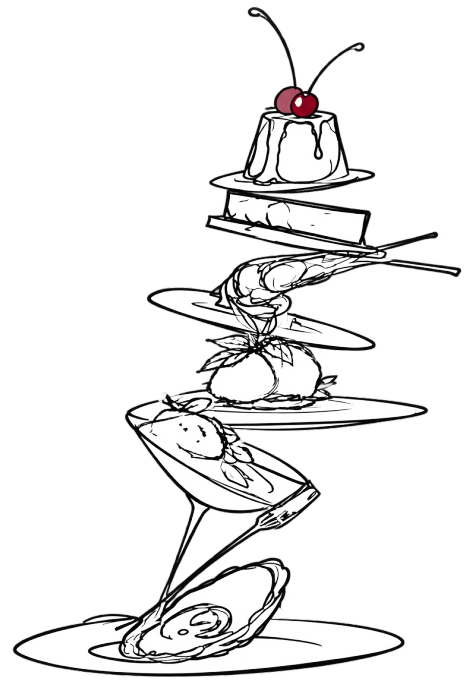
SENSE
ROOFTOP BAR



á la carte

à la carte

Starters

Люти скариди с пюре от карфиол (1,6) Spicy prawns with cauliflower purée	230 g	**€18**
Тартар от риба тон с авокадо и сусам (3,4,5,8) Tuna tartare with avocado and sesame	150 g	**€18**
Запечено овче сирене с плесен върху канапе от тиква и кестени (1,2) Baked sheep's blue cheese on pumpkin and chestnut bed	250 g	**€18**
Октопод с бейби моркови и бейби картофи (1,5,6) Octopus with baby carrots and baby potatoes	250 g	**€25**
Грилован стек от карфиол със сос Ромеско и кейл чипс (2) Grilled cauliflower steak with romesco sauce and kale chips	250 g	**€13**
Аспержи с песто, страчателa и лешници (1,2) Asparagus with pesto, stracciatella and hazelnuts	250 g	**€25**

Salads

Нетрадиционна шопска салата с домат, краставица, бейби лукчета, маслини, магданоз и мус от краве сирене (1) Non-Traditional shopska salad with tomato, cucumber, baby onions, olives, parsley and cow's cheese mousse	230 g	**€13**
Панцанела с бурата, чери домати, крутони, бекон и зехтин (1,3) Panzanella with burrata, cherry tomatoes, croutons, bacon and olive oil	250 g	**€17**
Бурата с песто дженовезе и шамфъстък (1,2) Burrata with Genovese pesto and pistachios	170 g	**€13**
Бурата с прошуто и шамфъстък (1,2) Burrata with prosciutto and pistachios	170 g	**€18**
Микс зелена салата с тиква, козе сирене, пекан и сол Малдон (1,2) Mixed green salad with roasted pumpkin, goat cheese, pecans and Maldon salt	250 g	**€14**

Pasta and Risotto

Ризото с тиква, кестени и синьо сирене (1,2,9) Pumpkin, chestnut and blue cheese risotto	330 g	**€18**
Ризото Верде със сьомга (1,5,9) Green risotto with salmon	330 g	**€22**
Ризото Верде със скариди (1,6,9) Green risotto with prawns	330 g	**€22**
Пене Арабиата (1,3,8) Penne Arrabbiata	300 g	**€21**
Зелени спагети Качо е Пепе с маскарпоне (1,3,8) Green spaghetti Cacio e Pepe with mascarpone	330 g	**€18**

Всички цени са в евро с включено ДДС. All prices are in euros and include VAT.
Такса обслужване не е включена – по Ваша преценка. Service charge is not included. Gratuities are at your discretion.

à la carte

Main courses

Блек Ангъс бургер с фоа гра, бриош питка, лук конфи, ементал и пържени картофи (1,3,7,8) Black Angus burger with foie gras, brioche bun, confit onion, emmental cheese and french fries	380 g	**€25**
Филе от сьомга с релиш от цвекло и нар (5) Salmon fillet with beetroot and pomegranate relish	330 g	**€23**
Риба тон татаки с понзу сос (4,5,10) Tuna tataki with ponzu sauce	280 g	**€25**
Рибай стек (1) Ribeye Steak	230 g	**€59**
Кралски котлет с чимичури сос (1) King cut chop with chimichurri sauce	380 g	**€24**
Бавно готвени телешки бузи с диви гъби и карамелизирани лукчета (1) Slow-cooked beef cheeks with wild mushrooms and caramelized pearl onions	380 g	**€35**
Пилешко бутче с фоа гра, сос жу и червени боровинки (1) Chicken thigh with foie gras, jus and cranberries	350 g	**€23**

Sides

Бейби моркови (1) Baby carrots	120 g	**€15**
Аспержи (1) Asparagus	120 g	**€15**
Горски гъби (1) Wild mushrooms	150 g	**€10**
Пюре от карфиол (1) Cauliflower purée	150 g	**€10**
Пресни пържени картофи Fresh cut french fries	150 g	**€10**

Desserts

Мус от тъмен шоколад върху сочен какаов кейк, карамелизирани какаови зърна и огледална глазура (1,2,3,4,8,10) Dark chocolate mousse over a cocoa cake with caramelized cocoa nibs and a mirror glaze	120 g	**€14**
Мус от бял шоколад с подправки, морковен кейк, сладко от портокал и тиквено кремю (1,2,3,4,8,10) White chocolate spice mousse, carrot cake,orange jam, and pumpkin crémeux	130 g	**€14**
Десертно барче със сладко от дюли, хрупкава вафла и лек мус от круша (1,2,3,4,8,10) Dessert bar with quince jam, a crispy wafer layer and a light pear mousse	130 g	**€14**
Тирамису с крем от маскарпоне и бял шоколад, кафеени бишкоти и обвивка от тъмен шоколад (1,2,3,4,8,10) Tiramisu with white chocolate and mascarpone cream,coffee ladyfingers, and a dark chocolate shell	200 g	**€18**

Всички цени са в евро с включено ДДС. All prices are in euros and include VAT.
Такса обслужване не е включена – по Ваша преценка. Service charge is not included. Gratuities are at your discretion.

Срок на годност – за непосредствена консумация
Shelf life – for immediate consumption

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.

АЛЕРГЕНИ | ALLERGENS

1. **Мляко** Milk
2. **Ядки** Nuts
3. **Глутен** Gluten
4. **Сусам** Sesame
5. **Риба** Fish
6. **Ракообразни** Crustaceans
7. **Синап** Mustard
8. **Яйца** Eggs
9. **Сулфити** Sulphites
10. **Соя** Soy

Sense Hotel Sofia
A MEMBER OF DESIGN HOTELS
Instagram: @senserooftopbar