



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.

В началото на 2024 г. шеф Калев и ресторант aEstivum станаха част от JRE – една от най-престижните организации в кулинарния свят на Европа, обединяваща над 350 първокласни ресторанти и талантиливи главни готвачи.

Винената листа на ресторант aEstivum е отличена с Best of Award of Excellence на Wine Spectator.

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*





TERROIR CUISINE

## Дегустационно меню

### V Яйце

*черен хайвер, зелена салата, аспержи*

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

---

### Чери домати

*тиквички, ягоди, сирене, лайм*

*2020 Pouilly-Fuisse  
Jaffelin, France, Burgundy*

---

### Омар

*картоф, манго, спанак, чушка, селъри*

*2022 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/  
Château d'Esclans, France, Côtes de Provence*

---

### Агнешко

*аспержи, смръчкула, царевица*

*2019 Santenay Premier Cru Les Gravieres  
Jaffelin, France, Burgundy, Côte de Beaune*

---

### Диня

*лайм, кисело мляко, сирене*

*Château Coutet Premier Cru Classe 2008  
Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac*

---

**Цена: 330 лв.**

---

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





TERROIR CUISINE

## Вегетарианско дегустационно меню

### Яйце

*черен хайвер, зелена салата, аспержи*

*2017 Riesling Tsarev Brod*

*Tsarev Brod, Bulgaria, Danube River Plain*

---

### Чери домати

*тиквички, ягоди, сирене, лайм*

*2020 Pouilly-Fuisse*

*Jaffelin, France, Burgundy*

---

### Омар

*картоф, манго, спанак, чушка, селъри*

*2022 Rosé Whispering Angel /Grenache&Rolle/*

*Château d'Esclans, France, Côtes de Provence*

---

### Артишок

*сърччула, спанак, ябълка, орех*

*2019 Santenay Premier Cru Les Gravieres*

*Jaffelin, France, Burgundy, Côte de Beaune*

---

### Дния

*лайм, кисело мляко, сирене*

*Château Coutet Premier Cru Classe 2008*

*Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac*

---

**Цена: 330 лв.**

---

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





TERROIR CUISINE

## ПРЕДЯСТИЯ

<b>V Яйце</b> <i>черен хайвер, зелена салата, аспержи</i>	110 г	29 лв.
<b>V Чери домати</b> <i>тиквички, ягоди, сирене, лайм</i>	150 г	24 лв.
<b>Сьомгова пьстърва</b> <i>цвекло, кисело мляко, синап</i>	150 г	25 лв.
<b>Пушен паламуд</b> <i>праз, патладжан, сладък картоф, лукчета</i>	150 г	32 лв.
<b>Телешки език</b> <i>трюфел, морков, брюкселско зеле</i>	120 г	29 лв.
<b>Омар</b> <i>картоф, манго, спанак, чушка, селъри</i>	150 г	59 лв.

## НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

<b>V Сирена от фермата</b>	150 г	40 лв.
<b>Селекция сирена</b>	150 г	54 лв.
<b>Колбаси от фермата</b>	150 г	50 лв.
<b>Хамон</b> <i>“de Bellota” Juan Pedro Domescq, зрял 48 месеца</i>	50 г	78 лв.
<b>Премиум черен хайвер</b>	50 г	300 лв.
<b>Маслини</b> <i>ночелара, белла ди чериньола, каламата на фурна, манзания с аншоа, таджаска</i>	350 г	28 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

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



## ОСНОВНИ

<b>V Артишок</b> <i>смръчула, спанак, ябълка, орех</i>	250 г	39 лв.
<b>Трахана</b> <i>агнешки дроб, кладница, овче сирене</i>	250 г	39 лв.
<b>Агнешко</b> <i>аспержи, смръчула, царевица</i>	250 г	55 лв.
<b>Млечно телешко</b> <i>пресен боб, моркови, фъстъци, горчица</i>	250 г	75 лв.
<b>Морски език</b> <i>телешки език, цикория, патладжан, фенел</i>	200 г	65 лв.
<b>Токачка</b> <i>морков, грах, лук, портокал, бразилски орех</i>	200 г	50 лв.

## ДЕСЕРТИ

<b>Меренг</b> <i>горски плодове, бъз, червено зеле</i>	120 г	21 лв.
<b>Шоколад</b> <i>карамел, кафе</i>	120 г	25 лв.
<b>Диня</b> <i>лайм, кисело мляко, сирене</i>	120 г	21 лв.
<b>Сезонно сорбе</b>	60 г	14 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

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

