



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 Кореноплодни

морков, ряпа, земна ябълка

2021 Chablis

Domaine du Chardonnay, France, Chablis

V Съомгова пъстърва

праз, цитрус

2023 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château D'esclans, France, Cotes de Provence

Елен

червено зеле, орех, целина

2015 Les Alleees de Cantemerle/Bordeaux blend/

Château Cantemerle, France, Bordeaux, Haut-Medoc

Млечно телешко

сладък картоф, морков, брюкселско зеле, фурми

2016 Pugnitello

San Felice, Italy, Tuscany

Тиква

матча, лимон

2008 Château Coutet Premier Cru Classe

Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

Цена: 340 лв.

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





TERROIR CUISINE

Вегетарианско дегустационно меню

Кореноплодни

морков, ряпа, земна ябълка

2021 Chablis

Domaine du Chardonnay, France, Chablis

Сьомгова пьстърва

праз, цитрус

2023 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château D'esclans, France, Cotes de Provence

Лангустини

шафран, горчица

2023 G de Chateau Guiraud /Sauvignon Blanc&Semillon/

Château Guiraud, France, Bordeaux, Sauternes

Трахана

тиква, сушени плодове, смръчкула

2020 Vidiano

Oenops, Greece, Crete

Тиква

матча, лимон

2008 Château Coutet Premier Cru Classe

Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac

Цена: 340 лв.

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



ПРЕДЯСТИЯ

V Рибa тон <i>черен хайвер, ананас, йогурт</i>	<i>150 г</i>	<i>39 лв.</i>
V Кореноплодни <i>морков, ряпа, земна ябълка</i>	<i>150 г</i>	<i>24 лв.</i>
V Съомгова пъстърва <i>праз, цитрус</i>	<i>150 г</i>	<i>25 лв.</i>
Елен <i>червено зеле, орех, целина</i>	<i>170 г</i>	<i>45 лв.</i>
Лангустини <i>шафран, бекон, горчица</i>	<i>150 г</i>	<i>37 лв.</i>

НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

V Сирена от фермата	<i>150 г</i>	<i>40 лв.</i>
Селекция сирена	<i>150 г</i>	<i>54 лв.</i>
Колбаси от фермата	<i>150 г</i>	<i>50 лв.</i>
Хамон <i>“de Bellota” Juan Pedro Domesq, зрял 48 месеца</i>	<i>50 г</i>	<i>78 лв.</i>
Премиум черен хайвер	<i>50 г</i>	<i>300 лв.</i>
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 Трахана

тиква, сушени плодове, смръчкула

250 г 35 лв.

Царевича

пъдпъдък, грозде

250 г 39 лв.

Млечно телешко

сладък картоф, морков, брюкселско зеле, фурми

250 г 78 лв.

Морски език

телешки език, цикория, патладжан, фенел

200 г 65 лв.

Токачка

морков, грах, лук, портокал, бразилски орех

200 г 50 лв.

ДЕСЕРТИ

Меренг

горски плодове, бъз, червено зеле

120 г 21 лв.

Шоколадова трилогия

120 г 32 лв.

Тиква

матча, лимон

120 г 23 лв.

Сезонно сорбе

60 г 14 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

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

