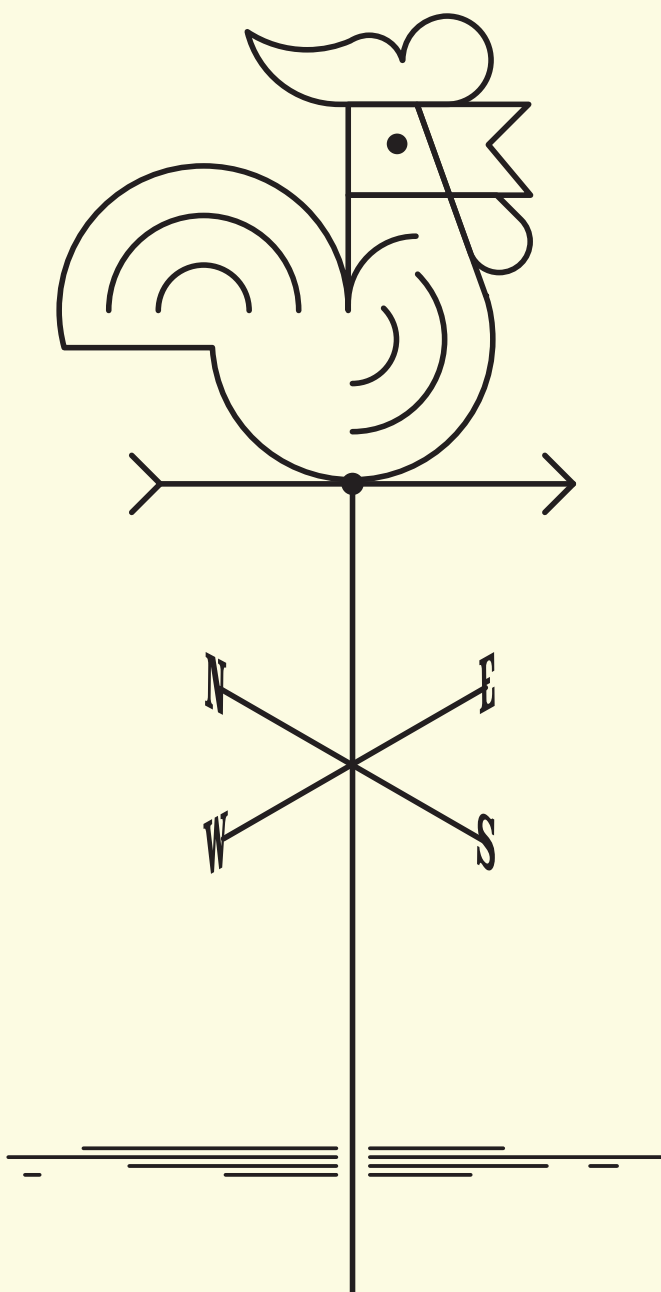




SENSE  
GASTRO BAR

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 домашно пикантно сладко от сезонни плодове, шамфъстък и пълнозърнести брускети ● ● ● ● 150 g 19  
 Duck pate with homemade spicy jam, pistachio and whole wheat bruschetta
- Антипасту с бурата хамон серано, каперси и маслини Тагжаска ● ● ● 250 g 28  
 Antipasti with burrata jamon serrano, capers and Taggiasca olives
- Запечен камембер със сушени плодове и ядки ● ● ● 180 g 19  
 Baked Camembert with dried fruit and nuts
- Грилован октопод с маслини Тагжаска, картофи и каперси ● ● 200 g 42  
 Grilled octopus with Taggiasca olives, potatoes and capers
- Тартар от риба тон с авокадо и понзо сос с пикантен сусам ● ● ● 180 g 24  
 Tuna tartare with avocado and ponzo sauce with spicy sesame seeds

## САЛАТИ / SALADS

- Шопска салата ● 350 g 16  
 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 120 g 22  
 със скариди 120 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 едамаме, пушена съомга,  
авокадо, краставица и киноа  
Mix salad with edamame, smoked salmon,  
avocado, cucumber and quinoa

● ● 300 g 26

Микс салата с маринувана тиква с мисо,  
хрупкаво цвекло, орехи и гратинирано козе  
сирене  
Mix salad with marinated pumpkin with miso,  
crispy beets, walnuts and gratinate goat cheese

● ● ● 300 g 22

---

СУПИ / SOUPS

Супа на геня  
Soup of the day

● ● ● ● 400 g 10

---

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO



ОПЦИЯ С БЕЗ ГЛУТЕНОВА ПАСТА  
GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST

Био tagliatelle с лимец, аспержи, сирене  
таледжио, орехи и пармезан  
Bio tagliatelle with spelt, asparagus, taleggio  
cheese, walnuts and parmesan

● ● ● ● 300 g 25

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

● ● ● 300 g 21

Ризото с манатарки  
Porcini risotto

● 300 g 22

Лимоново ризото със съомга и скариди  
Lemon risotto with salmon and prawns

● ● ● ● 300 g 26

## ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Пилешко филе Chicken breast	● 220 g 18
Патешко магре Duck magret	180 g 29
Блек Ангъс Риб ай стек Black Angus rib-eye steak	● 220 g 65
Свински котлет Pork chop	300 g 28
Филе от лаврак Sea bass fillet	● 160 g 30
Грилована съомга Grilled salmon fillet	● 160 g 30
Руба тон стек Tuna steak	● 180 g 33
Домашно приготвен Блек Ангъс чийз бургер с бекон и пържени картофи Homemade Black Angus cheese burger with bacon and skinny fries	● ● ● 350 g 28
Домашено приготвен Блек Ангъс бургер със сирене Таледжио, гъби и пържени картофи Homemade Black Angus burger with Taleggio cheese, mushrooms and fries	● ● ● 350 g 28

## 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
Пюре от сладък картоф Sweet potato puree	● 150 g 8
Аспержи с маслен сос Asparagus in butter sauce	● 130 g 18

## ТАПАС / TAPAS

- Пикантни чушки Падрон с хамон серано 150 g 17  
 Spicy peppers Padron with jamón serrano
- Едамаме на пара с Тогарашу 200 g 10  
 Steamed Edamame with Togarashi
- Глазирано сирене халуми с мед, пеперончино и рукола 170 g 14  
 Glazed halloumi cheese with honey, pepperoncino and arugula
- Запечен карфиол с билково айоли 180 g 9  
 Roasted cauliflower with herb aioli
- Пилешки хапки със сусам, Терияки сос и гив лук 250 g 17  
 Corn fed chicken & sesame nuggets, Teriyaki sauce and chives
- Пикантни скариди с джинджифил и манго 180 g 21  
 Spicy shrimp with, ginger and mango
- Селекция от континентални сирена 250 g 20  
 Cheese selection
- Плато месни деликатеси 250 g 27  
 Cold cuts platter
- Мус от сьомга с пълнозърнести брускети 150 g 16  
 Salmon mousse with whole grain bruschetta
- Домашно приготвен хумус с тиква и хляб пита 200 g 9  
 Homemade hummus with pumpkin and pita bread
- Мариновани маслини с бадеми, розмарин и каперси 120 g 9  
 Marinated olives with almonds, rosemary and smoked pepper
- Домашна тортила с пикантна доматиена салса 200 g 13  
 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



злутен/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