SENSE
GASTRO BAR

MENU

ПРЕДЯСТИЯ / STARTERS

		лв	€
Тартар от риба тон с авокадо, селъри и хайвер Tuna tartare with avocado, celery, and caviar	160 g	35.20	18
Телешки тартар от Black Angus, поднесен с яйце от пъдпъдък, чили майонеза и брускети Black Angus beef tartare served with quail egg, chili mayo, and bruschetta	160 g	39.12	20
Запечен Белмъж с пикантно сладко от рози и печени орехи Baked Belmuz with spicy rose jam and roasted walnuts	160 g	29.34	15
Скариди със сос Перно Shrimp with Pernod sauce	250 g	41.07	21
Стек от целина поднесен с винегрет от лайм и зехтин, пюре от цвекло и чипс от пащърнак Celery steak with lime vinaigrette, beetroot purée, and parsnip chips	250 g	33.25	17
Октопод със сотирани бейби картофки и сос чимичури Octopus with sautéed baby potatoes and chimichurri	250 g	48.90	25

САЛАТИ / SALADS

Бурата с:
Burrata with:

гуакамоле и сол Малдон guacamole and Maldon salt	250 g	27.38	14
малдон и босилеков зехтин Maldon salt and basil olive oil	130 g	19.56	10
розов домат и песто Дженовезе pink tomato and pesto Genovese	250 g	27.38	14
прошуто и зехтин екстра върджин prosciutto and extra virgin olive oil	200 g	27.36	14

Балканска салата с розови белени домати, маринован лук шалот, печен пипер, маслини Каламата и биволско сирене с билки Balkan salad with peeled pink tomatoes, marinated shallots, roasted peppers, Kalamata olives, and buffalo cheese with herbs	350 g	27.36	14
Микс салати с българско фермерско зелено сирене, сушени смокини, чери домати, лимоново-меден дресинг и хрупкав пекан Mixed greens with Bulgarian farm green cheese, dried figs, cherry tomatoes, lemon-honey dressing, and crunchy pecans	300 g	31.29	16
Цезар по оригинална рецепта с Литъл Джем и аншоа Caesar salad (original recipe) with Little Gem lettuce and anchovies	300 g	27.36	14
пиле и панчета chicken and pancetta	300 g	31.29	16
скариди prawns	300 g	33.25	17

Всички цени са в лева и евро с включен ДДС
Срок на годност - за непосредствена консумация

All pirces are in bgn and euro incl. VAT
Shelf life - for immediate consumption

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO

		лв	€
Паста или ризото със скариди, сьомга и аспержи Pasta or risotto with shrimp, salmon, and asparagus	350 g	48.90	25
Паста или ризото с манатарки, сушен домат и пресен трюфел Pasta or risotto with porcini, sun-dried tomato, and fresh truffle	350 g	44.98	23
Пене Арабиата Penne Arrabbiata	300 g	41.07	21

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Бургер с телешко Black Angus, чедър и лук конфи Black Angus burger with cheddar and confit onion	350 g	46.94	24
Сьомга филе с териаки и сусам Salmon fillet with teriyaki and sesame	200 g	41.07	21
Филе от лаврак с винегрет от лайм и зехтин Sea bass fillet with lime vinaigrette	200 g	41.07	21
Рибай стек с розов пипер и сол Малдон Ribeye steak with Maldon salt and pink pepper	230 g	115.39	59
Говеждо бон филе с деми глас сос Beef tenderloin with demi-glace	230 g	88.01	45
Агнешки котлетчета с билково масло Lamb chops with herb butter	250 g	88.01	45
Пилешка пържола Chicken steak	220 g	35.20	18

ГАРНИТУРИ / SIDES

Сотирани аспержи с масло Sautéed asparagus with butter	120 g	25.43	13
Стир фрай зеленчуци с Териаки Stir-fried vegetables with teriyaki	150 g	13.69	7
Картофено пюре с Трюфел Mashed potatoes with truffle	150 g	13.69	7
Домашни пържени картофи French fries	150 g	15.65	8
Императорски ориз със сушен домат Imperial rice with sun-dried tomato	150 g	15.65	8
Микс салати с чери домати Mixed salads with cherry tomatoes	100 g	15.65	8

Всички цени са в лева и евро с включен ДДС
Срок на годност - за непосредствена консумация

All pirces are in bgn and euro incl. VAT
Shelf life - for immediate consumption

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

глутен/gluten

черупчести/
shellfish

фъстъци/
peanuts

соя/soya

целина/celery

синап/
mustard

сусам/
sesame

ядки/nuts

Book your table for drinks, 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