



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

Домат

ягода, зряло козе сирене, маруля

2017 Riesling Tsarev Brod

Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Зелени аспержи

трюфел, артишок, микс салати, кедрови ядки, пъдпъдъчи яйца

2020 Pouilly-Fuisse

Jaffelin, France, Burgundy

Омар

агнешко, салата

2022 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château d'Esclans, France, Côtes de Provence

Агнешко

речен рак, бадем, картоф, кориандър

2019 Santenay Premier Cru Les Gravieres

Jaffelin, France, Burgundy, Cote de Beaune

Ревен

малини, овче мляко, лайм

2019 Semillon Late Harvest

Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Цена: 330 лв.

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



Вегетарианско дегустационно меню

Домат

ягода, зряло козе сирене, маруля

2017 Riesling Tsarev Brod

Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Зелени аспержи

трюфел, артишок, микс салати, кедрови ядки, пъдпъдъчи яйца

2020 Pouilly-Fuisse

Jaffelin, France, Burgundy

Сен Жак

краставици, лимон, тиквички, трюфел

2022 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château D'Esclans, France, Cotes de Provence

Артишок

сморъчула, спанак, ябълка, орех

2019 Santenay Premier Cru Les Gravieres

Jaffelin, France, Burgundy, Cote de Beaune

Ревен

малини, овче мляко, лайм

2019 Semillon Late Harvest

Zornitza Family Estate, Bulgaria, Struma Valley

Цена: 290 лв.

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



ПРЕДЯСТИЯ

V Домат <i>ягода, зряло козе сирене, маруля</i>	<i>150 г</i>	<i>23 лв.</i>
V Зелени аспержи <i>трюфел, артишок, микс салати, кедрови ядки, пълпъдъчи яйца</i>	<i>150 г</i>	<i>29 лв.</i>
V Сен Жак <i>красставици, лимон, тиквички, трюфел</i>	<i>250 г</i>	<i>32 лв.</i>
Омар <i>агнеешко, салата</i>	<i>150 г</i>	<i>59 лв.</i>

НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

V Сирена от фермата	<i>150 г</i>	<i>40 лв.</i>
V Зряло домашно козе сирене	<i>50 г</i>	<i>16 лв.</i>
Колбаси от фермата	<i>150 г</i>	<i>50 лв.</i>
Хамон <i>“de Bellota” Juan Pedro Domecq, зрял 48 месеца</i>	<i>50 г</i>	<i>78 лв.</i>
V Маслини <i>ночелара, белла ди чериньола, каламата на фурна, манзания с аншоа, таджаска</i>	<i>350 г</i>	<i>28 лв.</i>

V – вегетарианско или веган ястие

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



ОСНОВНИ

V Артишок <i>смръчкула, спанак, ябълка, орех</i>	250 г	39 лв.
V Есетра <i>асперджи, черен хайвер, картоф, беарнез</i>	250 г	52 лв.
Агнешко <i>речен рак, бадем, картоф, кориандър</i>	250 г	55 лв.
Елен <i>цвекло, какао, череши</i>	250 г	82 лв.
V Дива риба <i>артишок, шамфъстък, коприва, див лук</i>	200 г	62 лв.

ДЕСЕРТИ

Ягода <i>шампанско, коприва</i>	120 г	25 лв.
Ревен <i>малини, овче мляко, лайм</i>	120 г	19 лв.
Мед <i>сладък картоф, макадамия</i>	120 г	21 лв.
Сезонно сорбе	60 г	14 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

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

