(селекция от български, италиански и испански колбаси)

Selection of cold cuts

(selection of Bulgarian, Italian and Spanish cold cuts)

150 g 22.00 лв./BGN

Селекция от сирена*

(синьо сирене*, камамбер*, гауда*, чедър*, ементал*, орехи*, сушени плодове, гризини и сладко от бъз)

Selection of cheeses*

(blue cheese*, Camembert*, Gouda*, Cheddar*, Emmental*, walnuts*, dried fruit, grissini and elderberry jam)

150 g 22.00 лв./BGN

Телешки тартар

телешко бон филе, каперси, кисели краставички, червен лук, яйце, горчица, лимон, сос *Тартар* и брускетети)

Beef tartare

(beef tenderloin, capers, pickles, red onion, egg*, mustard, lemon, tartar sauce and bruschettas)

200 g 38.00 лв./BGN

Топли предястия / Hot Appetizers

Бейби калмари*

(бейби калмари*, поднесени с микс от салатки и сос *Айоли*)

Baby squid *

(fried baby squid* served with mix of green salads and *Aioli*)

150 g 22.00 лв./BGN

Тигрови скариди* в масло

(тигрови скариди*, поднесени с чери домати, каперси и маслен сос)

Tiger prawn*

(tiger prawn* served with chili pepper and olive oil sauce and garnished with arugula and soy sauce)

180 g 24.00 лв./BGN

Октопод*

(сотиран октопод* с розмарин и чесън, поднесен с картофено пюре и сос *Маринара*)

Octopus*

(sautéed octopus* with rosemary and garlic, served with mashed potatoes and *Marinara* sauce)

150 g 32.00 лв./BGN

Миди Сен Жак с рагу от зеленчуци*

(миди Сен Жак*, лук, моркови, чесън, печурки*, манатарки*, магданоз, сметана*)

Coquilles St Jacques* (scallops* with vegetable ragout)

(Saint Jacques scallops*, onion, carrot, garlic, white button mushrooms*, porcini mushrooms*, parsley, cream*)

150 g 36.00 лв./BGN

Паста / Pasta

Пене* Лъки Банско

(пене*, домати, маслини *Каламата*, босилек, червено вино, доматиен сос, Пармезан*)

Био спагети* Болонезе

(био спагети* с класически сос *Болонезе* с телешка кайма, поръсени с пармезан*)

Талиатели *Карбонара**

(талиатели* със златисто изпържени кубчета пушена панчета с лук, сметана*, жълтъци* и Пармезан*)

Penne* Lucky Bansko

(penne*, tomatoes, Kalamata olives, basil, red wine, tomato sauce, Parmesan*)

250 g 12.00 лв./BGN

Organic spaghetti* Bolognese

(organic spaghetti* with classic Bolognese veal mince sauce, sprinkled with Parmesan cheese*)

250 g 13.00 лв./BGN

Tagliatelle Carbonara*

(tagliatelle* with golden-fried diced smoked Pancetta with onion, cream*, egg yolks* and Parmesan*)

250 g 13.00 лв./BGN

Безмесни ястия / Vegetarian Dishes

Печен рататуй със сос песто*

(класическа вегетарианска френска рецепта, съчетаваща тиквички, патладжан, пипер, лук и домати, овкусени с прясна мащерка и риган, песто сос*)

Спаначени кюфтета

(спанак, картофи, сирене* и млечен* сос)

Зеленчукови пръчици с млечен* сос

(хрупкави пръчици от тиквичка, патладжан и пипер, сервиран с млечен* сос)

Миш-маш

(яйца*, краве сирене*, печен пипер, зелен лук, домати, магданоз, чубрица)

Ризото с манатарки*

(ориз *Арборио*, манатарки*, лук, чесън, бяло вино, демиглас, розмарин и пармезан*)

Baked ratatouille with pesto sauce*

(classic vegetarian French recipe combining zucchini, eggplant, pepper, onion and tomato, seasoned with fresh thyme, oregano and pesto sauce*)

250 g 12.00 лв./BGN

Spinach balls

(spinach, potatoes, cheese* and milk sauce*)

200 g 15.00 лв./BGN

Vegetable sticks with milk* sauce

(crispy sticks made of zucchini, eggplant and pepper, served with milk* sauce)

200 g 15.00 лв./BGN

Mish mash

(eggs*, cow's cheese*, roasted pepper, scallions, tomatoes, parsley, savory)

250g 17.00 лв./BGN

Porcini mushroom* risotto

(Arborio rice, porcini mushrooms*, onion, garlic, white wine, demi-glaze, rosemary and Parmesan*)

300 g 21.00 лв./BGN



Основни ястия / Main Courses

РИБА*

Пъстърва (по избор)*

(цяла пъстърва* на тиган или на грил (по избор), гарнирана със ситирани картофи и микс от салатки с чери домати)

Филе от лаврак*

(филе от лаврак*, запечено с домати конкасе, маслини Каламата и моцарела*, гарнирано със задушен спанак и пармезан*)

Филе от съомга*

(сочно филе от съомга*, поднесено с див ориз, ситирани аспержи и сос Холандез*)

ПТИЧЕ

Гриловано пилешко филе

(пилешко филе изпечено на барбекю, поднесено с картофено пюре и микс от салатки)

Био пилешки котлет

(био пилешко филе, пълнено с мус от диви гъби*, зеленчуци и магданозено масло, гарнирано с печени картофи и задушен спанак)

Био пиле Пармезан*

(панирани био пилешки медальони с пармезанова коричка*, поднесени със сос Марианра и броколи)

Патешко магре

(патешки гърди, полетисъс сос от боровинки и Демиглас, поднесено с картофено пюре и печени кореноплодни зеленчуци)

Печено бейби петле

(бейби петле поднесено със ситирани картофи и моркови)

СВИНСКО

Дяволски пържоли

(мариновани свински вратни пържоли, изпечени на скара и поднесени върху канапе от ситирани картофи, микс от салати и чили сос)

Пикантни свински ребра

(свински ребра, изпечени на барбекю и сервирани с чили сос и микс от салати)

Свински шницел

(свински шницел поднесен с ароматно масло*, пържени картофи и букет от салатки)

Свинско с манатарки*

(свинско бонфиле, полято със сос от манатарки* и гарнирано с печени картофи)

FISH*

Trout* (your choice of cooking)

(pan-fried or grilled whole trout* garnished with sautéed potatoes and mixed greens with cherry tomatoes)

400 g 22.00 лв./BGN

Sea bass fillet*

(roasted sea bass fillet* with tomato concasse, Kalamata olives and Mozzarella*, served with stewed spinach and Parmesan*)

300 g 28.00 лв./BGN

Salmon fillet*

(juicy salmon* fillet served with wild rice, sautéed asparagus and Hollandaise sauce*)

300 g 28.00 лв./BGN

POULTRY

Grilled chicken fillet

(BBQ-grilled chicken fillet served with mashed potatoes and mixed greens)

350 g 20.00 лв./BGN

Organic chicken cutlet

(organic chicken fillet stuffed with wild mushroom* mousse, vegetables and parsley butter, served with baked potatoes and stewed spinach)

350 g 22.00 лв./BGN

Organic Parmesan* chicken

(egg*-fried organic chicken medallions with Parmesan* crust, served with Marinara sauce and broccoli)

350 g 24.00 лв./BGN

Duck magret

(duck breast in blackberry demi-glace sauce, served with mashed potatoes and baked root vegetables)

300 g 32.00 лв./BGN

Roast baby rooster

(baby rooster served with sautéed potatoes and carrots)

450 g 32.00 лв./BGN

PORK

Devil's steaks

(BBQ-grilled marinated pork neck chops served on a bed of sautéed potatoes, mixed greens and chili sauce)

300 g 20.00 лв./BGN

Spicy pork ribs

(BBQ-grilled pork ribs served with chili sauce and mixed greens)

350 g 22.00 лв./BGN

Pork schnitzel

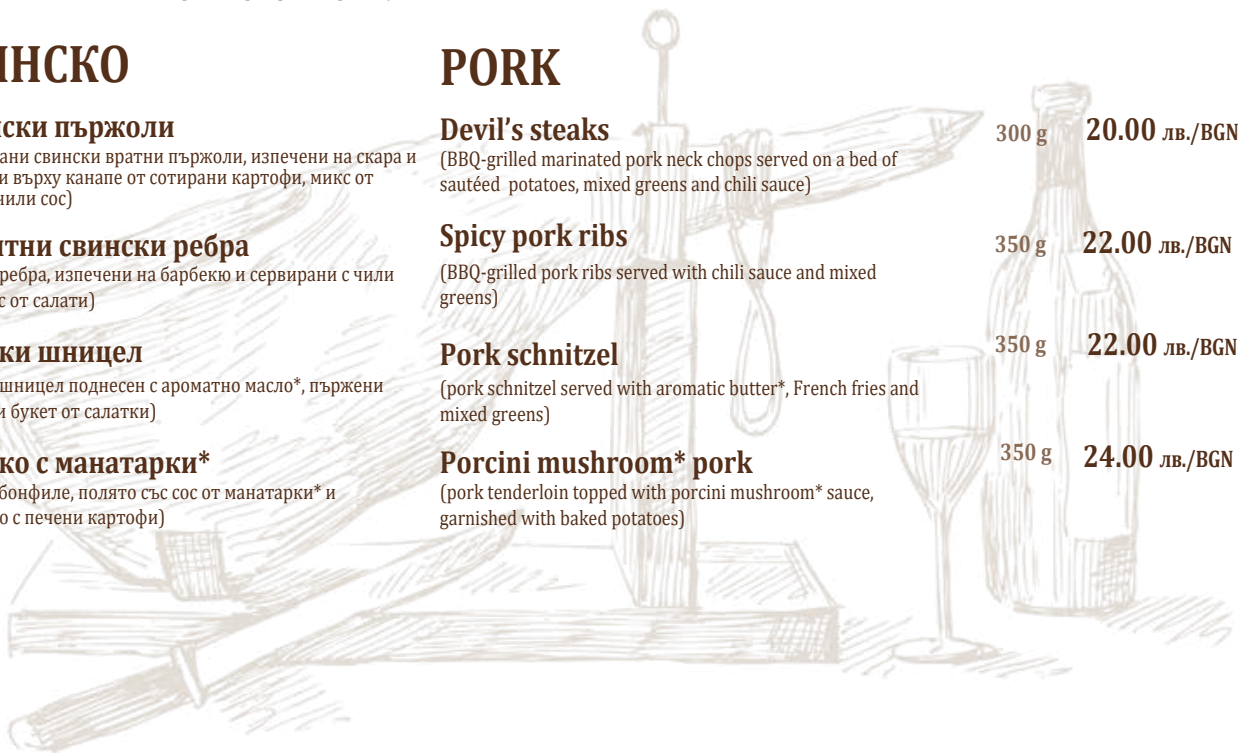
(pork schnitzel served with aromatic butter*, French fries and mixed greens)

350 g 22.00 лв./BGN

Porcini mushroom* pork

(pork tenderloin topped with porcini mushroom* sauce, garnished with baked potatoes)

350 g 24.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

АГНЕСШКО

Агнешки котлети на барбекю

(печени агнешки котлети, поднесени с ризото със спанак и ароматен сос)

ТЕЛЕСШКО

Печена телешка плешка

(охладена телешка плешка, задушена в собствен сос, поднесена със сотирани картофи и чери домати)

Телешки ребра на барбекю

(мариновани телешки ребра, гарнирани с микс салатки и чили сос)

Телешки рибай стек

(охладен рибай стек на барбекю, поднесен с печени тиквички и дижонска горчица*)

Пепър стек

(охладено телешко бонфиле, поднесено с печени картофи, микс от салатки и пепър сос)

LAMB

Lamb cutlets on BBQ

(lamb chops prepared on barbecue and served with spinach risotto and aromatic sauce)

350 g **38.00** лв./BGN

BEEF

Braised beef shoulder

(cooled beef shoulder braised in beef broth, served with sautéed potatoes and cherry tomatoes)

300 g **24.00** лв./BGN

BBQ beef ribs

(marinated beef ribs garnished with mixed greens and chili sauce)

500 g **32.00** лв./BGN

Beef ribeye steak

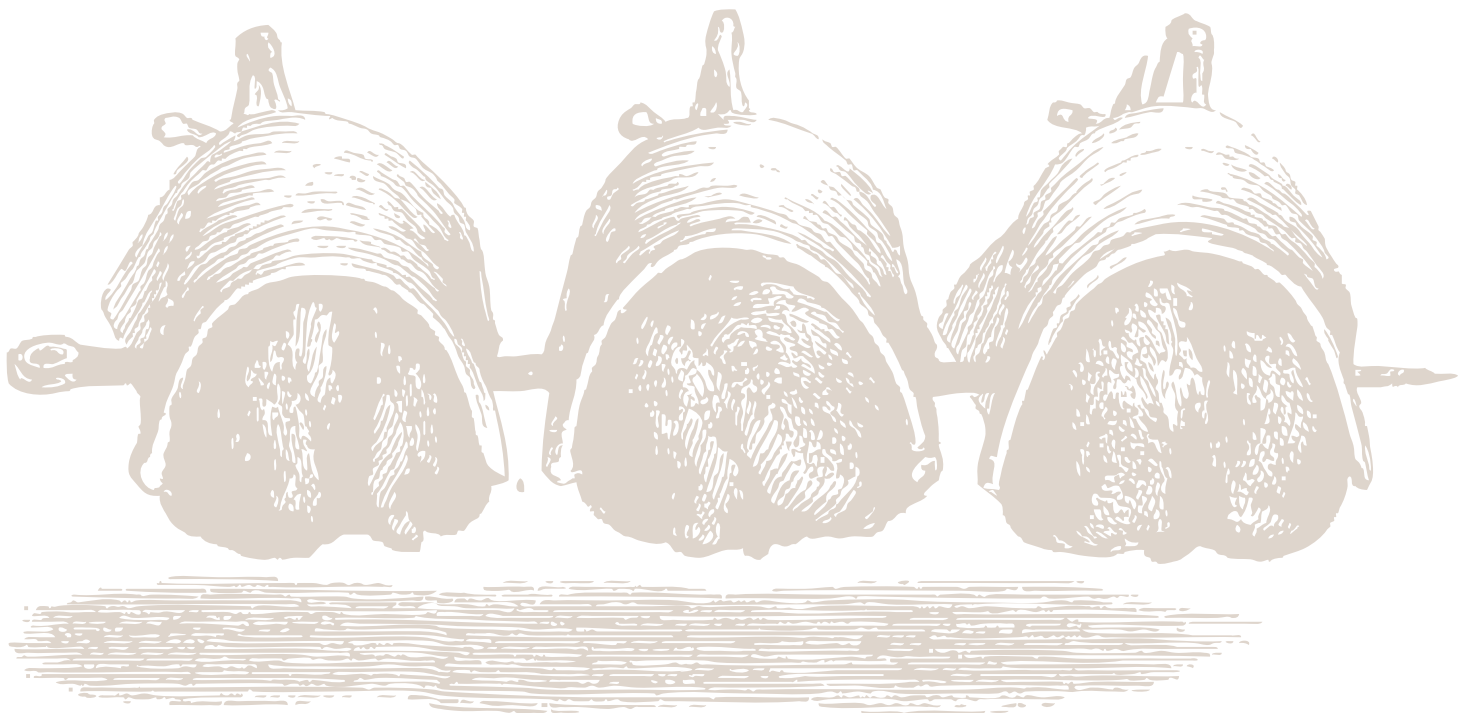
(cooled ribeye steak on BBQ, served with grilled zucchini and Dijon mustard)

350 g **58.00** лв./BGN

Pepper steak

(cooled beef tenderloin served with baked potatoes, mixed greens and pepper sauce)

350 g **60.00** лв./BGN



* Алергени/Allergens

Българска национална кухня/ Traditional Bulgarian Cuisine

Пиле Лютика

(пилешко филе със сос от печени чушки, домати, лук и чесън, поднесено със задушен ориз)

Катино мезе

(свински врат с кромид лук, печурки*, магданоз сервиран в керемида)

Микс грил

(вратна пържолa, кюфте, кебапче и наденица, изпечени на барбекю и гарнирани с хрупкави пържени картофи и микс от салатки)

Chicken Lutika

(chicken fillet topped with baked pepper, tomato, onion and garlic, served with stewed rice)

Katino meze

(chopped pork neck, onion, white button mushrooms* and parsley, served in a tile)

Mixed grill

(BBQ-grilled pork neck chop, meatballs and sausage, garnished with crispy French fries and mixed greens)

350 g **18.00** лв./BGN

450 g **20.00** лв./BGN

400 g **22.00** лв./BGN



* Алергени/Allergens

Десерти / Desserts

Крем брюле*

(приготвен с орехи*, стафиди и кафява захар)

Френска нуга*

(сметанов сладолед*, карамелизирани ядки* и сушени плодове, гарнирани със сладко от боровинки)

Шоколадов* терин

(млечен шоколад*, какаови бисквити, печени бадеми*, сушени кайсии и тъмно Бакарди, поднесени с ванилов сос и домашно сладко)

Шоколадово* суфле

(шоколадово кексче* с течен център, гарнирано с пресни ягоди, сладко и домашен сладолед*)

Гаджар халва*

(индийски сладкиш, приготвен от моркови, стафиди, кашу*, прясно мляко*, гхи*, кардамон)

Топка домашен сладолед*

(шоколадов или ванилов*)

Crème Brulée*

(prepared with walnuts*, raisins, and brown sugar)

French nougat*

(vanilla ice cream*, caramelized nuts* and dried fruit garnished with berry jam)

Chocolate* terrine

(milk chocolate*, cocoa biscuits, roast almonds*, sun-dried apricots and Bacardi Black Gold, served with vanilla sauce and housemade jam)

Chocolate* soufflé

(chocolate cake* with a molten center, garnished with fresh strawberries, jam and housemade ice cream*)

Gadjar halva*

(Indian cake made from carrots, raisins, cashew nuts*, fresh milk*, ghee*, cardamom)

A scoop of housemade ice cream*

(chocolate or vanilla*)

150 g 7.00 лв./BGN

150 g 7.00 лв./BGN

200 g 8.00 лв./BGN

200 g 10.00 лв./BGN

150 g 7.00 лв./BGN

60 g 3.00 лв./BGN



* Алергени/Allergens

РАБОТНО ВРЕМЯ / WORKING HOURS

RESTAURANT <i>LE BISTRO</i>	Ext. 888	07:00 - 23:00
ITALIAN RESTAURANT <i>LEONARDO</i> Monday - Thursday Friday - Sunday	Ext. 444	18:00 - 23:00 10:00 - 23:00
LOBBY BAR	Ext. 709	08:00 - 23:30
ROOM SERVICE Food and drinks	Ext. 888	07:00 - 22:30