

Специальное предложение

от шеф-повара БАБА МАРТА



Оливие със сьомга 790р

Салат оливие с слабосоленой семгой и красной икрой



Пуйка със булгур 820р

Обжаренное филе индейки с томатами, маслинами, цедрой апельсина и отварным булгуром



Телешки ребра 1160р

Телячьи ребра, тушеные с мини-картофелем



Сьомга на скара 1580р

Стейк семги на гриле с соте из тушеных овощей и ореховым соусом



Цезар със пиле 760р

Листья салатов айсберг и романо, обжаренное куриное филе, помидоры черри, пармезан, гренки и соус цезарь (анчоусы консервированные, каперсы, пармезан, яйцо, воргчестр, чесноколивковое масло и лимонный сок)



Телешко опашка със боб 890р

Тушеные бычьи хвосты с фасолью и томатами



Печена ябълка със плодове 560р

Томленое яблоко с корицей, апельсинами, фейхоа, медом, грецкими орехами с винным соусом

Салаты

Болгарские салаты - это смесь множества свежих овощей и специй

Рекомендуем попробовать **Сулугуни пане** - обжаренный мягкий сыр с брусничным соусом



Шопска салата 680р

Знаменитый болгарский салат из помидоров, огурцов, печеного перца, репчатого лука и брынзы



Овчарска салата 710р

Салат из свежих помидоров, огурцов, печеного перца, обжаренных шампиньонов, ветчины, репчатого лука, с яйцом и брынзой



Домати със сирене 680р

Салат из помидоров и брынзой с соусом песто



Домашна лютеница 670р

Традиционная икра из печеного болгарского перца и помидоров



Салата Снежанка 540р

Маринованные или свежие огурцы с домашним йогуртом, чесноком и грецкими орехами



Хрупкова от патладжан 560р

Салат из жареных баклажанов, помидоров, кинзы с кисло-сладким соусом



Шопска доматеница 640р

Традиционный салат из печеных баклажанов и перцев с помидорами



Микс салата от скариди 880р

Обжаренные креветки с миксом салатов с добавлением апельсина



Чушки по Пирински 680р

Печеный болгарский перец с брынзой, домашним йогуртом и чесноком



Царска туршия 530р

Традиционная закуска из маринованных по старинному рецепту цветной капусты, болгарского перца, моркови и сельдерея

Холодные закуски

Холодные закуски - это не только аппетитное и красивое лакомство для любых случаев, но и прекрасное дополнение к дружеской беседе и замечательный способ утолить голод. В меню холодных закусок нашей механы представлен отличный выбор как сытных, так и легких низкокалорийных блюд.

[Заказать блюда с доставкой](#)



Плато със сирене 1540р

Ассорти из твердых и мягких сыров с медом, виноградом и грецким орехом



Пастърма 650р

Сыровяленая телятина с паприкой



Ассорти солений зеленчуци 490р

Соленья: огурцы, гурийская капуста со свеклой, маринованный острый перец, чеснок и помидоры



Свинска руладина 480р

Буженина с ароматными специями

**Рульца от тиквички** 🥒🍆🌿

Рулеты из цуккини с брынзой и грецким орехом

570р

**Саздърма**

Рулет из телятины и ягнятины со специями

520р

**Телешки език**

Отварной телячий язык

620р

**Руладина от пиле**

Куриный рулет с морковью и сельдереем

420р

**Херинга с ръжен тост** 🐟

Бочковая сельдь на ржаных тостах с маринованным красным луком

390р

**Рибена плоча**

Рыбное ассорти: семга слабосоленая, масляная рыба холодного копчения, палтус холодного копчения и красная икра

1750р

Горячие закуски

Вряд ли горячие закуски часто появляются на столе в будние дни, но уж семейные обеды и праздничные застолья без них сложно представить. Эта категория блюд требует особой подготовки и правильной подачи. Иногда они могут стать и полноценным обедом или ужином - все зависит от повода, по которому собрались за столом. За праздничным столом, горячие (да и холодные) закуски выступают в роли блюд, возбуждающих аппетит и предшествующие основному (главному) горячему блюду.

[Заказать блюда с доставкой](#)**Чушка бюрек** 🌶️🥒🍆

Обжаренный в панировке сладкий болгарский перец, фаршированный брынзой и помидорами

690р

**Миш Маш** 🍞🥒🍆

Яйца, запеченные с болгарским перцем, помидорами и брынзой

510р

**Сулугуни пане** 🧀🍞

Обжаренный в панировке мягкий сыр. Подается с брусничным соусом

540р

**Яйца по-панаягурски**

Яйцо пашот в соусе с домашним йогуртом, брынзой, чесноком и красной паприкой

470р

**Лозови сърми** 🍇

Виноградные листья, начиненные телятиной, бараниной и рисом. Подается с йогуртом собственного приготовления

670р

Болгарская выпечка

Когда дело доходит до теста, болгары не стесняются экспериментов и творчества. Болгарская выпечка варьируется от простой до сложной. Баница - самая традиционная выпечка, которая остается нормой для завтрака большинства болгар. Классическая вариация представляет тесто фило, заполненное яйцом и брынзой, смешанными вместе. Другие начинки включают шпинат, капусту, грибы или мясо. Если баница наполнена тыквой, ее называют тыквенником..

[Заказать блюда с доставкой](#)**Вита баница** 🧀

Традиционный домашний пирог с брынзой

290р

**Баница с месо и гъби** 🍖🍄

Слоеный пирог с мясом и грибами

310р

**Баница със спанак** 🍷🧀

Слоеный пирог со шпинатом и брынзой

270р

**Баница с тиква** 🍂🧀

Сладкий слоеный пирог с тыквой и грецкими орехами

480р

Супы

Супы в Болгарии - необыкновенно вкусные, густые и сытные. Ведь их готовят добавляя большое количество лука, чеснока, перца, зелени, а иногда и молочных продуктов - например, йогурта. Лечебным супом, или эликсиром, в Болгарии называют невероятно популярный, острый и обжигающий суп Шкембе чорба. Он исцеляет от похмелья и последствий шумного ночного веселья. Еще один традиционный суп готовится по случаю важных семейных праздников - Курбан чорба. Сегодня существует много рецептов приготовления этого сытного и наваристого супа. В летние месяцы непременно придется по душе холодный Таратор. Суп готовится из свежих огурцов, йогурта, чеснока, укропа и воды. Любители окрошки по достоинству оценят его освежающие свойства.

[Заказать блюда с доставкой](#)**Таратор** 🥒🍷🌿

Знаменитый болгарский холодный суп из домашнего йогурта с добавлением свежих огурцов, орехов и зелени

410р

**Курбан чорба**

Насыщенный суп с мясом ягненка, потрохами, рисом и овощами

570р

- | | | | | | |
|---|--|-------------|---|--|-------------|
|  | Телешко варено
Домашний суп из телятины | 540р |  | Гъбена чорба с перлен ечемик
Домашний суп из белых грибов и перловой крупы | 560р |
|  | Шкембе чорба
Традиционный болгарский суп из телячьего рубца, сваренного в молочном бульоне. Подается с чесночно-уксусной заправкой, острым перцем и паприкой | 590р |  | Боб чорба
Традиционный болгарский суп с фасолью и копченой грудинкой | 560р |
| | | |  | Уха по Маришки
Насыщенный рыбный суп из семги и судака | 720р |

Основные блюда

У каждого из вас свое видение вкусного обеда или идеального ужина. Но какими бы ни были ваши кулинарные предпочтения, без сытного и ароматного горячего блюда точно не обойтись. Если в офисной суете у вас нет времени на поход в ресторан или же вы не желаете тратить свое время на приготовления ужина, достаточно заказать доставку и насладиться вкусными и со вкусом приготовленными блюдами болгарской кухни.

[Заказать блюда с доставкой](#)

- | | | | | | |
|---|--|--------------|---|--|--------------|
|  | Телешки гювеч
Говяжьи щечки томленные с картофелем, баклажанами и бамией | 990р |  | Патешко бутче
Утиная ножка, томленная в пряных специях, с запеченными яблоками и брусничным соусом | 1060р |
|  | Чушки пълнени с месо
Болгарский перец, фаршированный телятиной, свиной и рисом. Подается с томатным или чесночно-йогуртовым соусом | 860р |  | Телешки бузи
Тушеные говяжьи щечки с картофельным пюре и соусом из овощей | 990р |
|  | Заек със манатарки сос
Ножка кролика, тушеная в сливочно-виновом соусе с шампиньонами и белыми грибами. Подается с пюре из сельдерея и картофеля | 1290р |  | Пилешки котлет
Рубленая котлета из куриной грудки с картофелем фри и томатным соусом | 890р |
|  | Агнешко печено
Ягненок, запеченный со специями, рисом и бараньими потрошками | 1860р |  | Пълнено зеле
Домашние мясные голубцы с томатным или йогуртовым соусом | 880р |
|  | Телешка пържолa с гъбен сос манатарки
Обжаренная телячья отбивная с соусом из белых грибов и шампиньонов. Подается с картофельным пюре | 1540р |  | Агнешко семе
Бараньи семечки, обжаренные с овощами и картофелем | 1310р |
| | | |  | Телешко месо със сини сливи
Тушеная телятина с черносливом и диким рисом | 1190р |

Блюда на сач

Сач - традиционная для Болгарии большая сковорода, в которой блюда готовится на несколько человек и в ней же подается на стол.

[Заказать блюдо с доставкой](#)

- | | | | | | |
|---|--|--------------|---|--|--------------|
|  | Сач със пилешко месо
Куриное филе бедра, обжаренное с болгарским перцем, цукини и шампиньонами | 3780р |  | Сач със свинско месо
Свинина, обжаренная с болгарским перцем, цукини, шампиньонами и картофелем | 3780р |
|  | Сач с телешко месо
Телятина, обжаренная с болгарским перцем, цукини и шампиньонами | 4300р |  | Сач асорт от наденици
Мясное ассорти: кебап куриный, кебап из домашнего фарша, кебап из баранины, карначе и суджук по Бански | 4300р |

Блюда на гриле

Блюда приготовленные на гриле сильно отличаются от других блюд своими вкусовыми свойствами. Они становятся вкуснее, сочнее и полезнее. В процессе приготовления используется минимальное количество масла, а благодаря свойствам гриля, мясо, рыба или овощи пропитываются своим соком, приобретают румяную корочку, нежный вкус и аромат.

[Заказать блюда с доставкой](#)

- | | | | | | |
|---|---|--------------|---|--|-------------|
|  | Агнешко каре с зеленчуци на скара
Баранья корейка на гриле. Подается с овощами на гриле | 2050р |  | Пилешка шпага на скара
Куриный шашлык с миксом салатов и томатным соусом | 870р |
|---|---|--------------|---|--|-------------|



Агнешко каре с запечен картофи с розмарин 2050р
 Баранья корейка с картофелем, обжаренным с розмарином и чесноком



Мешана скара 1690р
 Кюфте, кебапче, половинка карначе, суджук, свинина на шпажке, куриное бедро на шпажке с красным и белым луком. Подается с томатным соусом



Телешки език на скара 1440р
 Телячий язык на гриле с мини - картофелем в сметанном соусе



Зеленчуци на скара 450р
 Болгарские перцы, помидоры, баклажаны, шампиньоны, цукини и репчатый лук на гриле



Карначе на скара 880р
 Пикантная домашняя охотничья колбаска из свинины и говядины. Подается с картофельным пюре и томатным соусом



Хайдушка шпага на скара 890р
 Шашлык из свинины с миксом салатов и томатным соусом



Пилешко месо в ментов сос 1100р
 Жареный цыпленок в мятно-сливочном соусе с жареными кабачками



Суджук по Бански 880р
 Пикантная колбаска из свинины и говядины. Подается с мини картофелем, брынзой и томатным соусом



Кебапче с пилаф 880р
 Котлета из говядины и свинины с зеленью, мятой и специями. Подается с рисом, обжаренной вермишелью и томатным соусом



Кюфета с пилаф 880р
 Котлета из говядины и свинины с зеленью, мятой и специями. Подается с рисом, обжаренной вермишелью и томатным соусом



Кебап с бараниной 880р
 Кебаб из баранины с зирой и специями. Подается с рисом, обжаренной вермишелью и томатным соусом

Рыбные блюда

Необходимый продукт, который должен присутствовать в нашем рационе, конечно же - рыба. Это ценнейший и питательный продукт. Вот например - Семга, ценная рыба с вкуснейшим плотным мясом, с особым ароматом и ярким вкусом. Благодаря своим полезным свойствам она уместна как в рационе взрослого человека, так и ребенка. Блюда из семги уже давно стали синонимом изысканности и хорошего вкуса. Вкусной семга получается всегда, вне зависимости от способа её приготовления.

[Заказать блюда с доставкой](#)



Лаврак на скара 1100р
 Сибас приготовленный по вашему выбору:
 - запеченный с овощами
 - жареный на гриле



Пъстърва подлучена 1120р
 Форель, фаршированная грецкими орехами. Подается с запеченным картофелем и брынзой



Пържен шаран 960р
 Обжаренное филе карпа. Подается с картофельным пюре



Палтус 1160р
 Обжаренное филе палтуса. Подается с картофельным пюре



Сьомга със спанак 1690р
 Семга, запеченная в собственном соку с шпинатом и помидорами



Судак 1080р
 Обжаренное филе судака. Подается с овощами, картофелем, и соусом из шпината



Сьомга по воденичарски 1690р
 Семга, тушеная с овощами



Миди 990р
 Мидии в сливочном соусе с луком и зеленью

Десерты

Побаловать себя десертом можно после окончания трапезы, а можно съесть аппетитную сладость просто так - для поднятия настроения. Крем-карамель — один из самых популярных в Болгарии десертов. Для тех, кто не в курсе – это гибрид заварного крема и сладкого омлета, который готовится на водяной бане и подается с карамельным сиропом. Не уступает по популярности и Домашно кисело мляко — живой болгарский йогурт. Его подают с различными добавками с медом, орехами или с вареньем. Очень вкусный и нежный десерт.

[Заказать блюда с доставкой](#)



Домашно кисело мляко 430р
 Живой болгарский йогурт собственного приготовления. Добавки на выбор

груша и розмарин
 клубника и ваниль
 вишня
 чернослив



Морковен тарт 460р
 Морковно-ореховый торт



Наполеон 420р
 Классический торт Наполеон



Домашно кисело мляко с грецкими орехами 430р

Живой болгарский йогурт собственного приготовления с медом и грецкими орехами



Сладолед «Мусала» 510р

Особенное мороженое для тех, кто хочет совместить пользу болгарского кисломолочного йогурта и уникальный вкус домашнего мороженого



Мелба 490р

Ассорти ванильного, клубничного и шоколадного мороженого со свежими фруктами и взбитыми сливками



Круша с крема сирене и розмарин 580р

Груша с муссом из брынзы и розмарином



Баница с тиква 480р

Сладкий слоеный пирог с тыквой и грецкими орехами



Крем карамел 370р

Сливочно-молочный пудинг с карамелью



Печена ябълка 510р

Томленное яблоко с корицей, медом, черносливом и грецкими орехами

Печена ябълка



Тиквена торта 510р

Тыквенный торт с сливочным кремом и брусничным вареньем