



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



Дегустационно меню

V Домат

пушен паламуд, патладжан

2021 Chablis

Domaine du Chardonnay, France, Chablis

V Аспержи

артишок, сирена, трюфел

2023 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/

Château D'esclans, France, Cotes de Provence

Гъши дроб

сливи, целина, домашен бриош

2017 Riesling Winkeler Spatlese,

Allendorf, Germany, Rheingau

Елен

кафе, сини сливи, целина

2015 Chapelle de Potensac /Bordeaux blend/,

Château Potensac, France, Bordeaux, Medoc

Краставица

киви, манго, лайм

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.



Вегетарианско дегустационно меню

Домат

пушен паламуд, патладжан

2021 Chablis

Domaine du Chardonnay, France, Chablis

Аспержи

артишок, сирена, трюфел

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

артишок, коприва, яйце

2020 Vidiano

Oenops, Greece, Crete

Краставица

киви, манго, лайм

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 Домат <i>пушен паламуд, патладжан</i>	<i>150 г</i>	<i>28 лв.</i>
V Аспержи <i>артишок, сирена, трюфел</i>	<i>150 г</i>	<i>28 лв.</i>
V Сен Жак <i>тиквичка, краставици, лимон</i>	<i>150 г</i>	<i>32 лв.</i>
Гъши дроб <i>сливи, целина, домашен бриош</i>	<i>150 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 Domecq, 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

<i>артишок, коприва, яйце</i>	<i>250 г</i>	<i>35 лв.</i>
-------------------------------	--------------	---------------

Елен

<i>кафе, сини сливи, целина</i>	<i>250 г</i>	<i>83 лв.</i>
---------------------------------	--------------	---------------

Гълъб

<i>ревен, цвекло, ягоди</i>	<i>250 г</i>	<i>65 лв.</i>
-----------------------------	--------------	---------------

Морски език

<i>телешки език, цикория, патладжан, фенел</i>	<i>200 г</i>	<i>65 лв.</i>
--	--------------	---------------

Токачка

<i>морков, грах, лук, портокал, бразилски орех</i>	<i>200 г</i>	<i>50 лв.</i>
--	--------------	---------------

ДЕСЕРТИ

Ревен

<i>малини, коприва, козе кисело мляко</i>	<i>120 г</i>	<i>21 лв.</i>
---	--------------	---------------

Шоколад, кафе, трюфел

	<i>120 г</i>	<i>25 лв.</i>
--	--------------	---------------

Краставица

<i>киви, манго, лайм</i>	<i>120 г</i>	<i>23 лв.</i>
--------------------------	--------------	---------------

Сезонно сорбе

	<i>60 г</i>	<i>14 лв.</i>
--	-------------	---------------

V – вегетарианско или веган ястие

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

