



TERROIR CUISINE

Ресторант aEstivum е вдъхновяваща хармония от изтънчени вкусове от цял свят, опита на нашия главен готвач и биологично чисти продукти, произведени във фермата на имението. Шеф Веселин Калев познава от личен опит стандартите на кулинарията със звезди Michelin и ценностите на асоциацията Relais & Châteaux.

В ресторант aEstivum той разгръща философията си, че съвременната кухня се гради на най-доброто от традициите и на чистите местни продукти. aEstivum е жив организъм, който се разгръща с великолепието на четирите сезона.

Част от него са животните, зеленчуците и плодовете от фермата ни, както и местните производители, тероарът, виното, екипът на ресторанта. И, разбира се, всички вие – нашите гости.

Насладете се на менюто и винената листа, създадени от:

*Chef: Веселин Калев*

*Chef Sommelier: Александър Скорчев*

---

aEstivum restaurant is an inspiring harmony of refined tastes from around the world, the experience of our chef and organic products from the Estate's farm. Chef Vesselin Kalev is well acquainted with the high Michelin standards and with the values of the Relais & Châteaux association. At aEstivum restaurant, he is presenting his approach to modern cuisine, built on the best of traditions and pure local products.

aEstivum is a living system, unfolding with the splendor of the four seasons. Part of it are the animals, vegetables and fruits from our farm, as well as the local producers, the terroir, the wine, the restaurant team. And, of course, all of you – our dear guests.

Enjoy the menu and the wine list created by:

*Chef Vesselin Kalev*

*Chef Sommelier Alexander Skorchev*

---





TERROIR CUISINE

## Дегустационно меню Tasting menu

**Карфиол, зеленчуци, листни салати, бял шоколад, лайм**  
**Cauliflower, vegetables, leaf salads, white chocolate, lime**

*Menetou-Salon Cuvee Le Charnay 2017*  
*Jean-Max Roger, France, Loire Valley, Menetou-Salon*

---

**Лангостини, авокадо, кисело мляко, биск**  
**Langoustines, avocado, yogurt, bisque**

*Chablis Premier Cru Vaillons 2018*  
*Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

---

**Агнешко „Зорница“, патладжан, литьл джем, овче сирене, маслини**  
**Lamb „Zornitza“, eggplant, little jam, sheep’s cheese, olives**

*Sauvigny-Les-Beaune 2018*  
*Pascal Clement, France, Burgundy, Cote de Beaune*

---

**Свински врат на бавен огън, крем от пушени картофи,  
брюкселско зеле, годжи бери, бира**  
**Slow cooked pork neck, smoked potato cream, Brussels sprouts, goji berry, beer**

*Prelude a Grand-Puy Ducasse /Bordeaux blend/ 2015*  
*Château Grand-Puy Ducasse, France, Bordeaux, Pauillac*

---

**Крем брюле, виолетки, патладжан**  
**Creme brûlée, violets, eggplant**

*Château Coutet Premier Cru Classe 2013*  
*Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac*

---

**Цена: 240 лв.**  
**Price: 240 lv.**

---

*Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.*  
*Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.*





TERROIR CUISINE

## Вегетарианско дегустационно меню Vegetarian tasting menu

**Карфиол, зеленчуци, листни салати, бял шоколад, лайм**  
**Cauliflower, vegetables, leaf salads, white chocolate, lime**

*2017 Menetou-Salon Cuvee Le Charnay*  
*Jean-Max Roger, France, Loire Valley, Menetou-Salon*

---

**Лангостини, авокадо, кисело мляко, биск**  
**Langoustines, avocado, yogurt, bisque**

*2018 Chablis Premier Cru Vaillons*  
*Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

---

**Кускус, брюкселско зеле**  
**Couscous, Brussels sprouts**

*2018 Alvariño Casa Santa Eulalia*  
*Casa Santa Eulalia, Portugal, Minho*

---

**Цикория, картоф, гъби, цитрус**  
**Chicory, potato, mushrooms, citrus**

*2018 Sauvigny-Les-Beaune*  
*Pascal Clement, France, Burgundy, Cote de Beaune*

---

**Ананас, кокос, ядки**  
**Pineapple, coconut, nuts**

*2019 Semillon Late Harvest*  
*Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley*

---

**Цена: 210 лв.**  
**Price: 210 lv.**

---

*Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.*  
*Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.*



**ПРЕДЯСТИЯ**

<b>Сьомгова пъстърва</b>		
V	<i>бели аспержи, листни салати, хайвер</i>	<i>150 г 23 лв.</i>
<b>Карфиол</b>		
V	<i>Зеленчуци, листни салати, бял шоколад, лайм</i>	<i>150 г 17 лв.</i>
<b>Октопод</b>		
	<i>авокадо, пастърма, листни салати, малини</i>	<i>150 г 32 лв.</i>
<b>Коприва</b>		
	<i>гъби, козе сирене, пъдпъдъчи яйца</i>	<i>200 г 17 лв.</i>
<b>Консоме</b>		
	<i>патица, домашна патешка пастърма, целина и трюфел</i>	<i>200 г 21 лв.</i>
<b>Трахана</b>		
	<i>Яйце, коприва, трюфел</i>	<i>200 г 24 лв.</i>
<b>Лангостини</b>		
	<i>авокадо, кисело мляко, биск</i>	<i>150 г 32 лв.</i>
<b>Земна ябълка</b>		
VG	<i>шафран, картоф, спанак</i>	<i>200 г 18 лв.</i>

**ОСНОВНИ**

<b>Фланк стек</b>		
	<i>аспержи, кедрови ядки, див лук</i>	<i>300 г 69 лв.</i>
<b>Агнешко „Зорница“</b>		
	<i>патладжан, литъл джем, овче сирене, маслини</i>	<i>300 г 46 лв.</i>

V – вегетарианско, VG – веган

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.



**Свинско**

*врат на бавен огън, крем от пушен картоф,  
брюкселско зеле, годжи бери, бира*

300 г 36 лв.

**Див лаврак**

*алабаш, селъри, репички, леца, ориз, шафран*

250 г 42 лв.

**Кускус**

*VG брюкселско зеле*

250 г 18 лв.

**Сен Жак**

*свинско коремче, праз, кестен, туршия*

300 г 32 лв.

**Цикория**

*V картоф, гъби, цитрус*

250 г 16 лв.

**ДЕСЕРТИ****Ягода**

*лайм, босилек, бухти*

130 г 14 лв.

**Крем брюле**

*виолетка, патладжан*

130 г 12 лв.

**Ревен**

*шоколад, карамел*

100 г 12 лв.

**Ананас**

*VG кокос, ядки (веган)*

120 г 10 лв.

*V – вегетарианско, VG – веган*

*Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.*



**STARTERS**

<b>Salmon trout</b>			
V	<i>white asparagus, leaf salads, caviar</i>	150 g	23 lv.
<hr/>			
<b>Cauliflower</b>			
V	<i>vegetables, leaf salads, white chocolate, lime</i>	150 g	17 lv.
<hr/>			
<b>Octopus</b>			
	<i>avocado, pastrami, leaf salads, raspberries</i>	150 g	32 lv.
<hr/>			
<b>Nettle</b>			
	<i>mushrooms, goat cheese, quail eggs</i>	200 g	17 lv.
<hr/>			
<b>Consommé</b>			
	<i>duck, homemade cured duck meat, celery and truffle</i>	200 g	21 lv.
<hr/>			
<b>Trahana</b>			
	<i>Egg, nettle, truffle</i>	200 g	24 lv.
<hr/>			
<b>Langoustines</b>			
	<i>avocado, yogurt, bisque</i>	150 g	32 lv.
<hr/>			
<b>Ground apple</b>			
VG	<i>saffron, potato, spinach (vegan)</i>	200 g	18 lv.

**MAIN DISHES**

<b>Flank Steak</b>			
	<i>Asparagus, pine nuts, chives</i>	300 g	69 lv.
<hr/>			
<b>Lamb „Zornitza</b>			
	<i>eggplant, little jam, sheep's cheese, olives</i>	300 g	46 lv.

V – vegetarian, VG – vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.



**Pork**

*Slow cooked neck, smoked potato cream,  
Brussels sprouts, goji berry, beer*

300 g    36 lv.

**Wild sea bass**

*Cabbage turnip, celery, radish, lentils, rice, saffron*

250 g    42 lv.

**Couscous**

VG *Brussels sprouts (vegan)*

250 g    18 lv.

**Saint Jacques**

*pork belly, leek, chestnut, pickles*

300 g    32 lv.

**Chicory**

V *potatoe, mushrooms, citrus*

250 g    16 lv.

**DESSERTS**

**Strawberry**

*Lime, basil, doughnut*

130 g    14 lv.

**Creme brûlée**

*violet, eggplant*

130 g    12 lv.

**Rhubarb**

*chocolate, caramel*

100 g    12 lv.

**Pineapple**

VG *coconut, nuts (vegan)*

120 g    10 lv.

V – vegetarian, VG – vegan

Some dishes may contain allergens. Please, contact your waiter for more information.

