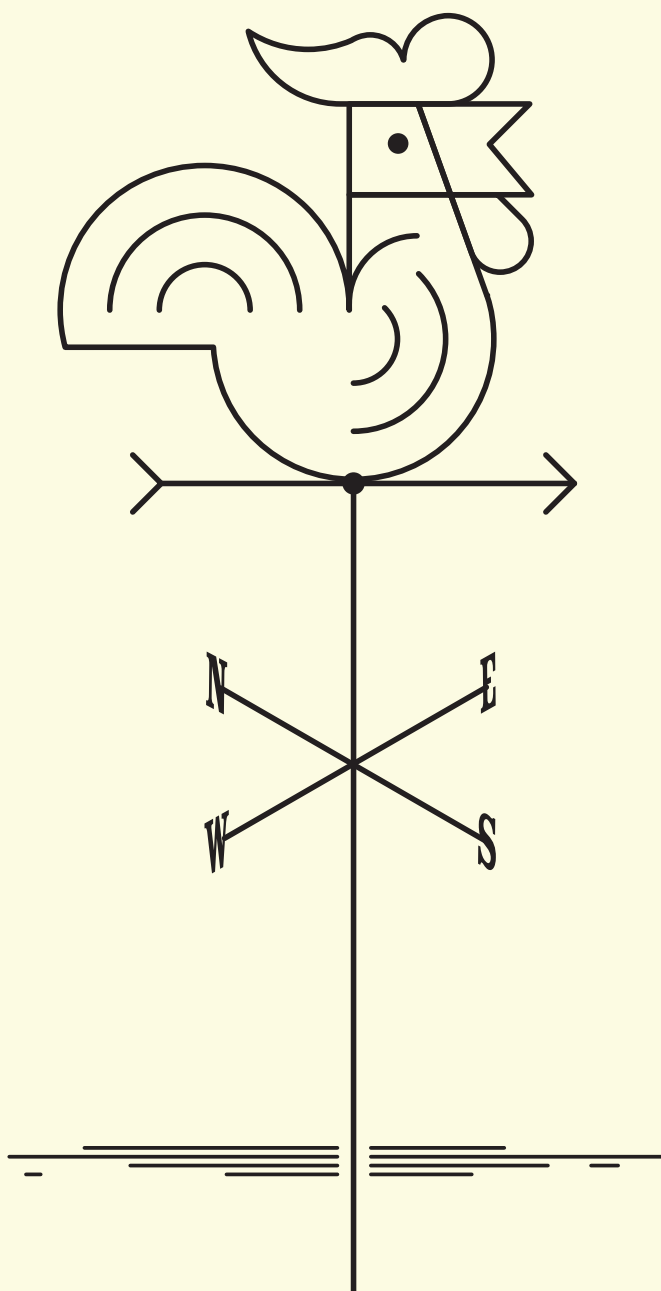




SENSE
GASTRO BAR

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
 Duck pate with the spicy fig jam, raspberry coulis and whole wheat bruschetta ● ● ● ● ● 150 g 19
- Запечен Камембер с червени боровинки, розмарин, орехи и кленов сироп
 Baked Camembert with cranberries, rosemary, walnuts and maple syrup ● ● 200 g 19
- Грилован октопод с мус от авокадо, картофи уеджис и доматен тартар с маслини и каперси
 Grilled octopus with avocado mousse, wedges potatoes and tomato tartare with olives and capers ● ● ● ● 220 g 39
- Тартар от риба тон с авокадо, гив лук, ябълка, ренчлици и венегрет от краставица и манго
 Tuna tartar with avocado, chives, apple radish and cucumber and mango vinaigrette ● ● ● 180 g 25

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 скариди 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, гив лук и маслини Тагжаска 350 g 23
 Avocado and tomato salad with roasted peppers, chives and Taggiasca olives



Микс салата със запечено козе сирене, смокини, авокадо, захаросани тиквени семки, нар и цитрусов дресинг ●● 300 g 23
Mix salad with baked goat cheese, figs, avocado, candied pumpkin seeds, pomegranate, and citrus dressing

Микс салата с черна киноа, аспержи краставица, чери, нар и слънчогледови семки ● 300 g 21
Mix salad with black quinoa, asparagus, cucumber, cherries, pomegranate and sunflower seeds

Салата бурата с домати, рукола, прошуто Сан Даниеле, кедрови ядки ●●● 280 g 23
Burrata salad with tomatoes, arugula, prosciutto San Daniele, pine nuts

СУПИ / SOUPS

Супа на деня ●●●● 400 g 11
Soup of the day

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO



ОПЦИЯ С БЕЗ ГЛУТЕНОВА ПАСТА
GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST

Био талиателе афродита, калмари, октопод, скариги, перно, пресни билки, сметана, чери домати и каперси ●●●● 300 g 29
Organic tagliatelle Aphrodite, squid, octopus, shrimps, fresh herbs, cream, cherry tomatoes and capers

Пикантна паста Арабиата с вентричина, чери домати и пармезан ●●● 300 g 22
Spicy pasta Arabiata with ventricina, cherry tomatoes and parmesan

Ризото с манатарки ● 300 g 22
Porcini risotto

Ризото златна есен, кестени, ароматни зеленчуци, козе сирене и круша, сметана, пармезан ●● 300 g 18
Risotto golden autumn, chestnuts, aromatic vegetables, goat cheese and Parmesan cream



ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

- Пиле Спиначи - фермерско пилешко филе с лимонов сос, парфюм от босилек, задушен спанак със сушен домати, аспержи и черен ориз ● 350 g 27
 Spinach Chicken - farm chicken fillet with lemon sauce with basil perfume, stewed spinach with dried tomato, asparagus and black rice
- Патешко магре гарнирано с крем от целина и кокосово мляко, портокалови филинци, хрупкави компресирани картофи, ябълки, сос от смокини ● ● 350 g 38
 Duck breast garnished with celery cream and coconut milk, orange slices, crispy compressed potatoes, apples and fig sauce
- Блек Ангъс Риб ай стек: ● 280 g 69
 с гарнитурa по избор:
 с пържени картофи 75
 с аспержи 79
 Black Angus rib-eye steak
 add skinny fries
 add asparagus
- Свински ребра патгрондаж в азиатски стил, гарнирани с микс салата и пържени картофи ● ● 350 g 32
 Asian-style pork ribs topped with mix salad and skinny fries
- Филе от лаврак с пюре от грах, хрупкав картоф, бейби моркови, сос лайм, броколи, романеско ● 300 g 30
 Sea bass fillet with pea puree, crispy potato, baby carrot, lime sauce, broccoli, romanesco
- Филе от сьомга глазирано със сос манго, черен ориз, млад фасул, сос велуте и крем от авокадо ● 300 g 32
 Salmon fillet glazed with mango sauce, black rice, young beans, velouté sauce and avocado cream
- Руба мон стек с азиатски зеленчуци и сос терияки ● 280 g 39
 Tuna steak with Asian vegetables with teriyaki sauce
- Домашно приготвен Блек Ангъс бургер с мариновано халапеньо, карамелизиран лук, скаморца и пържени картофи ● ● ● ● 350 g 28
 Homemade Black Angus burger with marinated jalapeños, caramelized onions, scamortsa and skinny fries

ТАПАС / TAPAS

- Чушки Падрон с чоризо и пармезан 150 g 17
Padron peppers with chorizo and parmesan
- Пармезанови крокети със сос алиоли с черен чесън 170 g 17
Parmesan croquettes with black garlic aioli
- Пилешки хапки със сусам, Терияки сос и гив лук 250 g 18
Corn fed chicken & sesame nuggets,
Teriyaki sauce and chives
- Пикантни скариди с гжинджифил и манго 180 g 22
Spicy shrimp with ginger and mango
- Селекция сирена 250 g 25
Cheese selection
- Плато колбаси 250 g 29
Cold cuts platter
- Фета дъп - фета сирене, крем сирене, майонеза, риган 180 g 17
Feta dip, feta cheese, cream cheese, oregano, mayonnaise
- Домашно приготвен хумус със сладък картоф, пушен червен пипер и хляб пита 180 g 9
Homemade hummus with sweet potato, smoked red pepper and pita bread
- Мариновани маслини с бадеми, розмарин и каперси 120 g 9
Marinated olives with almonds, rosemary and capers
- Домашна тортила чипс с пикантна доматиена салса 180 g 12
Homemade tortilla chips with spicy tomato salsa

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