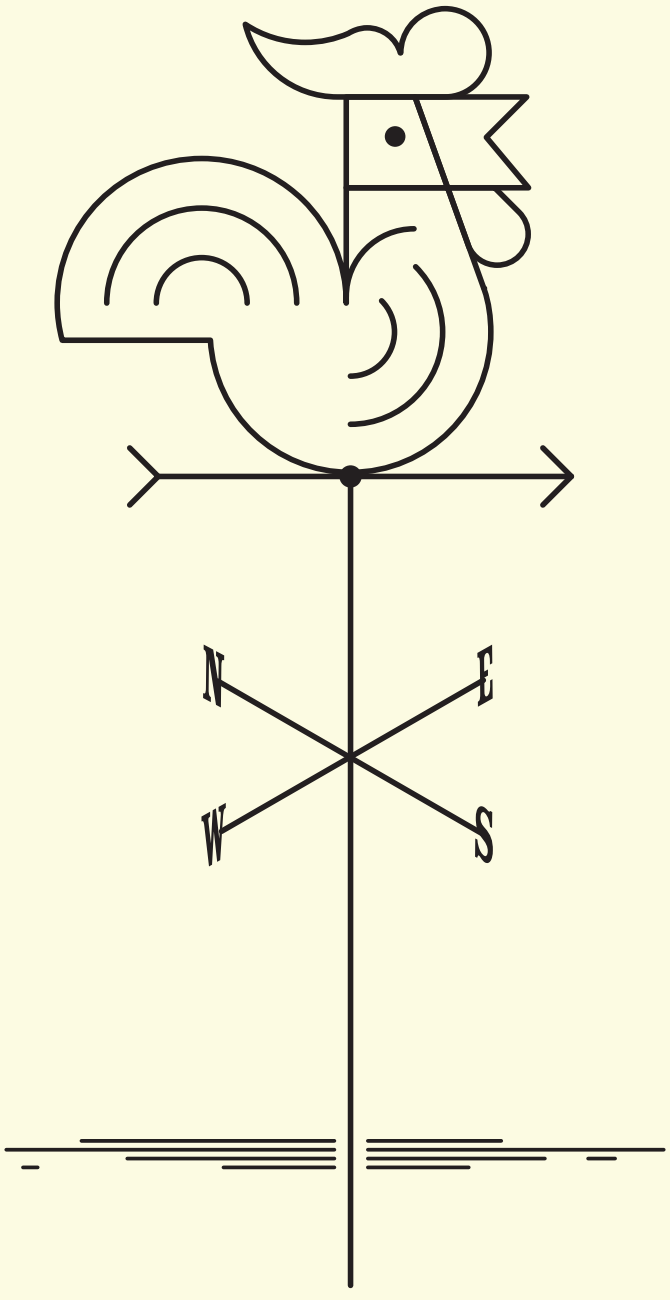
SENSE
GASTRO BAR

MENU



яйца/eggs

мляко/milk

риба/fish

глутен/gluten

черупчести/
shellfish

фъстъци/
peanuts

соя/soya

целина/celery

синап/
mustard

сусам/
sesame

ядки/nuts

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

		лв	€
Тартар от домашно маринована сьомга с водка и цвекло, пресни билки, манго, авокадо и винегрет от Перно Vodka and beetroot-cured salmon tartare, served with fresh herbs, mango, avocado, and a Pernod vinaigrette	150 g	24	12.27
Запечен Камембер с червени боровинки, розмарин, орехи и кленов сироп Baked Camembert with cranberries, rosemary, walnuts, and maple syrup	200 g	23	11.76
Грилован октопод с пюре от моркови, сос чимичури и хрупкави картофи Grilled octopus served with carrot purée, chimichurri sauce, and crispy potatoes	220 g	43	21.99
Патешки мус с пикантно сладко от смокини, малинов сос и пълнозърнести брускети Duck pâté with spicy fig jam, raspberry coulis, and whole wheatb bruschetta	180 g	23	11.76

САЛАТИ / SALADS

		лв	€
Микс салати с пушено магре, портокал, авокадо, кедрови ядки, годжи бери, нар, меден дресинг Mixed greens with smoked duck magret served with orange, avocado, pine nuts, goji berries, and a pomegranate-honey dressing	350 g	24	12.27
Шопска салата Shopska salad - tomatoes, cucumbers, roasted peppers, onion, and Bulgarian Feta cheese	350 g	19	9.71
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 lettuce, croutons, and parmesan cheese	350 g	22	11.25
Добави пилешко филе Add Chicken Fillet		28	14.32
Добави скариди Add Prawns		31	15.85
Салата стрячателa, домати Кампари, печени чушки, авокадо, пекан и песто дресинг Stracciatella Salad with Campari tomatoes, roasted peppers, avocado, pecans, and a pesto dressing	350 g	23	11.76

		лв	€
Микс салата с гриловано халуми, розов домат, тиквени семки, лимец и винегрет от манго Featuring heirloom pink tomatoes, pumpkin seeds, einkorn wheat, and a mango vinaigrette	300 g	21	10.74
Салата от авокадо, домати, печени чушки, див лук и маслини Таджаска Avocado and tomato salad with roasted peppers, wild garlic and Taggiasca olives	300 g	28	14.32

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO

		лв	€
Талиатели от лимец по сицилиански с бурата, кедрови ядки, чери домати, маслини Лечино, магданоз и чесън Sicilian-style einkorn tagliatelle with Burrata, tossed with pine nuts, cherry tomatoes, Leccino olives, parsley, and garlic	300 g	29	14.83
Пикантна паста Арабиата с чери домати и пармезан Spicy pasta Arrabbiata with cherry tomatoes, and parmesan	300 g	28	14.32
Ризото с горски гъби (пачи крак, печурки, зеленчуци, трюфел) Wild Mushroom Risotto with chanterelles, button mushrooms, seasonal vegetables, and a touch of truffle	300 g	22	11.25
Ризото със скариди, бяло вино и див лук Shrimp risotto cooked with white wine and garnished with wild garlic	300 g	26	13.29

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

		лв	€
Филет от морски език с хрупкава коричка от пистачо, пачи крак, пюре от моркови, микро грах, ароматни картофи, биск от омар с див лук Sole fillet with a pistachio crust served with chanterelle mushrooms, carrot purée, micro peas, aromatic potatoes, and a lobster bisque with wild garlic	350 g	47	24.03
Филе от ред снапър с пюре от аспаджик, зеленчукови спагети, къри сос и сламен чипс Red Snapper fillet served with baby onion purée, vegetable spaghetti, curry sauce, and crispy straw potatoes	350 g	45	23.01
Блек Ангъс Риб ай стейк Black Angus rib-eye Steak	280 g	82	41.93
добавете пържени картофи add skinny fries		90	46.02
добавете аспержи add asparagus		95	48.57
Свински ребра патдрондаж в азиатски стил, гарнирани с микс салата и пържени картофи Asian-glazed pork ribs topped with mixed salad and skinny fries	350 g	38	19.43
Домашно приготвен Блек Ангъс бургер с мариновано халапеньо, карамелизиран лук, скаморца и пържени картофи Homemade Black Angus burger with marinated jalapeños, caramelized onions, scamorza cheese, and skinny fries	300 g	33	16.87
Патешко магре с понзо, карамелизиран ананас, ядки от едамаме, бейби моркови и сос хойсин Duck magret with ponzu served with caramelized pineapple, edamame, baby carrots, and hoisin sauce	300 g	47	24.03
Фермерско филе от пиле с пюре от червено зеле с мирин, аспержи, гратинирани картофи и сос от черен трюфел Farm-Style Chicken Fillet Served with red cabbage purée with mirin, asparagus, gratinated potatoes, and a black truffle sauce	350 g	33	16.87

ТАПАС / TAPAS

		лв	€
Хумус с сусамов тахан и гуакамоле Hummus with sesame tahini and guacamole	150 g	15	7.67
Чушки Падрон с чоризо и пармезан Padron peppers with Chorizo and Parmesan	170 g	20	10.23
Пармезанови крокети със сос алиоли с черен чесън Parmesan croquettes with Black Garlic aioli	250 g	20	10.23
Пилешки хапки със сусам, терияки сос и див лук Sesame-crusted chicken nuggets with teriyaki sauce and wild garlic	180 g	21	10.74
Пикантни скариди с джинджифил и манго Spicy shrimp with ginger and mango	250 g	27	13.80
Селекция сирена Cheese Selection	250 g	30	15.34
Плато колбаси Cold cuts platter	180 g	35	17.90
Фета дип Feta dip with feta cheese, cream cheese, mayonnaise, and oregano	180 g	20	10.23
Мариновани маслини с бадеми, розмарин и каперси Marinated olives with almonds, rosemary and capers	120 g	12	6.14
Домашен тортила чипс с пикантна доматена салса Homemade tortilla chips with spicy tomato salsa	120 g	15	7.67

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 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