

ХЛЯБ И РАЗЯДКИ | BREAD AND PATES | ХЛЕБ И ПАШТЕТЫ

Чиабата <i>традиционен италиански хляб</i>	60 g	1.30 lv
Chiabata <i>traditional Italian bread</i>		1
Чиабатта <i>традиционний италянски хляб</i>		
Пълнозърнеста Чиабата Whole Grain Chiabata	50 g	1.30 lv
Чиабатта с цельным зерном и семенами		1
Тортиля на плоча Tortilla on a flat grill	60 g	1.30 lv
Тортилла на плоском гриль		1
Тарама хайвер с три вкуса <i>уасаби, съомга, маслини</i>	150 g	8.00 lv
“Tarama” caviar with three tastes <i>wasabi, salmon, olives</i>		4,7 11
Тарама с тремя вкусами (взбитая икра) <i>васаби, лосось, оливки</i>		
Средиземноморска разядка <i>хумус, маслинова паста, масло</i>	150 g	7.00 lv
Mediterranean starter <i>humus, olive paste, butter</i>		1,7 11
Средиземноморская скрипка <i>хумус, оливковая паста, масло</i>		



ДЕЛИКАТНИ ПРЕДЯСТΙΑ ЗА ЦЕНИТЕЛИ
DELICATE APPETIZERS FOR CONNOISSEURS
ИЗЫСКАННЫЕ ЗАКУСКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

<p>Поширана сьомга върху канане от тиквичка, морков и краставица със сос „Каперси“ <i>Roached salmon on a bed of zucchini, carrot and cucumber with sauce “Capers”</i> Тушеная Лосось с кабачки, морковь и огурцом с соусом “Каперсы”</p>	<p>120 g</p>	<p>14.60 lv</p>	<p>3,4 7</p>
<p>Дроб от треска <i>поднесена с масло и препечен хляб</i> Cod liver <i>served with butter and toasted bread</i> Печень трески <i>подається с маслом и поджаренным на решетке ломтиком хлеба</i></p>	<p>80 g</p>	<p>12.90 lv</p>	<p>1,4 7</p>
<p>Пастет от гъши дроб върху панетоне, и сладко от черешки <i>Goose liver pate with panetone and sweet cherries</i> Паштет из гусиная печень с панетоне и черешней</p>	<p>120 g</p>	<p>16.80 lv</p>	<p>1,3 7</p>
<p>Говеждо карпачо „Блек Ангс“ <i>сервира се с пармезан и пресни печурки</i> Beef carpaccio “Black Angus” <i>served with parmesan cheese and fresh champignons</i> Карпаччо из говядины “Black Angus” <i>подається с сыром пармезан и свежими шампиньоны</i></p>	<p>100 g</p>	<p>17.80 lv</p>	<p>7</p>
<p>Плато подобрани колбаси <i>прошутто, вентричина, милано, калабро</i> Selection of cold cuts <i>prosciutto, ventricino, milano, kalabro</i> Мясная нарезка из гастрономии <i>прошутто, вентричина, милано, калабро</i></p>	<p>200 g</p>	<p>24.00 lv</p>	
<p>Селекция от сирена <i>биволска фреска, овче, моцарела, пармезан</i> Selection of cheese <i>buffalo fresco, sheep, mozzarella, parmesan</i> Ассорти из сыров <i>фреска буйвола, овечий, моцарелла, пармезан</i></p>	<p>200 g</p>	<p>24.00 lv</p>	<p>7,8</p>

САЛАТИ | SALADS | САЛАТЫ

<p>„Вива Маре“ <i>айсберг, салата лоло роса, зелена салата, рукола, сушен домати, октопод, калмар, скарита</i></p>	300 g	24.00 lv	12
<p>“Viva Mare” <i>iceberg, salad lollo rosso, green salad, arugula, dried tomatoes, octopus, squid, shrimp</i></p>			
<p>“Viva Mare” <i>айсберг, салат лоло роса, зеленый салат, руккола сушеные помидоры, осьминог, кальмары, креветки</i></p>			
<p>Салата „Цезар” със скарити <i>зелена салата, айсберг, крутони, пармезан, скарити (поради спецификата на салатата - скаритите са топли)</i></p>	300 g	19.80 lv	1,7 12
<p>“Caesar” salad with shrimps <i>green salad, iceberg, croutons, parmesan, shrimps (due to the specifics of the salad - shrimp are warm)</i></p>			
<p>Салат „Цезар” с креветками <i>зеленый салат, айсберг, гренки, пармезан, креветки (в связи со спецификой салата - креветки теплые)</i></p>			
<p>„Средиземноморска“ с маринован сафрид <i>градински домати, корнишон, маслини, чушка, лук, сирене, сафрид</i></p>	300 g	14.60 lv	4,7
<p>“Mediterranean“ with marinated jack mackerel <i>garden tomato, gherkin, olives, pepper, onion, cheese, mackerel</i></p>			
<p>„Средиземноморская“ с маринованная ставрида <i>садовый помидор, огурец, маслины, перец, лук, брынза, ставрида</i></p>			
<p>„Бурата“ <i>градински домати, прясно италианско сирене Бурата, рукола, зехтин</i></p>	300 g	14.80 lv	7
<p>“Burrata” <i>tomatoes, fresh italian cheese Burrata, arugula, olive oil</i></p>			
<p>„Буррата“ <i>помидоры, итальянская свежая брынза Буррата, руккола, оливковое масло</i></p>			



алергени / allergens / алергены

<p>„Рагатуи“ шайби домат, печена чушки, патладжан, сушен домат, овче сирене, маслини, песто дженезе</p> <p>“Ratatouille“ tomato slices, baked peppers, eggplant, dried tomato, sheep cheese, olives, pesto genovese</p> <p>„Рагатуи“ томатные ломтики, печеный перец, баклажаны, сушеный помидор, овечий брынза, маслины, песто дженезе</p>	300 g	14.80 lv	7,8
<p>„Ривиера“ айсберг, рукола, синьо сирене, ягоди и кедрови ядки</p> <p>“Riviera“ iceberg, arugula, blue cheese, strawberries and cedar nuts</p> <p>„Ривиера“ айсберг, рукколой, голубой брынзой, клубники и кедровыми орешками</p>	300 g	13.80 lv	7,8
<p>Домат с овче сирене с дресинг от песто с маслини и босилек</p> <p>Tomato with sheep cheese with pesto dressing from olives and basil</p> <p>Помидоры с овечий брынза с соусом из оливок и базилика</p>	300 g	10.80 lv	7
<p>Печени чушки с биволска фреска с дресинг от песто с маслини и босилек</p> <p>Roasted peppers with buffalo fresco with pesto dressing from olives and basil</p> <p>Печёный сладкий перец со фреска буйвола с песто из оливок и базиликом</p>	300 g	10.80 lv	7
<p>Шопска салата домат, краставица, чушка, лук, сирене, магданоз</p> <p>Shopska salad tomato, cucumber, pepper, onion, cheese, parsley</p> <p>Шопский салат помидоры, огурцы, перец, лук, брынза, петрушка</p>	300 g	9.80 lv	7

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ | HOT APPETIZERS | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<p>Охлюви на пещ с билково масло Oven baked snails with herb butter Улитки в печи с пряными травами в масле</p>	12 pcs	24.00 lv	1,7 12
<p>Гъши дроб с праскова и сос “Марсала” Goose liver with peach and “Marsala” sauce Гусиная печень с персиком и соусом “Марсала”</p>	180 g	24.00 lv	
<p>Френско козе сирене запечено върху круша с мед и орехи Baked french goat cheese upon pear with honey and walnut Французская брынза из козьего молока запеченная на груше с медом и грецкими орехами</p>	180 g	16.80 lv	7,8
<p>Печен патладжан с овче сирене Roasted eggplant with goat cheese Жареные баклажаны с овечьим сыром</p>	200 g	11.80 lv	7
<p>Манатарки в масло и мащерка Penny bun with butter and thyme Боровиќ в сливочном масле и чабрец</p>	200 g	14.80 lv	6.7
<p>Зеленчуци на скара <i>тиквичка, патладжан, артишок, лук, зехтин, балсамико</i> Grilled vegetables <i>zucchini, eggplant, artichoke, onion, olive oil, balsamic vinegar</i> Овощи на гриле <i>кабачки, баклажаны, лук, артишок, оливковое масло, бальзамико</i></p>	200 g	8.60 lv	6



алергени / allergens / аллергины

ЯСТΙΑ С РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | FISH AND SEAFOOD COURSES

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТЫ

Тигрови скариди с джинджирил и перно Tiger shrimps with ginger and pernod Тигровые креветки с имбирем и перно	200 g	28.00 lv	12
Тигрови скариди в темпура с пикантен сос “Манго” Tiger shrimps in tempura with chili sauce “Mango” Тигровые креветки в темпура с соусом чили „Манго“	250 g	28.60 lv	1,12
Тигрови скариди в средиземноморски сос <i>върху канане от картофено пюре</i> Tiger shrimps in mediterranean sauce <i>on a bed of mashed potatoes</i> Тигровые креветки в средиземноморский соус <i>подається с картофельного пюре</i>	300 g	28.00 lv	1,7 12
Талиатели със скариди, сушени домати, чушка, магданоз Tagliatelle with shrimps, dried tomatoes, pepper, parsley Тальятелле с креветками, сушеные помидоры, перец, петрушки	350 g	26.80 lv	12
Калмари на скара <i>в сос от лимон, зехтин, чесън и риган</i> Grilled squid <i>in lemon sauce, olive oil, garlic and oregano</i> Кальмары на гриле <i>в соусе из лимона, оливкового масла, чеснока и орегано</i>	200 g	18.00 lv	12
Панирани калмари с пикантен сос “Манго” Breaded calamari with chili sauce “Mango” Панированные кальмары под соусом чили „Манго“	200 g	18.00 lv	1,12
Октопод на скара с анасонов сос <i>фламбиран с Перно, с домати, маслини, каперси и чесън</i> Grilled octopus with anise sauce <i>flambéed with Pernod, with tomato, olives, capers and garlic</i> Осьминог на гриле с анисовым соусом <i>фламбированный в Перно, с помидорами, оливками, каперсами и чесноком</i>	250 g	29.90 lv	12



алергени / allergens / аллергины

Паеля в стил „Viva Mare“ <i>ориз, пилешко филе, октопод, калмари, миди, скариди</i>	1000 g	66.00 lv
Paella in „Viva Mare“ style <i>rice, chicken fillet, octopus, squid, mussels, shrimps</i>		1,12
Паэля в стиле „Viva Mare“ <i>рис, куриное филе, осьминог, кальмар, мидии, креветки</i>		
Сьомга филе на скара Salmon fillet on grill	200 g	23.00 lv
Филе лосося на гриле		4
Сьомга на пещ с хрупкава коричка <i>с мед и балсамико</i>	220 g	26.00 lv
Roasted salmon with a crispy crust <i>with honey and balsamic</i>		1,4 7,12
Лосось в духовке с хрустящей корочкой <i>с медом и бальзамико</i>		
Ципура или Лаврак		
• <i>На скара</i>	400 g	24.00 lv
• <i>На фурна в морска сол</i>	400 g	26.00 lv
• <i>На фурна с маслини, сушен домат, арнаджик, каперси</i>	400 g	28.00 lv
• <i>Филе с кожа на скара</i>	280 g	26.00 lv
Sea bream or Sea bass		
• <i>On grill</i>		4
• <i>In oven in sea salt</i>		
• <i>In oven with olives, dried tomatoes, shallots, capers</i>		
• <i>Fillet with skin on grill</i>		
Дорада или Сибас		
• <i>На гриле</i>		
• <i>В духовке в морской солью</i>		
• <i>В духовке с оливки, сушеные помидоры, лук-шалот, каперсы</i>		
• <i>Филе с кожей на гриле</i>		
Чернокоп на скара Small Bluefish on grill	220 g	16.00 lv
Маленкий Луфар на решетке		4

ЯСТΙΑ С МЕСО | MEAT COURSES | МЯСНЫЕ БЛЮДА

<p>Свински „Т-Боун“ стек Pork “T-Bone” steak „Т-боун“ стейк из свинина</p>	250 g	18.00 lv	6,7
<p>“Кралски” свински котлет с ребро на грил “Royal” Pork rib chop on grill „Королевская“ свиная отбивная с ребром на гриле</p>	450 g	17.20 lv	6,7
<p>Свински ребра на пещ със сос от барбекю Grilled pork ribs on oven with barbecue sauce Свиные ребрышки в духовке со соусом барбекю</p>	450 g	18.20 lv	6
<p>Агнешки котлетчета на грил с розмарин и чери домати Lamb chops grilled with rosemary and cherry tomatoes Ягненка отбивная с ребра на гриле с розмарин и помидорами черри</p>	250 g	32.00 lv	
<p>Агнешко печено <i>печено на бавен огън с картофи, розмарин и чесън</i> Roasted lamb <i>roasted over a slow fire with potatoes, rosemary and garlic</i> Жареная баранина <i>жарится на медленном огне с картофелем, розмарином и чесноком</i></p>	350 g	24.60 lv	1,7
<p>Мариновано пилешко филе на скара Marinated chicken fillet on grill Маринованное куриное филе на гриле</p>	220 g	13.80 lv	
<p>Маринована пилешка пържола на скара Marinated chicken steak on grill Маринованная куриная отбивная на гриле</p>	220 g	13.80 lv	6



алергени / allergens / аллергены

Задушен заек с бекон на пеш Stewed rabbit meat with bacon on oven Тушеный кролик с беконом в печи	180 g	17.80 lv	1,6 7
Младо телешко на фурна Young veal on oven Молодая телятина в духовке	180 g	24.80 lv	1,6 7
Флейки от телешко филе запечени с гъши дроб и манатарки Veal flakes baked with goose liver and boletus Филе телятины, запеченное с гусиной печенью и боровик	240 g	28.00 lv	
Телешки флейки от Ентрекот на грил Veal slices of Entrecote on grill Телятины кусочки из Антрекот на гриле	200 g	32.00 lv	6,7
Медальони от телешки пепър стек Medallions from veal pepper steak Медальоны из стейка из телятины	200 g	26.80 lv	1,6 7
Говежди “Риб-Ай” стек Beef „Rib-eye“ Steak „Рибай“ стейк из говядины	250 g	42.00 lv	6,7
“Фланк” стек (<i>ястието варира между 0.8 - 1.3 кг</i>) “F flank” steak (<i>the dish varies between 0.8 - 1.3 kg</i>) “Фланк” стейк (<i>блюдо варирует от 0,8 до 1,3 кг</i>)	100 g	14.00 lv	6,7

Моля уточнете степента на изпичане на стека | Please specify with your waiter the desired level of roasting
Пожалуйста, уточните степень выпечки (обжига) стейка



RARE
125 Degrees



MEDIUM RARE
135 Degrees



MEDIUM
145 Degrees



MEDIUM WELL
150 Degrees



WELL DONE
160 Degrees



алергени / allergens / аллергены

ГАРНИТУРИ | GARNISH | ГАРНИРЫ

Задушени аспержи Steamed asparagus Тушеные спаржи	200 g	10.00 lv	7
Картофи соте с копър и чесън Sautéed potatoes with dill and garlic Поджаренный картофель с укропом и чесноком	200 g	6.00 lv	1,7
Прясно пържени картофи Freshly fried potatoes Свежий жареный картофель	200 g	6.00 lv	1
Картофени шайби на скара Potato slices on grill Картофельные ломтики на решетке	200 g	6.00 lv	1
Картофено пюре Mashed potatoes Картофельное пюре	200 g	6.00 lv	1,7
Задушен ориз (бял или черен) Steamed rice (white or black) Тушеный рис (белый или черный)	200 g	6.00 lv	1,7
Задушени зеленчуци (моркови, броколи, карфиол, тиквичка) Steamed vegetables (carrots, broccoli, cauliflower, zucchini) Тушеные овощи (морковь, брокколи, цветная капуста, кабачки)	200 g	6.00 lv	7



COCOBE | SAUCES | СОУС

<p>Дижонски сос <i>дижонска горчица, мащерка, черен тинер, сметана</i></p> <p>Dijon Sauce <i>dijon mustard, thyme, pepper, cream</i></p> <p>Соус Дижон <i>дижонской горчицы, тимьян, перец, сметана</i></p>	50 g	3.50 lv	1,7 8
<p>Чимичури сос (студен) <i>червен лук, люта чушка, чесън, зелена и червена чушка, магданоз, зехтин, оцет, лимон</i></p> <p>Чимичури сос (cold) <i>red onion, hot pepper, garlic, green and red pepper, parsley, olive oil, vinegar, lemon</i></p> <p>Чимичури сос (холодной) <i>красный лук, острый перец, чеснок, зеленый и красный перец, петрушка, оливковое масло, уксус, лимон</i></p>	50 g	3.50 lv	
<p>Средиземноморски сос <i>зехтин, лимон, чесън, копър</i></p> <p>Mediterranean sauce <i>olive oil, lemon, garlic and dill</i></p> <p>Средиземноморский соус <i>оливковое масло, лимонный сок, чеснок и укроп</i></p>	100 g	2.50 lv	
<p>Сос горски гъби Mushroom sauce</p> <p>Соус из лесных грибов</p>	100 g	2.50 lv	1,6 7
<p>Пепър сос Pepper sauce</p> <p>Пепэр соус</p>	100 g	1.50 lv	1,6 7
<p>Сладко - пикантен сос "Манго" Sweet and piquant sous "Mango"</p> <p>Сладкий и пикантный соус "Манго"</p>	50 g	3.00 lv	1
<p>Лют чили сос Hot chilli sauce</p> <p>Горячий соус чили</p>	50 g	2.00 lv	1



ДЕСЕРТИ | DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Трио Профитероли <i>кокос, бискотино, ягода</i> Trio Profiteroli <i>cocconut, biscotino, strawberry</i> Трио Profiteroli <i>кокос, бискотино, клубника</i>	140 g	6.80 lv	1,3 7,8
Френски сладолед „Нуга“ с горски плодове <i>French „Nuga“ ice cream with berries</i> Французское мороженое „Нуга“ с ягодами	140 g	6.20 lv	1,3 7,8
Шоколадов чийз кейк с „Бейлис“ <i>Chocolate cheesecake with „Baileys“</i> Шоколадный чизкейк с „Baileys“	180 g	6.80 lv	1,3 7,8
Палачинки с крем от извара и захаросани ягоди <i>Pancakes with cottage cheese and candied strawberries</i> Блинчики с творогом и засахаренными клубники	250 g	6.20 lv	1,3 7
Сезонни плодове (обелени и нарязани) <i>Seasonal fresh fruit plate (peeled and sliced)</i> Сезонные фрукты (очищенные и нарезанные)	300 g	5.50 lv	
Сладолед Асортти (3 топки) <i>Ice cream Assorti (3 balls)</i> Мороженое Асортти (3 шарики)	150 g	4.60 lv	1,3 7,8
Десерт за деня (попитайте Вашия сервитьор) <i>Dessert of the day (ask Your waiter)</i> Десерты дня (спросите Вашего официанта)			

ТОПЛИ НАПИТКИ И ФРАПЕ | HOT DRINKS AND FRAPPE

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ И ФРАПЕ

Еспресо Kimbo Espresso Kimbo Эспрессо Kimbo	50 ml	2.50 lv	
Капучино Cappuccino Капучино	150 ml	3.50 lv	7
Макиато Macchiato Макиато	50 ml	3.00 lv	7
Нес кафе Instant coffee Растворимый кофе	120 ml	2.50 lv	
Мляко с нес кафе Milk with instant coffee Молоко с Растворимый кофе	200 ml	3.00 lv	7
Фрапе Бяло Frappé White Фрапе Белое	200 ml	3.50 lv	7
Фрапе Черно Frappé Black Фрапе Чёрное	200 ml	3.00 lv	
Мляко с Какао Milk with Cocoa Молоко с Какао	200 ml	3.00 lv	7
Топло мляко Hot milk Теплое молоко	200 ml	2.50 lv	7
Чай Ronnefeldt Tea Ronnefeldt Чай Ronnefeldt	250 ml	4.00 lv	



алергени / allergens / аллергены

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | SOFT DRINKS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-Кола, Фанта, Тоник, Спрайт (Кен) Soca-Cola, Fanta, Tonic, Sprite (Can) Кока-Кола, Фанта, Тоник, Спрайт (Кен)	330 ml	3.00 lv
Сода Club soda Газированная вода	500 ml	2.50 lv
Минерална вода Девин Mineral water Devin Минеральная вода Devin	500 ml 1.5 l	2.50 lv 4.00 lv
Минерална газирана вода Девин Еър Mineral sparkling water Devin Air Минеральная газированная вода Девин Еър	1.0 l	3.00 lv
Минерална газирана вода Перие Mineral sparkling water Perrier Минеральная газированная вода Perrier	330 ml	5.00 lv
Натурален сок Juice Натуральный сок	200 ml	2.50 lv
Студен чай San Benedetto Ice tea San Benedetto Холодный чай San Benedetto	500 ml	3.80 lv
Фреш от цитрусови плодове <i>портокал, грейпфрут, лимон, смесен</i> Fresh Juice From Citrus Fruits <i>orange, grapefruit, lemon, mixed</i> Свежий сок из цитрусовых фруктов <i>апельсин, грейпфрут, лимон, смешанный</i>	200 ml	5.50 lv
Енергийни напитки „Red Bull” Energy Drinks „Red Bull” Энергетические напитки „Red Bull”	250 ml	6.00 lv

БИРА | BEER | ПИВО

Наливна бира – Загорка Draft beer – Zagorka Разливно пиво – Загорка	330 ml	2.50 lv
Наливна бира – Загорка Draft beer – Zagorka Разливно пиво – Загорка	500 ml	3.50 lv
Загорка Zagorka	330 ml	3.00 lv
Хайнекен Heineken	330 ml	5.00 lv
Амстел Amstel	500 ml	4.00 lv
Ариана Ariana	500 ml	3.00 lv

БЪЛГАРСКА РАКИЯ | BULGARIAN BRANDY | БОЛГАРСКАЯ РАКИЯ

Еркесия сливова	Erkesia plum	50 ml	4.00 lv
Еркесия гроздова	Erkesia grape	50 ml	4.00 lv
Еркесия отлежала сливова (7Г)	Erkesia aged plum (7y)	50 ml	5.50 lv
Еркесия отлежала гроздова (7Г)	Erkesia aged grape (7y)	50 ml	5.50 lv
Бургаска Мускатова	Burgaska Muskatova	50 ml	4.00 lv
Бургас'63 барел	Burgas'63 barrel	50 ml	5.50 lv

КОНЯК | COGNAC | КОНЬЯК

Ice Cognac by АВК6	Domaines Francis Abecassi	50 ml	18.00 lv
Grand Cru V.S.O.P.	Domaines Francis Abecassis	50 ml	20.00 lv
Family Reserve X.O.	Domaines Francis Abecassis	50 ml	39.00 lv
Extra Rare Cognac	Chateau De Beaulon	700 ml	2600.00 lv
Hennessy		50 ml	12.00 lv
Hennessy X.O.		50 ml	32.50 lv
Martell V.S.O.P.		50 ml	12.00 lv
Martell X.O.		50 ml	32.00 lv
Remy Martin V.S.O.P.		50 ml	12.00 lv
Remy Martin X.O.		50 ml	32.00 lv
Pliska		50 ml	4.50 lv
The Great Preslav V.S.O.P.		50 ml	6.00 lv
Black Sea Gold X.O.		50 ml	14.00 lv

УИСКИ | WHISKY | ВИСКИ

Johnnie Walker Red Label	Scotch	50 ml	5.50 lv
Dewar's	Scotch	50 ml	5.50 lv
Paddy	Irish	50 ml	5.50 lv
Jameson	Irish	50 ml	5.50 lv
Bushmills	Irish	50 ml	5.50 lv
Jim Beam	Bourbon	50 ml	5.50 lv
Wild Turkey	Bourbon	50 ml	9.00 lv
Jack Daniel's	Tennessee	50 ml	6.50 lv
Chivas Regal (12 y)	Blended Scotch	50 ml	9.00 lv
Johnnie Walker Black Label (12 y)	Blended Scotch	50 ml	9.00 lv
Ballantine's (12 y)	Blended Scotch	50 ml	9.00 lv
Jameson (12 y)	Blended Irish	50 ml	9.00 lv
Dimple (15 y)	De Luxe Scotch	50 ml	9.00 lv
Bushmills (10 y)	Single malt Irish	50 ml	10.00 lv
Laphroaig (10 y)	Single malt Scotch	50 ml	12.00 lv
Glenmorangie (10 y)	Single malt Scotch	50 ml	12.00 lv
Glenfiddich (12 y)	Single malt Scotch	50 ml	12.00 lv
Cardhu (12 y)	Single malt Scotch	50 ml	14.00 lv
The Glenlivet (12 y)	Single malt Scotch	50 ml	14.00 lv
The Balvenie (12 y)	Single malt Scotch	50 ml	16.00 lv
Glenmorangie Nectar D`Or (12 y)	Single malt Scotch	50 ml	20.00 lv
Oban (14 y)	Single malt Scotch	50 ml	24.00 lv
Macallan (15 y)	Single malt Scotch	50 ml	24.00 lv
Lagavulin (16 y)	Single malt Scotch	50 ml	24.00 lv
Johnnie Walker Green Labe (15 y)	Blended Malt	50 ml	24.00 lv
Johnnie Walker Blue Label	Finest Blend	50 ml	40.00 lv

ДЖИН | GIN | ДЖИН

Beefeater	50 ml	5.00 lv
Bombay Sapphire	50 ml	5.50 lv

ВОДКА | VODKA | ВОДКА

Finlandia	50 ml	4.50 lv
Russian Standard	50 ml	4.50 lv
Beluga	50 ml	13.00 lv
Equissolis	50 ml	16.00 lv
Grey Goose	50 ml	19.00 lv

РОМ | RUM | РОМ

Bacardi (Superior, Black)	50 ml	5.00 lv
Captain Morgan	50 ml	5.00 lv

ТЕКИЛА | TEQUILA | ТЕКИЛА

Sauza (Silver, Gold)	25 ml	2.50 lv
-----------------------------	-------	---------

УЗО И ПАСТИС | OUZO AND PASTIS | УЗО И ПАСТИС

Пломари Plomari	50 ml	4.00 lv
Pernod	50 ml	5.00 lv

ВЕРМУТ | VERMOUTH | ВЕРМУТ

Martini (Sweet, Dry, Rosso)	50 ml	4.50 lv
Campari	50 ml	4.50 lv
Aperol	50 ml	4.50 lv

ЛИКЬОР | LIQUEUR | ЛИКЕРЫ

Bailey`s	50 ml	5.50 lv
Sambuca	50 ml	5.50 lv

ДИЖЕСТИВ | DIGESTIVE | ДИЖЕСТИВ

Branca Menta	50 ml	5.00 lv
Jagermeister	50 ml	5.00 lv
Limoncello	50 ml	5.00 lv

ЛЕГЕНДА АЛЕРГЕНИ | LIST OF ALLERGENS | СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ

- № 1 Зърнени култури, съдържащи глютен | Cereals containing gluten
Злаки, съдържащи глютен**
- № 2 Ракообразни и продукти от тях | Crustacean and their products
Ракообразные и продукты их переработки**
- № 3 Яйца и продукти от тях | Eggs and their products
Яйца и продукти их переработки**
- № 4 Риба и рибни продукти | Fish and their products
Рыба и продукты их переработки**
- № 5 Фъстъци и продукти от тях | Seeds of groundnut (peanut) and its products
Арахис и продуктите от него**
- № 6 Соя и соеви продукти | Soybeans and their products
Соя и продукти от нея**
- № 7 Мляко и млечни продукти (вкл. лактоза)
Milk and its products (including lactose)
Молоко и продукти от него (в том числе лактоза)**
- № 8 Ядки | Nuts | Орехи**
- № 9 Целина и продукти от нея | Celery and its products
Селдерей и продукти от него**
- № 10 Синап и продукти от него | Mustard and its products
Горчица и изделия из нее**
- № 11 Сусамово семе и продукти от него | Seeds of sesame and its products
Семена кунжута и продукти от него**
- № 12 Мекотели и продукти от тях | Mollusc and their products
Моллюски и продукти от тях**