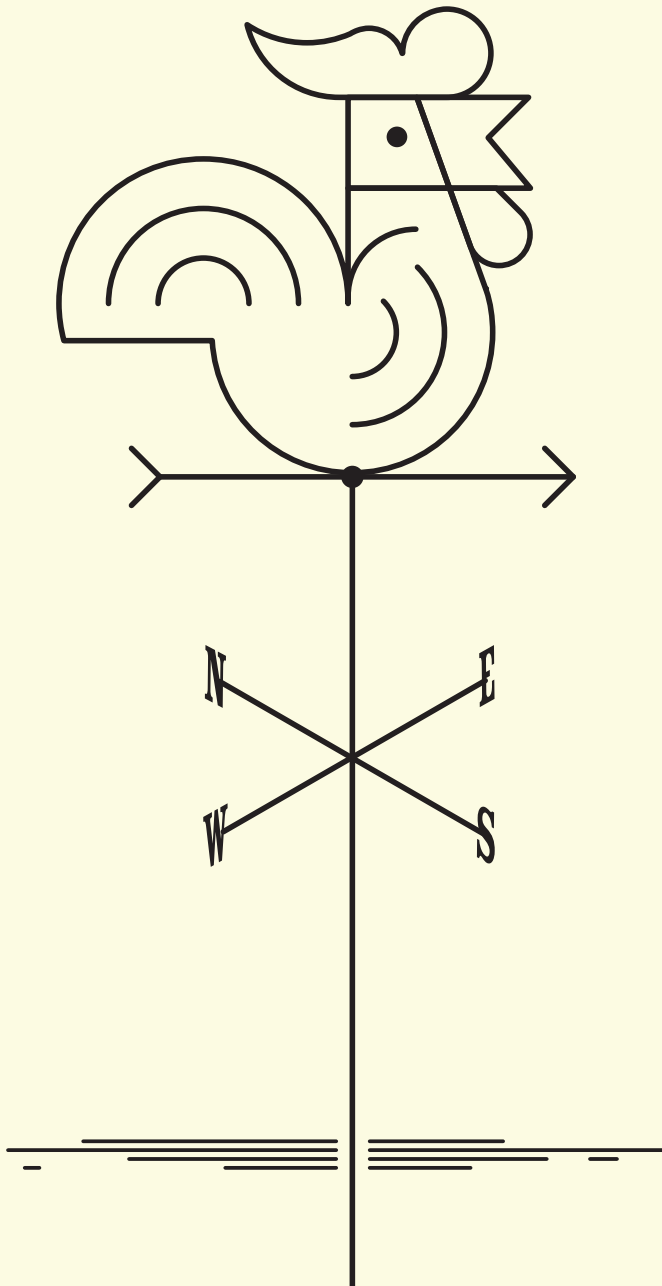




SENSE
GASTRO BAR

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

- Мус от патешки гроб със сладко от смокини,
 пълнозърнести брускети и свежа салата
 Duck liver pâté with fig jam, whole grain
 bruschetta and fresh salad ● ● ● 150 g 17
- Мус от овче сирене, печени чушки и артишок
 Sheep cheese mousse, roasted peppers and artichoke ● ● 180 g 14
- 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 23

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
 с пилешко филе ● ● ● ● ● ● 300 g 18
 със скаруди 120 g 21
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,
 гив лук и маслини Тагжаска 350 g 23
 Avocado and tomato salad with roasted peppers,
 chives and Taggiasca olives

- Панцанела с бурата, босилек и кедрови ядки ● ● ● 300 g 21
 Panzanella with burrata, basil and pine nuts
- Микс салата с гратинирано козе сирене, ягоди и бадеми ● ● ● 280 g 20
 Mix salad with gratinated goat cheese, strawberries and almonds
- Микс салата с риба тон татаки, едамаме и хрупкави ренучки ● ● 280 g 19
 Mix salad with tuna tataki, edamame and crispy radishes

С У П И / S O U P S

- Супа на деня ● ● ● ● 400 g 10
 Soup of the day

П А С Т А & Р И З О Т О / P A S T A & R I S O T T O



ОПЦИЯ С БЕЗ ГЛУТЕНОВА ПАСТА
 GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST

- Талиателе със скариди, аспержи и пармезан ● ● ● 300 g 24
 Tagliatelle with prawns, asparagus and parmesan cheese
- Пикантна паста Арабиата с венстричина, чери домати и пармезан ● ● 300 g 20
 Spicy pasta Arabiata with ventricina, cherry tomatoes and parmesan
- Сеганини с патладжан, скаморца и песто ● ● 300 g 15
 Sedanini with eggplant, scamorza and pesto
- Ризото с манатарки ● 300 g 20
 Porcini risotto
- Ризото със сушени домати, артишок, пармезан и песто ● ● 300 g 17
 Risotto with sun-dried tomatoes, artichoke, parmesan and pesto

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Френско царевично петле French Corn-fed cockerel	● 260 g 28
Патешко магре Duck magret	220 g 26
Блек Ангъс Риб ай стек Black Angus rib-eye steak	● 220 g 52
Свински котлет Pork chop	250 g 28
Филе от лаврак Sea bass fillet	● 160 g 29
Грилована съомга Grilled salmon fillet	● 160 g 31
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 25
Домашно приготвен бургер със съомга и сос ремулаг Homemade salmon burger with remoulade sauce	● ● ● ● 350 g 27

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
Картофени ньоки с песто Patato gnocchi with pesto	● ● ● 150 g 8
Аспержи с маслен сос Asparagus in butter sauce	● 130 g 15

ТАПАС / TAPAS

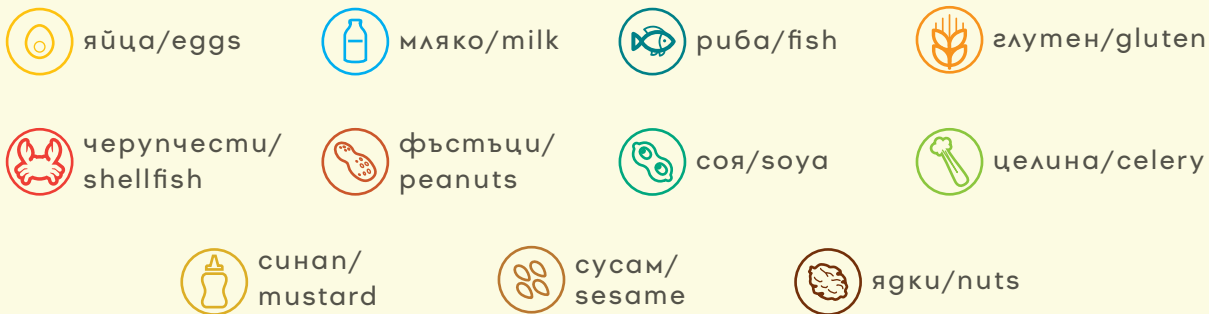
- Пикантни чушки Падрон с хамон серано 150 g 17
 Spicy peppers Padron with jamón serrano
- Едамаме на пара с Тогарашу 200 g 10
 Steamed Edamame with Togarashi
- Гриловано сирене халуми с рукола, нар и балсамико 170 g 14
 Grilled halloumi cheese with pomegranate, arugula and balsamic vinegar
- Пилешки хапки със сусам, Терияки сос и гив лук 250 g 17
 Corn fed chicken & sesame nuggets, Teriyaki sauce and chives
- Пикантни скариди с гжинджифил и манго 180 g 19
 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 съомга с пълнозърнести брускеми 150 g 15
 Salmon mousse with whole grain bruschetta
- Класически хумус с пушен пипер и хляб пита 200 g 9
 Classic hummus with smoked pepper 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.







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