

aEstivum 

TERROIR CUISINE



RELAIS &
CHATEAUX

Tour de France



За четвърта поредна година ще ви отведем на изискано пътешествие в емблематичните винени райони на Франция с вината, подбрани от сомелиера ни Александър Скорчев, и допълнени от неустоимите ястия на шеф Веселин Калев.

Артишок
фарфале, рукола, пармезан, гъби

*2006 Femme de Champagne Rosé de Saignee,
Duval-Leroy, Côte des Blancs*

Сен Жак
салата, бьор блан, черен хайвер

2018 Meursault, Jaffelin, France, Burgundy

Риба тон
ананас, лук, лайм

*2018 Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, France,
Burgundy, Côte de Beaune*

Млечно телешко
картоф, коняк, горчица

2017 Château Rauzan-Ségla, France, Bordeaux, Margaux

Ориз пудинг
ягоди, портокал, шампанско

2015 Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

СИРЕНА
Saint Agur, P'tit Grey, Comte

Tour de France



За четвърта поредна година ще ви отведем на изискано пътешествие в емблематичните винени райони на Франция с вината, подбрани от сомелиера ни Александър Скорчев, и допълнени от неустоимите ястия на шеф Веселин Калев.

ВЕГЕТАРИАНСКО МЕНЮ

Артишок
фарфале, рукола, пармезан, гъби

*2006 Femme de Champagne Rosé de Saignee, Duval-Leroy,
Côte des Blancs*

Сен Жак
салата, бьор блан, черен хайвер

2018 Meursault, Jaffelin, France, Burgundy

Риба тон
ананас, лук, лайм

*2018 Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, France,
Burgundy, Côte de Beaune*

Целина
картоф, коняк, горчица

2017 Château Rauzan-Ségla, France, Bordeaux, Margaux

Ориз пудинг
ягоди, портокал, шампанско

2015 Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

Сирена
Saint Agur, P'tit Grey, Comte

Tour de France



For the fourth year in a row, we will take you on an exquisite journey around the signature wine regions of France with the wines selected by our sommelier Alexander Skorchev and paired with the tempting dishes of Chef Veselin Kaley.

Artichoke
farfalle, arugula, parmesan, mushrooms

*2006 Femme de Champagne Rosé de Saignee, Duval-Leroy,
Côte des Blancs*

Saint Jacques
salad, beurre blanc, black caviar

2018 Meursault, Jaffelin, France, Burgundy

Tuna fish
pineapple, onion, lime

*2018 Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, France,
Burgundy, Côte de Beaune*

Tender beef
potato, cognac, mustard

2017 Château Rauzan-Ségla, France, Bordeaux, Margaux

Rice pudding
strawberries, orange, champagne

2015 Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

CHEESE PLATTER
Saint Agur, P'tit Grey, Comte

Tour de France



For the fourth year in a row, we will take you on an exquisite journey around the signature wine regions of France with the wines selected by our sommelier Alexander Skorchev and paired with the tempting dishes of Chef Veselin Kalev.

Artichoke
farfalle, arugula, parmesan, mushrooms

*2006 Femme de Champagne Rosé de Saignee, Duval-Leroy,
Côte des Blancs*

Saint Jacques
salad, beurre blanc, black caviar

2018 Meursault, Jaffelin, France, Burgundy

Tuna fish
pineapple, onion, lime

*2018 Pommard Clos des Ursulines, Albert Bichot, France,
Burgundy, Côte de Beaune*

Celeriac
potato, cognac, mustard

2017 Château Rauzan-Ségla, France, Bordeaux, Margaux

Rice pudding
strawberries, orange, champagne

2015 Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

CHEESE PLATTER
Saint Agur, P'tit Grey, Comte