



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

V Кореноплодни

морков, целина, цвекло, царевица

*2017 Riesling Tsarev Brod
Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

V Соя

целина, мадейра

*2020 Pouilly-Fuisse
Jaffelin, France, Burgundy*

Омар

телешки момици, китайско зеле, манго

*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, Côte de Beaune*

Мед

сладък картоф, макадамия

*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

Кореноплодни

морков, целина, цвекло, царевица

2017 Riesling Tsarev Brod

Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain

Соя

целина, мадейра

2020 Pouilly-Fuisse

Jaffelin, France, Burgundy

Омар

кралска кладница, китайско зеле, манго

2022 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château d'Esclans, France, Côtes de Provence

Артишок

смръчула, спанак, ябълка, орех

2019 Santenay Premier Cru Les Gravieres

Jaffelin, France, Burgundy, Côte de Beaune

Мед

сладък картоф, макадамия

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.



ПРЕДЯСТИЯ

V Кореноплодни		
<i>морков, целина, цвекло, царевица</i>	<i>150 г</i>	<i>23 лв.</i>
V Соя		
<i>целина, мадейра</i>	<i>150 г</i>	<i>23 лв.</i>
Консое от токачка		
<i>шафран, морков, целина, фарфале</i>	<i>150 г</i>	<i>26 лв.</i>
Телешки език		
<i>трюфел, морков, брюкселско зеле</i>	<i>120 г</i>	<i>29 лв.</i>
Омар		
<i>телешки момици, китайско зеле, манго</i>	<i>150 г</i>	<i>59 лв.</i>

НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

V Сирена от фермата	<i>150 г</i>	<i>40 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.





TERROIR CUISINE

ОСНОВНИ

V Артишок <i>смръчула, спанак, ябълка, орех</i>	250 г	39 лв.
V Трахана <i>сепия, цвекло</i>	250 г	39 лв.
Агнешко <i>речен рак, бадем, картоф, кориандър</i>	250 г	55 лв.
Млечно телешко <i>пащърнак, морков, патладжан, целина, сладък картоф, пачи крак, орех</i>	250 г	75 лв.
Дива риба <i>кисело зеле, бекон, кейл, шафран</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.

