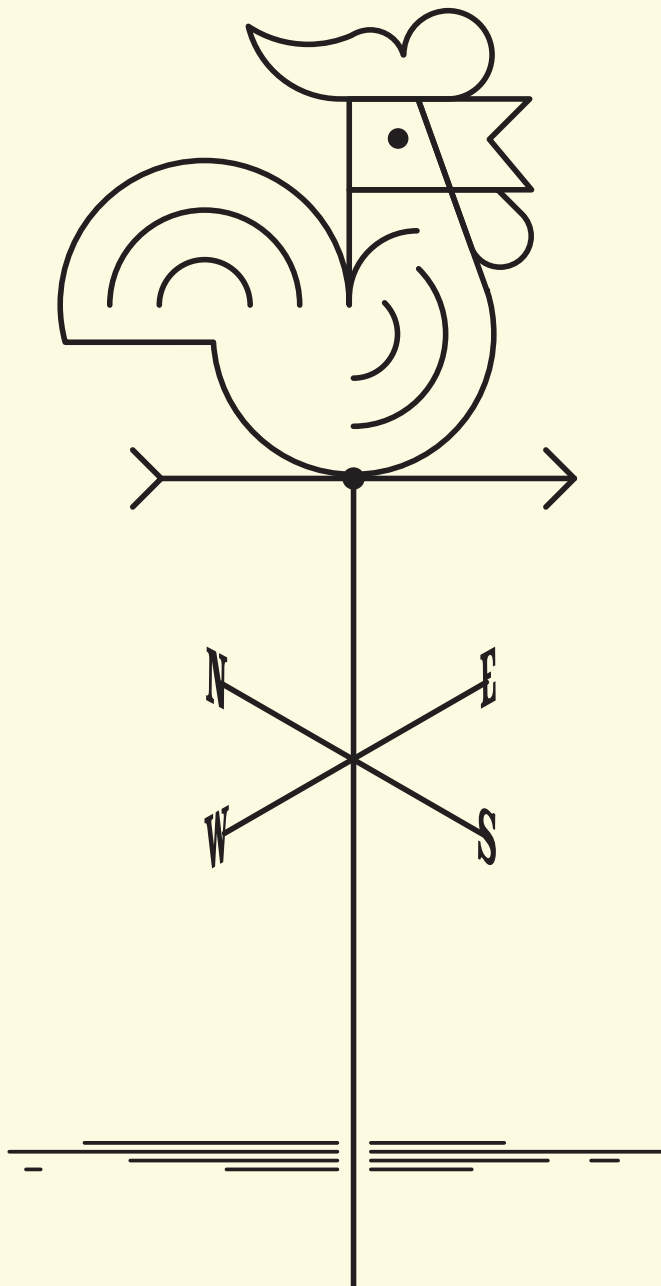




SENSE
GASTRO BAR

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
- Бурата с песто от сушени домати, босилек, рукола и чери домати
 Burrata with dried tomato pesto, basil, arugula and cherry tomatoes 250 g 23
- 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 маслини Тагжаска, картофи и каперси
 Grilled octopus with Taggiasca olives, potatoes and capers 200 g 39
- Тартар от риба тон с авокадо и понзо сос с пикантен сусам
 Tuna tartare with avocado and ponzo sauce with spicy sesame seeds 180 g 25

САЛАТИ / SALADS

- Шопска салата
 Shopska salad – tomatoes, cucumbers, roasted peppers, onion and Bulgarian Feta cheese 350 g 15
- Класическа Цезар салата с домашно приготвен дресинг от яйчен крем с аншоа, салата Литъл Джем, крутони и пармезан
 Caesar salad with homemade egg dressing cream, anchovies, Little Gem salad, croutons and parmesan cheese 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
 Avocado and tomato salad with roasted peppers, chives and Taggiasca olives 350 g 23



Микс салата с мариновано червено цвекло, тиква, авокадо, запечено козе сирене и конопено семе
Mix salad with marinated beetroot, pumpkin, avocado, grilled goat cheese and hemp seeds ● ● 300 g 21

Микс салата с черна киноа, пушена съомга, аспержи краставица, нар и слънчогледови семки
Mix salad with black quinoa, smoked salmon, asparagus cucumber, pomegranate and sunflower seeds ● 300 g 22

Микс салата с круша, синьо сирене, орехи и червени боровинки
Mix salad with pear blue cheese, walnuts and cranberries ● ● ● 300 g 18

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 аспержи, съомга, кедрови ядки и пармезан
Bio tagliatelle with asparagus, salmon, pine nuts and parmesan ● ● ● ● 300 g 26

Равиоли със спанак, рикота и пармезан
Ravioli with spinach, ricotta and parmesan ● ● ● 250 g 17

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

Ризото с манатарки
Porcini risotto ● 300 g 22

Ризото със тиква, сушени домати, козе сирене и нар
Risotto with pumpkin, dried tomatoes, goat cheese and pomegranate ● 300 g 18



ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Пилешко филе Chicken breast	220 g 15
Патешко магре Duck magret	180 g 29
Блек Ангъс Риб ай стек Black Angus rib-eye steak	● 220 g 69
Свински котлет Pork chop	250 g 22
Свинска поркета Pork porchetta	● 250 g 22
Филе от лаврак Sea bass fillet	● 160 g 29
Грилована съомга Grilled salmon fillet	● 160 g 29
Руба тон стек Tuna steak	● 180 g 30
Домашно приготвен Блек Ангъс чийз бургер с бекон и пържени картофи Homemade Black Angus cheese burger with bacon and skinny fries	● ● ● 350 g 27
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 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	● 120 g 8
Картофено пюре със пармезан и билки Mashed potatoes with parmesan and herbs	● 150 g 8
Азиатски зеленчуци с едамаме и териаки сос Asian vegetables with edamame and teriyaki sauce	● ● 150 g 9
Аспержи с маслен сос Asparagus in butter sauce	● 120 g 18



ТАПАС / TAPAS

- Чушки Падрон с чоризо и пармезан 150 g 17
Padron peppers with chorizo and parmesan
- 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
- Сотирани калмари с лайм, билки и айоли с черен чесън 180 g 16
Sautéed squids with lime, herbs and 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 джинджифил и манго 180 g 22
Spicy shrimp with ginger and mango
- Селекция от континентални сирена 250 g 25
Cheese selection
- Плато месни деликатеси 250 g 29
Cold cuts platter
- Дип от сирене с билки, гриловани маслини, чери домати, пеперончино и крутони 200 g 15
Cheese dip with herbs, grilled olives, cherry tomatoes, pepperoncino and croutons
- Домашно приготвен хумус със сладък картоф, пушен червен пипер и хляб пита 200 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 200 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