



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



Дегустационно меню

Цвекло

прясно сирене, грени смит

*2016 Riesling Tsarev Brod
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Дамга

скариди

*2019 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

Октопод

цвекло, чоризо, орех

*2021 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/
Château d'Esclans, France, Côtes de Provence*

Магре

сладък картоф, биволски катък, спанак, макадамия

*2018 Chorey-Les-Beaune,
Jaffelin, France, Burgundy, Côte de Beaune*

Мед

сладък картоф, макадамия

*2005 Château Lafaurie-Peyraguey Premier Cru Classe
Château Lafaurie-Peyraguey, France, Bordeaux, Sauternes*

Цена: 320 лв.

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



Вегетарианско дегустационно меню

Цвекло

прясно сирене, грени смит

*2016 Riesling Tsarev Brod
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

Дамга

скарриди

*2019 Chablis
Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

Октопод

цвекло, рааз ел ханут, орех

*2021 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/
Château d'Esclans, France, Côtes de Provence*

Патладжан

броколини, морков, земна ябълка

*2018 Chorey-Les-Beaune,
Jaffelin, France, Burgundy, Côte de Beaune*

Мед

сладък картоф, макадамия

*2005 Château Lafaurie-Peyraguey Premier Cru Classe
Château Lafaurie-Peyraguey, France, Bordeaux, Sauternes*

Цена: 290 лв.

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



ПРЕДЯСТИЯ

V Есетра		
<i>нар, мента, едамаме, авокадо</i>	<i>150 г</i>	<i>25 лв.</i>
V Цвекло		
<i>прясно сирене, грени смит</i>	<i>150 г</i>	<i>19 лв.</i>
Телешко		
<i>круша, земна ябълка</i>	<i>150 г</i>	<i>45 лв.</i>
V Дамга		
<i>авокадо, пъстърва, прясно сирене, трюфел, скариди</i>	<i>180 г</i>	<i>26 лв.</i>

НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

V Сирена от фермата	<i>150 г</i>	<i>36 лв.</i>
Колбаси от фермата	<i>150 г</i>	<i>45 лв.</i>
Хамон		
<i>“de Bellota” Juan Pedro Domecq, зрял 48 месеца</i>	<i>50 г</i>	<i>74 лв.</i>
V Маслини		
<i>ночелара, белла ди чериньола, каламата на фурна, манзания с аншоа, таджаска</i>	<i>350 г</i>	<i>25 лв.</i>

V – вегетарианско или веган ястие

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





TERROIR CUISINE

ОСНОВНИ

Магре

сладък картоф, биволски катък, спанак, макадамия

250 г 52 лв.

Свинско

пистачо, тиква, гъби

250 г 40 лв.

V Патладжан

броколини, морков, земна ябълка

250 г 30 лв.

V Октопод

цвекло, чоризо, орех

200 г 45 лв.

Елен

козя брада, кестен, шоколад, трюфел

250 г 78 лв.

V Див лаврак

целина, хвойна, билки

200 г 52 лв.

ДЕСЕРТИ

V Земна ябълка

кафе, какао, лешник

120 г 19 лв.

V Мед

сладък картоф, макадамия

120 г 19 лв.

V Червено зеле

шоколад, вишновка

120 г 19 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

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

