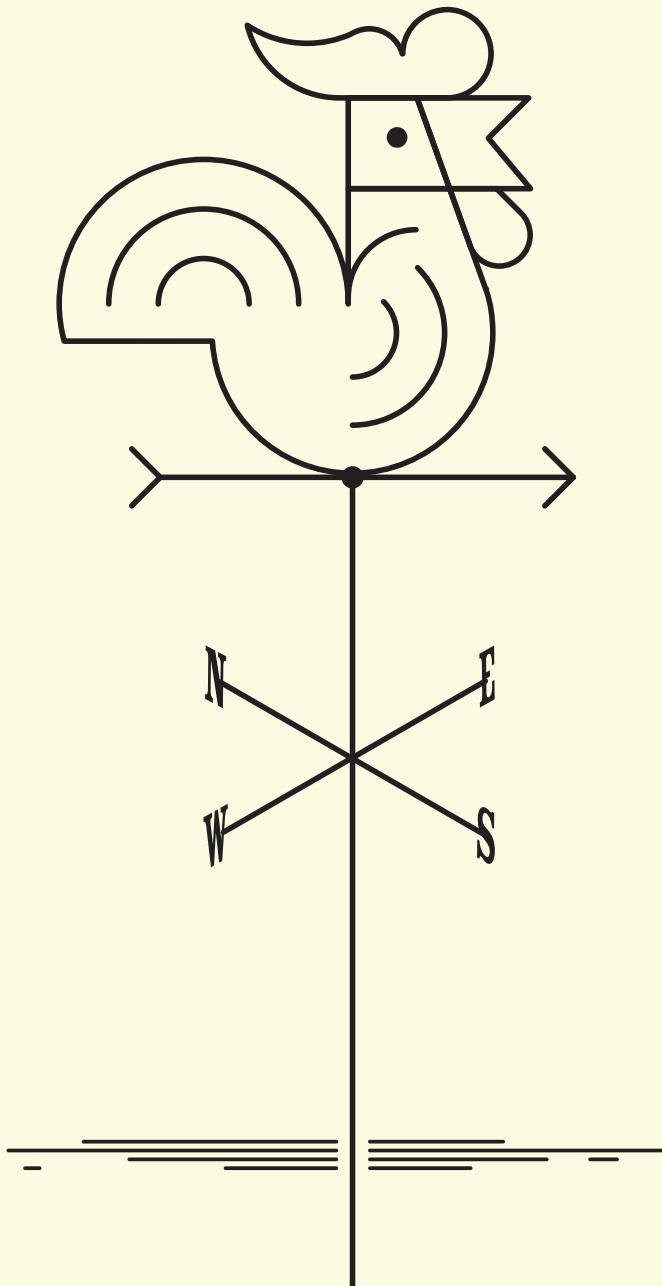




SENSE
GASTRO BAR

MENU



В създадените пред вас Rooftop Gastro Bar ястия са използвани само пресни и балансирани продукти. Така, те допринасят за по-доброто ви здраве и комфорт.

Creating using fresh and nutritionally balanced ingredients, Rooftop Gastro Bar live cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.



ПРЕДЯСТИЯ / STARTERS

- Патешки мус с пикантно сладко от смокини, малинов сос и пълнозърнести брускети 150 g 19
 Duck pate with the spicy fig jam, raspberry coulis and whole wheat bruschetta
- Бурата с пъпеш, рукола и копа гу парма 250 g 25
 Burrata with melon, arugula and copa de parma
- Запечен Камамбер с ягоди, бадеми, рукола и брускети 200 g 19
 Baked Camembert with strawberries, almonds, arugula and bruschetta
- Грилован октопoг с маслини Тагжаска, картофи и каперси 200 g 39
 Grilled octopus with Taggiasca olives, potatoes and capers
- Тартар от риба тон с авокадо и понзо сос с пикантен сусам 180 g 25
 Tuna tartare with avocado and ponzo sauce with spicy sesame seeds

САЛАТИ / SALADS

- Шопска салата 350 g 15
 Shopska salad – tomatoes, cucumbers, roasted peppers, onion and Bulgarian Feta cheese
- Класическа Цезар салата с домашно приготвен дресинг от яйчен крем с аншоа, салата Литъл Джем, крутони и пармезан 300 g 18
 с пилешко филе 80 g 23
 със скаруди 80 g 26
- Caesar salad with homemade egg dressing cream, anchovies, Little Gem salad, croutons and parmesan cheese
 Add chicken fillet
 Add prawns
- Салата от авокадо, домати, печени чушки, див лук и маслини Тагжаска 350 g 23
 Avocado and tomato salad with roasted peppers, chives and Taggiasca olives

Микс салата с лимонови скарпиди,
авокадо и едамаме
Mix salad with lemon shrimps,
avocado and edamame

● ● 300 g 24

Микс салата с гриловано козе сирене,
дуня и пекан
Mix salad with grilled goat cheese,
watermelon and pecans

● ● ● 300 g 21

СУПИ / SOUPS

Супа на деня
Soup of the day

● ● ● ● 400 g 11

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO



ОПЦИЯ С БЕЗ ГЛУТЕНОВА ПАСТА
GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST

Био tagliatelle с лимец, сьомга,
аспержи, рукола и пармезан
Bio tagliatelle with spelt, salmon,
asparagus, arugula and parmesan

● ● ● ● 300 g 26

Пикантна паста Арабиата с венетричина,
чери домати и пармезан
Spicy pasta Arabiata with ventricina,
cherry tomatoes and parmesan

● ● ● 300 g 21

Ризото с манатарки
Porcini risotto

● 300 g 22

Ризото със сушени домати, пилешко и спанак
Risotto with dried tomatoes, chicken and spinach

● 300 g 24

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Пулешко филе Chicken breast	220 g 16
Патешко магре Duck magret	180 g 29
Блек Ангъс Риб ай стек Black Angus rib-eye steak	● 220 g 67
Свински котлет Pork chop	250 g 26
Филе от лаврак Sea bass fillet	● 160 g 30
Грилована съомга Grilled salmon fillet	● 160 g 29
Руба тон стек Tuna steak	● 180 g 32
Домашно приготвен Блек Ангъс чийз бургер с бекон и пържени картофи Homemade Black Angus cheese burger with bacon and skinny fries	● ● ● 350 g 26
Домашно приготвен Блек Ангъс бургер с мариновано халапеньо, карамелизиран лук, скаморца и пържени картофи Homemade Black Angus burger with marinated jalapeños, caramelized onions, scamortsa and skinny fries	● ● ● ● 350 g 27

ГАРНИТУРИ / SIDE DISHES

Предлагат се само към основно ястие
Served only with the main course

Микс зелени салати Mixed green salad	● 100 g 8
Пържени картофи Skinny fries	● 150 g 8
Азиатски зеленчуци с едамаме и териаки сос Asian vegetables with edamame and teriyaki sauce	● ● 150 g 9
Глазирани моркови с билки, пармезан и лешници Glazed carrots with herbs, parmesan and hazelnuts	● ● 150 g 8
Аспержи с маслен сос Asparagus in butter sauce	● 130 g 18

ТАПАС / TAPAS

Пикантни чушки Падрон с хамон серано Spicy peppers Padron with jamón serrano	150 g 17
Едамаме на пара с Тогарашу Steamed Edamame with Togarashi	● ● 200 g 10
Глазирано сирене халуми с мед, пеперончино и рукола Glazed halloumi cheese with honey, pepperoncino and arugula	● ● 170 g 14
Сотирани калмари с лайм, билки и ајоли с черен чесън Sautéed squids with lime, herbs and black garlic aioli	● ● ● 180 g 16
Пилешки хапки със сусам, Терияки сос и гив лук Corn fed chicken & sesame nuggets, Teriyaki sauce and chives	● ● ● ● 250 g 18
Пикантни скариди с гжинджифил и манго Spicy shrimp with ginger and mango	● ● 180 g 22
Селекция от континентални сирена Cheese selection	● ● ● 250 g 21
Плато месни деликатеси Cold cuts platter	● 250 g 28
Дип от сирене с билки, гриловани маслини, чери домати, пеперончино и крутони Cheese dip with herbs, grilled olives, cherry tomatoes, pepperoncino and croutons	● ● ● 200 g 15
Домашно приготвен хумус със сладък картоф, пушен червен пипер и хляб pita Homemade hummus with sweet potato, smoked red pepper and pita bread	● ● 200 g 9
Мариновани маслини с бадеми, розмарин и каперси Marinated olives with almonds, rosemary and capers	● 120 g 9
Домашна тортила чипс с пикантна доматиена салса Homemade tortilla chips with spicy tomato salsa	● ● 200 g 12

Моля, обърнете се към Вашия сервитьор
за предложенията ни от десерти.

Please ask your waiter for
today's choice of desserts.

Ако имате алергии или непоносимост към храни или
напитки, моля обърнете се към член на нашия екип
преди да подадете поръчката.

If you have any food allergies or intolerances, please speak
to a member of our team before placing your order.



яйца/eggs



мляко/milk



риба/fish



глютен/gluten



черупчести/
shellfish



фъстъци/
peanuts



соя/soya



целина/celery



синап/
mustard



сусам/
sesame



ядки/nuts



Book your table for drink, lunch or dinner:


Sense Hotel Sofia

16, Tsar Osvoboditel Blvd.

1000 Sofia, Bulgaria

t: +359 884 544 108

m: rooftop@sensehotel.com

 A MEMBER OF **DESIGN HOTELS**[™]



/senserooftopbar



@senserooftopbar