SPAGHETTI KITCHEN★BAR

EAT • DRINK • SOCIALIZE

С

САЛАТИ

280 Г

Шопска салата - краставици, домати, чушки, лук, сирене и магданозено песто *H 7,90

Риголето - микс свежи салати, Прошуто - Котто, артишок, моркови, домати, краставици, броколи, мариновано Котидж сирене и цитрусов дресинг *FH 10,50

★**Салата от черна леща** с овче сирене, сушени домати, червен лук, маслини, селъри и лимонов дресинг *HJ 10,50

★**Розови градински домати,** печени чушки и патладжан, прясно сирене и магданозено песто *HI 10,50

★**Здравословна салата** от авокадо, краставици, нахут, Фета сирене, сусам, амарант и Узо дресинг *HIL 10,50

Цезар с айсберг, хрупкави пилешки филенца, аншоа, чери домати, крутони и оригинален дресинг *DAHC 10,90

Капрезе с розови градински домати, биволска моцарела, кедрови ядки и домашно песто *HI 10,90

★SKS **Spaghetti.Kitchen** - свежи листа, пушена моцарела, патладжан, чушки, чери домати, маслен боб, едамаме и маслинена салца *HFK 10,90

★**Салата рукола,** пресни гъби, домати конкасе, Грана Падано, кедрови ядки и балсамико крем *HIM 11,50

Салата КОББ – айсберг, чери домати, хрупкаво пилешко филе, чипс от бекон, авокадо, яйце и Горгонзола, овкусена с медено - дижонски дресинг *CHAK 11,50

Бейби спанак с чипс от Прошуто-Крудо, орехова паста и дресинг със сушени домати и каперси, поднесени в хрупкава кошничка с пармезан *AHI 11,90

Микс от листни салати с радичио, запечено козе сирене, ябълка и карамелизиран пекан *HI 12,90

★**Микс от салати,** сотирани скариди, филетирани цитруси, бадеми и малиново балсамико *BIM 13,50

А

ПРОШУТО БАР

Виж отделното меню с нашата селекция от премиум прошуто и сирена - внос от Италия

АНТИПАСТИ И БРУСКЕТИ

200 Г

★**Мезе дипове,** поднесени с домашен хляб
/ Ранч дип с бекон, пресен лук и чедър
/ Мус от пушен патладжан, спанак, йогурт и чесън
/ Микс от маслини в студено пресован зехтин и риган *AHI 8,50

Шишчета на грил от Испански чушки Падрон и чоризо, поднесени с чедър сос *H 8,50

Комбинация от брускети *ABDHI 9,50
/ Крем - фреш и маринована сьомга
/ Рагу от гъби и телешко бон филе
/ Котидж сирене, сушени домати и кедрови ядки
/ Мариновани тиквички и скарида
/ Домати с моцарела и песто

Печено на грил сирене Халуми със сладко от черни маслини, кедрови ядки и свежа салата *HI 10,90

Бурата с градински розови домати, рукола и песто *HI 12,90

Телешко карпачо от Блек Ангъс в студено пресован зехтин, мариновани гъби, Грана Падано, рукола и домашен хляб с песто *AHI 13,90

Хрупкави калмари, поднесени с фритирана рукола и уасаби майонеза *AGH 14,50

П

ПАСТА

300 Г

Спагети Алио е Олио - Пеперончино със зехтин, чесън и магданоз *A 8,90

Пълнозърнеста паста с домати, патладжан и маслини Каламата, поръсена с чеснови хлебни трохи *AJ 9,90

Лазаня Болонезе *AHFMJ 10,50

★SKS **Спагети Трапанезе** с чери домати, моцарела Фьор ди Лате, пресен босилек и бадеми *AHI 10,50

Спагети с телешки кюфтенца, Грана Падано и Маринара сос *AHJ 11,50

Фетучини с домашно маринована сьомга, сос Алфредо и див лук *ADH 11,90

ПРЯСНА ПАСТА

300 Г

Гарганели Арабиата - пеперончино, домати, Грана Падано, маслини Каламата и пресен босилек *ACHJ 11,50

★**Лимонови ньоки** в кокосово мляко с пилешко филе и грах *ACH 11,50

★**Талиателе с тиквички,** сушени домати, крем от броколи, сирене Страчатела и черен трюфел *ACH 13,50

★**Босилково папарделе** с гъби, песто от шам фъстък и магданоз *ACI 13,90

Ръчно приготвена паста Карбонара с Грана Падано *ACH 13,90

Талиолини с калмари, скариди, миди, домати конкасе, зехтин и чесън *ABCGI 14,50

ПИЦА

300 Г

Маргарита - домати, моцарела Фьор ди Лате, босилек, зехтин *AH 8,90

Вегетариана Спаначен крем фреш, моцарела Фьор ди Лате, сладки картофи, сирене Фонтина, микс от маслини и шам фъстък *AEHI 13,90

Пепероне - домати, моцарела Фьор ди Лате, пикантен салам Пепероне, чушки *AH 13,90

★SKS **Пица с италианска наденица,** гъби, чушки, домати, моцарела Фьор ди Лате *AH 13,90

Капричоза - домати, моцарела Фьор ди Лате, Прошуто - Котто, гъби и артишок *AHF 13,90

Куатро Формаджи - домати, моцарела Фьор ди Лате, Горгонзола, Проволоне и Таледжо *AH 14,50

★ **Пица Спек** - домати, маскарпоне и спек *AH 14,90

★SKS **Пица с микс от италиански колбаси** Лонзино, Прошуто - Крудо, Брезаола, домати, моцарела Фьор ди Лате, соеви кълнове и рукола *AHF 17,50

★ **Гурме пица** с летен черен трюфел, крем фреш, сирене Страчатела *AH 19,50

Всяка пица може да се поръча с тесто от лимец 2,00

ТАРТ ФЛАМБЕ

300 Г

Класик - крем - фреш, бекон, моцарела Фьор ди Лате, праз лук, шалот и градински билки *AH 13,90

Песто - чери домати, моцарела Фьор ди Лате, пармезан и кедрови ядки *AHI 13,90

Поркета, рикота, моцарела Фьор ди Лате, карамелизиран лук и яйчен жълтък *ACH 15,50

РИЗОТО

300 Г

Ризото с горски гъби, праз лук, пармезан, трюфел паста и магданоз *AHM 12,90

★ **Ризото Неро ди Сепия,** сьомга и аспержи *DH 14,50

★**Ризото с домати и маскарпоне,** калмари, октопод и кралска скарида *BDH 17,50

SUMMER KITCHEN

★ **Тарама хайвер** с домашен хляб *ADF 5,90

★ **Миди на пара,** домати конкасе, билки, чесън и Узо* GH 10,90

★ **Сотиран калмар** с прошуто Крудо, лайм и див лук *GH 15,90

★ **Октопод по Сицилиански,** чери домати, маслини, каперси и пресен босилек *G 27,00

БЪРГЪРИ

★SKS **Блек Ангъс бургър,** домашна питка Бриош, бекон, отлежал чедър, айсберг и домати, поднесен с пържени картофи с трюфелово олио и отлежал пармезан *AHFI 14,90

★ **Бургър от конско месо** със сирене Бри, рукола и Джак Даниелс майонеза в бриош от сепия, поднесен с кетчуп от круши и пържени картофи *AFHM 15,90

Г

Всяка порция от грил менюто се поднася с **ФЛАТ БРЕД** по Ваш избор

JOSPER ГРИЛ

200 Г

Кюфтета на грил с пушен йогурт сос *FH 8,90

Пилешко органик филе мариновано в цитруси и билки 10,50

Домашна Сицилианска наденица с розмарин и тъмна бира *FHK 10,90

Свински ребра 'Spear Ribs' с Джак Даниелс BBQ сос *H 11,50

★SKS **Свински котлет** със сос Тамаринд *HM 13,50

Чураско Блек Ангъс шишчета с Джак Даниелс масло *H 14,50

Калмари на грил с джинджифил и кориандър сос *G 14,90

Филе от лаврак с Френч сос *HD 16,90

★**Блек Ангъс Рибай стек** с Горгонзола масло и грилована царевица *H 39,00

Телешки Блек Ангъс стек с рукола, каперси и пармезан, поднесен с конфи от червен лук и трюфел сос *HM 39,90

Грил за двама с BBQ дип / 750г *FHK 42,00
/ Телешко бон филе / Пилешко филе / Кюфтета с билки / Свински ребра / Агнешки котлети / Домашна Италианска наденица

ГАРНИТУРИ

★ **Чеснови ньоки** с градински билки *AC 3,00

Див ориз с киноа на пара *H 3,50

Печени зеленчуци във вино и билки с киноа и див лук *HI 3,90

Картофи Фондан на фурна с крем фреш, бекон и див лук *H 3,90

★SKS **Пържени картофи** в трюфелов зехтин с отлежал пармезан *H 4,90

Хрупкави сладки картофи с кокосово масло *I 5,50

ФЛАТ БРЕД

Хлябът ни се приготвя ръчно и на място

Със сусам и сушени домати *AL 1,90

С майорана, чесън и зехтин *A 1,90

Със сирене Пиаве и гъби *AH 1,90

С телешка кайма и отлежал чедър *AH 1,90

Е

ЕТНО

300 Г

Фалафел с цвекло, поднесен с листни салати, киноа, чери домати и йогурт дип с печен чесън *AFH 10,50

Пилешки шишчета Тикка Масала с басмати ориз и Индийски хляб Наан *AEH 14,90

★SKS **Виенски шницел** от телешко бон филе, поднесен с пържени картофи и малка салата *AHF 18,50

Глазирана норвежка сьомга с БИО мед и ретро горчица, поднесена с лимоново ризото и аспержи на грил *ADK 18,90

Б

ЛЮБИМАТА НИ БЪЛГАРСКА КУХНЯ а'ЛА SPAGHETTI KITCHEN®

300 Г

★ **Пълнени чушки** с дърпано телешко, лимец, пресен лук и бира, поднесени с пармезанов Бешамел и магданозено олио *AHJ 9,90

★ **Мусака** с бавно готвено телешко месо, картофи, патладжан и пармезан, поднесена със сос Маринара и йогурт мус *AHJ 10,90

★SKS **Телешко на бавен огън,** поднесено с пушен винен сос и пухкаво пюре от целина *FHAMJ 16,50

СУПИ

300 МЛ

Домашна пилешка супа *AHJ 4,90

★ **'Блъди Мери' супа,** поднесена с кростина с активен въглен и шот водка по желание *HJ 5,50

Д

ДЕСЕРТ & ДИДЖЕСТИВ

Перфектната комбинация за завършек на всяко меню

ТРАДИЦИОННИ SPAGHETTI KITCHEN ДЕСЕРТИ®

150 Г

Крем Брюле *ACHI 6,90

★ **Панетоне кейк** с шампаснко крем *ACHI 6,90

★ **Ню Йорк чийзкейк** със солен карамел и пекан *ACHI 7,20

Лайм пай с бял шоколад *ACHI 7,20

Домашна италианска бисквитена торта с бери плодове *ACHI 7,20

Нутела торта с пистачио *ACHI 7,20

Тирамису Оригинале *ACHI 7,20

★SKS **Панджиало** с маскарпоне крем и бери плодове *ACHI 7,50

Комбинация от десерти 'Spaghetti Kitchen' *ACHI 10,90
/ Панджиало с маскарпоне
/ Шоколадов мус
/ Тирамису Оригинале
/ Ню Йорк чийз кейк
/ Нутела торта с пистачио

Разгледайте нашата витрина

** Попитайте персонала за селекцията ни от домашен италиански сладолед*

АЛЕРГЕНИ *A-глутен; *B-ракообразни продукти; *C-яйца и яйчни продукти; *D-риба и рибни продукти; *E-фъстъци; *F-соя /шунка/; *G-мекотели; *H-мляко и млечни продукти (лактоза); *I-ядки; *J-целина; *K-синап; *L-сусамово семе; *M-SO2 и сулфити; *N-лупина.

★BRAND NEW

★SKS SPAGHETTI KITCHEN SIGNATURE DISH

Всички цени са в БГ лева

SPAGHETTI KITCHEN★BAR
EAT • DRINK • SOCIALIZE

Всички цени са в БГ лева

Б

БЯЛО ВИНО

БЪЛГАРИЯ	750 мл
PIXELS Совиньон Блан New Bloom Winery	28,00
ОРМАНО Уайт, Ормано, България	29,00
New Bloom Совиньон Блан & Шардоне New Bloom Winery	29,00
Кера Тамара Совиньон Блан Винарска изба Марян	31,00
Стелиън Уайт, Совиньон Блан, Шардоне и Вионе Ейнджълс Естейс	34,00
F2F Шардоне /Barrel Fermented/ New Bloom Winery	34,00
F2F Совиньон Блан New Bloom Winery	34,00
Блек С. Уайт от Санта Сара Винарско имение Санта Сара	39,00
Левент Шардоне Барел ферментед Винарска къща Русе	41,00
Санта Сара, Совиньон Блан Винарско имение Санта Сара	44,00
Ле Фльор, Шардоне, Катаржина Естейт	59,00

НОВ СВЯТ	750 мл
Фронтера, Совиньон Блан Конча и Торо, Чили	28,00
Трапиче Винярдс, Совиньон Блан	33,00
Удбридж Совиньон Блан Робърт Мондави, Калифорния	36,00
Ронгопай, Совиньон Блан Нова Зеландия	38,00
Forbidden Vines Совиньон Блан Марлборо, Нова Зеландия	39,00
Шардоне Резерва Еспесиал Коно Сур, Чили	39,00
Еррасурис Естейт Совиньон Блан	41,00
Бабич, Совиньон Блан Марлборо, Нова Зеландия	49,00
Уайлд Рок Совиньон Блан Марлборо, Нова Зеландия	54,00
Бабич Совиньон Блан Черен етикет Марлборо, Нова Зеландия	57,00

СТАР СВЯТ	750 мл
Фраскати Супериоре D.O.C. Сан Марко Италия	31,00
Ка Марено Пино Гриджо де ла Венеция	31,00
Вила Бианки Вердикио Кастели ди Йези Класико, D.O.C., Умани Ронки, Марке, Италия	36,00
Лумина Пино Гриджо от Венеция I.G.T., Руфино, Италия	36,00
Ле Фюме Бланш Совиньон Блан Франсоа Лютрон, Франция	38,00
Ризлинг Трокен, Др. Лозен Мозел, Германия	38,00
Дзенато Пино Гриджо Деле Внеце I.G.T. Венето, Италия	41,00
Костамолино Верментино ди Сардиния DOC Сардиния, Италия	46,00
Т-Фриулано Колио, D.O.C. Т-Фриулано Колио, Венето, Италия	49,00
Рибола Джала Бенедете деле Венеция I.G.T. Клавини, Фрули, Италия	49,00
Сансер, Ла Мерси – Дию, Лоара, Франция	69,00
Шабли Дроен, Бургундия, Франция	89,00

Ч

ЧЕРВЕНО ВИНО

БЪЛГАРИЯ	750 мл
PIXELS Каберне Совиньон New Bloom Winery	28,00
Ормано Ред Ормано, България	29,00
New Bloom Регент New Bloom Winery	29,00
Енира Найперг Селекшън Винарна Беса Вали	33,00
F2F Каберне Совиньон, Сира и Регент New Bloom Winery	34,00
F2F Дорнфелдер New Bloom Winery	34,00
Стелиън Класик, Сира, Каберне Совиньон, Каберне Фран & Мерло Ейнджълс Естейс	37,00
Мавруд и Мерло Марян Винарска изба Марян	38,00
Пти Сира Винарско имение Санта Сара	49,00
РеДарк, Каберне Совиньон & Руен & Рубин Винарна Дамяница	52,00
Куесчън марк, Каберне совиньон & мерло Катаржина Естейт	59,00
Санта Сара ПРИВАТ Мавруд & Каберне Совиньон, Винарско имение Санта Сара	109,00

НОВ СВЯТ	750 мл
Фронтера, Карменер, Чили	29,00
Трапиче Винярд Малбек, Аржентина	33,00
Бисиклета Карменер Резерва Коно Сур, Чили	34,00
Карменер Резерва Касиеро дел Диабло, Чили	37,00
Еразурис Естейт Карменер, Чили	41,00
Робърт Мондави Каберне Совиньон Робърт Мондави, Калифорния	54,00
Бабич, Пино Ноар Марлборо, Нова Зеландия	55,00
Ейч 3, Мерло, Колумбия Крест Вашингтон, САЩ	69,00

СТАР СВЯТ	750 мл
Кастелани Кианти I.G.T. Сицилия, Италия	31,00
Подере Монтпулчано, D.O.C. Урмани Ронки, Италия	34,00
Ская Коврина, I.G.T., Тенута Сан Антонио Венето, Италия	37,00
Делас Кот дю Рон Руж Сент Есприт, Сира & Гренаш, Франция	41,00
Кастилиони Кианти D.O.C.G. Маркези де Фрескобалди, Италия	46,00
Петра Ебо Тоскана I.G.T., Каберне Совиньон, Мерло & Санджовезе	59,00
Резерва Дукале Кианти DOCG Червено Руфино Италия	68,00
Амароне, Селеционе Антонио Кастанеди D.O.C.G., Италия	129,00
Кастелджокондо, Брунело ди Монталчино D.O.C.G. Маркези де Фрескобалди, Италия	199,00

Р

РОЗЕ

	750 мл
PIXELS Розе от Гренаш New Bloom Winery	28,00
Ка'Маренго, Розе Венеция	31,00
Енира Розе Винарна Беса Вали	33,00
Стелиън Розе, Ейнджълс Естейт	34,00
F2F розе от Каберне Совиньон и Марселан New Bloom Winery	34,00
Ле розе, Катаржина Естейт	36,00
Розе Кот дьо Прованс Шато д'Астрос	38,00
Денеб Розе Ейнджълс Естейт	42,00
Но Сейнтс Розе Винарско имение Санта Сара	45,00
BY OTT Розе Кот дьо Прованс, Шато д'Астрос Прованс, Франция	64,00
М дю Минюти Розе Шато Минюти, Кот дьо Прованс, Франция	64,00

П

ПРОСЕКО & ШАМПАНСКО

	750 мл
Розе Спуманте "Ил Фреско" Вила Санди, Италия	34,00
Просеко Спуманте Ароматико Брут "ИЛ ФРЕСКО" Вила Санди, Италия	39,00
Просеко Брут Арджео Руджери, Тревизо, Италия	39,00
Мартини Асти / Розе / Брут	48,00
Просеко Драй, Джустино Б. Валдобиадене, Италия	72,00
MOET Шандон	150,00
Луи Рьодерер, Брут Премие нон винтидж Шампан, Франция	160,00
Вьов Клико	180,00
Луи Рьодерер, Кристал Брут винтидж, Шампан, Франция	590,00

М

МАЛКИ БУТИЛКИ

	375 мл
☆	
PIXELS Совиньон Блан New Bloom Winery	15,00
Ел Кото Бланко, Испания	15,00
Трапиче Винярд Совиньон Блан Аржентина	16,00
Ка'Маренго, Пино Гриджо деле Венеция I.G.T., Италия	17,00
Просеко Брут, Арджео, Руджери, Италия / **200ml**	17,00
Уайт Стелиън Шардоне, Вионе & Совиньон Блан	21,00
Бабич, Совиньон Блан Марлборо, Нова Зеландия	26,00
Совиньон Блан Бланкфумат, Колио, D.O.C. Т-Фриулано Колио, Венето, Италия	26,00
★	
Ормано Розе, Ормано, България	16,00
Шато д'Астрос Розе Кот дьо Прованс Франция	23,00
OTT Селекшън, Ле Домание, Розе Прованс, Франция / **500ml**	42,00
★	
Ел Кото Крианца, Риоха, Испания	16,00
Мавруд & Мерло Марян Винарска изба Марян	19,00
Янг Стелиън Каберне Совиньон, Мерло & Каберне Фран & Сира	19,00
Кастилиони Кианти D.O.C.G. Тоскана, Италия	26,00

'VINO DELLA CASA'

Чаша вино / 180мл	8,00
SPAGHETTI.KITCHEN Шардоне Ейнджълс Естейт	27,00
SPAGHETTI.KITCHEN Мерло Ейнджълс Естейт	27,00

ДИДЖЕСТИВИ

	50 мл
ЛИМОНЧЕЛО VILLA MASSA	6,00
ЙЕГЕРМАЙСТЕР	6,00
ФЕРНЕТ БРАНКА	6,00
БРАНКА МЕНТА	6,00

РАКИЯ & ГРАПА

	50 мл
СТРАЛДЖАНСКА Мускатова Отлежала	4,00
СТРАЛДЖАНСКА Мускатова Специална Селекция	5,00
КАЙЛЪШКА Сливова Ракия	4,00
ПЕЩЕРСКА Отлежала	4,00
БУРГАС 63	4,00
БУРГАС 63 Барел	5,00
ГРАПА	5,00 – 12,00

/Попитайте Вашия сервитьор за видовете ГРАПА, които предлагаме/

БИРА 330мл

СТЕЛА АРТОА	4,50
СТЕЛА АРТОА Безалкохолна	4,50
СТАРОПРАМЕН	4,00
БЕКС	4,00
КАМЕНИЦА	4,00
ЛЕФЕ Светло	5,50
ЛЕФЕ Тъмно	5,50
ХУГАРДЕН	5,50
КОРОНА / 355мл	6,50

НАЛИВНА БИРА

СТЕЛА АРТОА / 330мл	3,50
СТЕЛА АРТОА / 500мл	5,50

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Домашно приготвена лимонада
Чаша / 4,90 **Кана 1,5Л / 13,90**

КОКА-КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ, ТОНИК / 250мл	2,70
НАТУРАЛЕН СОК RAUCH / 200мл	3,50
СТУДЕН ЧАЙ / 330мл / праскова, лимон, зелен /	4,00
ПРЯСНО ИЗЦЕДЕН СОК / 250мл	5,00

/Попитайте Вашия сервитьор за видовете сокове, които предлагаме/

ШАРК / 250мл	6,00

МИНЕРАЛНА ВОДА

БАНКЯ / 330мл	2,50
ПЕРИЕ / 330мл	4,50
АКВА ПАННА / 250мл	4,00
АКВА ПАННА / 750мл	7,50
САН ПЕЛЕГРИНО / 250мл	4,00
САН ПЕЛЕГРИНО / 750мл	7,50

Добавете към вашата топла напитка вкусен мини кроасан с ванилов крем или нутела. 1,80

КАФЕ & ЧАЙ

ЕСПРЕСО KIMBO / 60мл	2,70
ЕСПРЕСО МАКИАТО / 100мл	3,10
КАПУЧИНО /добавете аромат на лешник, кокос, ванилия или шоколад / **200мл**	3,90
КАФЕ ЛАТЕ / 200мл	3,90
ЧАЙ / 400мл	4,00
ТОПЪЛ ШОКОЛАД NUTELLA / 200мл	4,90
ИРЛАНДСКО КАФЕ / 250мл	7,90
★ **ЕСПРЕСО ФРЕДО / 250мл**	3,50
★ **КАПУЧИНО ФРЕДО / 250мл**	3,90

SPAGHETTI KITCHEN★BAR

EAT • DRINK • SOCIALIZE

All prices in BG lev

S

SALADS

280 G

Shopska salad - cucumbers, tomatoes, peppers, onion, Feta cheese and parsley pesto *H — 7,90

Rigoleto salad
mix of green salads, Prosciutto-Cotto, artichoke, carrots, tomatoes, cucumbers, broccoli, marinated Cottage cheese & citrus dressing *FH — 10,50

★ **Mixed lettuce,** steamed black lentil, sheep milk cheese, sun-dried tomatoes, red onion, olives, celery & citrus dressing *HJ — 10,50

★ **Organic tomatoes,** baked red peppers & aubergine, fresh Feta cheese & parsley pesto *HI — 10,50

★ **Healthy salad** – cucumbers, avocado, chickpeas, Feta cheese, sesame, amaranthus & Ouzo dressing *HIL — 10,50

Ceaser - Iceberg lettuce, crispy chicken fillets, anchovy, cherry tomatoes, croutons & Original dressing *DAHC — 10,90

Caprese - fresh tomatoes, Buffalo mozzarella, pine nuts and basil pesto *HI — 10,90

★SKS **Spaghetti.Kitchen** - lettuce mix with smoked mozzarella, aubergine, peppers, cherry tomatoes, butter beans, edamame and olive salsa *HFK — 10,90

★ **Rocket leaves,** mushrooms, chopped tomatoes, pine nuts, Grana - Padano & balsamico crème *HIM — 11,50

COBB salad
Iceberg lettuce, cherry tomatoes, crispy chicken fillets, bacon chips, avocado, egg, Gorgonzola cheese and honey - Dijon dressing *CHAK — 11,50

Baby spinach leaves, Prosciutto-Crudo, walnut paste, sun-dried tomatoes & capers dressing, served ina crispy bascket w/th parmesan *AHI — 11,90

Lettuce mix, baked goat cheese, apple and caramelized pecan *H — 12,90

★ **Lettuce mix,** sautéed shrimps, citrus fillets, almonds & raspberry dip *BIM — 13,50

A

PROSCIUTTO BAR

Check out the placemate for our selection of the premium imported Italian prosciutto & cheese

ANTIPASTI&BRUSCHETTI

200 G

★ **Mezze dips,** served w/th homemade bread *AHI — 8,50
/ Ranch dip, bacon, spring onion & Cheddar cheese
/ Aubergine mousse, spinach leaves, yoghurt & garlic
/ Olives mix, Extra Virgin Olive oil & oregano

Grilled Padròn peppers & chorizo skewers w/th cheddar sauce *H — 8,50

Bruschetta selection *ABDHI — 9,50
/ Crème - fraiche & marinated salmon
/ Mushrooms ragout & veal fillet
/ Cottage cheese, sun-dried tomatoes & pine nuts
/ Marinated zucchini & prawn
/ Tomatoes, mozzarella & pesto

Baked Halloumi cheese, pine nuts, sweet olives and fresh lettuce mix *HI — 10,90

Buratta cheese, tomatoes, arugula and pesto *HI — 12,90

Black Angus beef carpaccio w/th Extra Virgin olive oil, mushrooms and Grana Padano served w/th homemade bread toast & pesto *AHI — 13,90

Crispy calamari served w/th arugula & wasabi mayonnaise *AGH — 14,50

P

PASTA

300 G

Spaghetti Aglio e Olio - Peperoncino with Extra Virgin olive oil, garlic & parsley *A — 8,90

Whole grain pasta, tomatoes, aubergine, Kalamata olives & garlic crumbs *AJ — 9,90

Lasagna Bolognese *AHFMJ — 10,50

★SKS **Trapanese** -cherry tomatoes, mozzarella Fior di Latte, fresh basil leaves and almonds *AHI — 10,50

Spaghetti with veal meatballs, Grana Padano cheese & Marinara sauce *AHFI — 11,50

Fettuccine, homemade marinated salmon, chives & Alfredo sauce *ADH — 11,90

FRESH PASTA

300 G

Garganelli Arrabiata - tomatoes, pepperoncino, Grana Padano cheese, Kalamata olives & basil *ACHJ — 11,50

★ **Lemon gnocchi,** grilled chicken fillets, coconut milk & peas *ACH — 11,50

★ **Tagliatelle,** zucchini, sun - dried tomatoes, broccoli mousse, Stracciatella cheese & black truffle flavour *ACH — 13,50

★ **Basil papardelle**, sautèed mushrooms, pistachio & parsley pesto *ACI — 13,90

Homemade pasta Carbonara & Grana Padano cheese *ACH — 13,90

Tagliolini with calamari, shrimps, mussels, chopped tomatoes olive oil & garlic *ABCGI — 14,50

PIZZA

300 G

Margherita - tomatoes, mozzarella Fior di Latte, basil leaves & Extra Virgin olive oil *AH — 8,90

Vegetariana
spinach crème - fraiche, mozzarella Fior di Latte, sweet potatoes, Fontina cheese, olives mix & pistachio *AEHI — 13,90

Pepperoni - tomatoes, mozzarella Fior di Latte, pepperoni salami & fresh peppers *AH — 13,90

★SKS **Homemade Italian sausage,** mushrooms, peppers, tomatoes, mozzarella Fior di Latte *AH — 13,90

Capricciosa - tomatoes, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto-Cotto, mushrooms & artichoke *AHF — 13,90

Quattro Formaggi - tomatoes, mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola cheese, Provolone cheese & Tallegio cheese *AH — 14,50

★ **Pizza Speck** – tomatoes, Mascarpone & Speck salami *AH — 14,90

★SKS **Pizza Mix of Italian salami** - Lonzino, Prosciutto-Crudo, Bresaola, tomatoes, mozzarella Fior di Latte, soy sprouts & rocket leaves *AHF — 17,50

★ **Gourmet pizza** - summer black truffle, crème-fraiche, & Stracciatella cheese *AH — 19,50

Make your pizza with spelt dough — 2,00

TARTE FLAMBEE

300 G

Classique - crème - fraiche, mozzarella Fior di Latte, bacon, leek, shallots and fresh herbs *AH — 13,90

Pesto - cherry tomatoes, mozzarella Fior di Latte, parmesan & pine nuts *AHI — 13,90

Porchetta, ricotta, mozzarella Fior di Late, caramelized onion & egg yolk *ACH — 15,50

RISOTTO

300 G

Risotto with wild mushrooms, leek, parmesan & truffle paste *AHM — 12,90

★ **Nero di Sepia Carnaroli rice,** salmon fillet & asparagus *DH — 14,50

★ **Summer Risotto** – fresh tomatoes & mascarpone, calamari, octopus & King prawn *BDH — 17,50

SUMMER KITCHEN

★ **Tarama au Caviar,** served w/th homemade bread *ADF — 5,90

★ **Steamed black mussles** chopped tomatoes, garlic, herbs & Ouzo *GH — 10,90

★ **Sautèed calamari,** Prosciutto-Crudo, lime & chives *GH — 15,90

★ **Sicilian octopus,** cherry tomatoes, Kalamata olives, capers & fresh basil leaves *G — 27,00

BURGERS

★SKS **Black Angus burger,** mature Cheddar cheese, bacon, tomato, Iceberg lettuce in homemade Broiche bread served w/th truffle - parmesan french fries *AHFI — 14,90

★ **Charcoal Brioche, horse patty,** Brie cheese, arugula, Jack Daniel's mayo, served w/th French Fries & pear ketchup *AFHM — 15,90

G

Each portion from the grill menu is served with a choice of **FLAT BREAD**

JOSPER GRILL

200 G

Grilled meatballs & yoghurt dip *FH — 8,90

Grilled citrus organic chicken fillet — 10,50

Sicilian sausage w/th rosemary in dark beer *FHK — 10,90

Jack Daniel's Spare Ribs w/th BBQ sauce *H — 11,50

★SKS **Pork chop** & Tamarind dip *HM — 13,50

Churrasco Black Angus skewers & Jack Daniel's butter *H — 14,50

Grilled Ginger calamari & coriander dip *G — 14,90

Sea Bass fillet w/th French sauce *HD — 16,90

★ **Black Angus Rib Eye steak,** Gorgonzola butter & grilled corn — 39,00

Black Angus steak, arugula, capers, parmesan chips, onion confit & truffle sauce *HM — 39,90

Grill for 2 and BBQ dip / 750G *FHK — 42,00
/ French rack lamb chops / Tenderloin Beef
/ Chicken skewers / Meatballs with herbs
/ Spare Ribs / Homemade Italian sausages

GUARNIRE SIDE DISH

★ **Sautèed Garlic gnocci** w/th fresh herbs *AC — 3,00

Steamed wild rice with quinoa *H — 3,50

Baked vegetables in wine, herbs, quinoa & chives *HI — 3,90

Baked Fondant potatoes with crème cheese, bacon & chives *H — 3,90

★SKS **Truffle&Parmesan french fries** *H — 4,90

Pan-fried sweet potatoes & coconut butter *I — 5,50

FLAT BREAD

All the bread is freshly made in house

Sesame & sun-dried tomatoes *AL — 1,90

Majoran, garlic & Olive oil *A — 1,90

Piave cheese & mushrooms *AH — 1,90

Beef minced meat & Cheddar cheese *AH — 1,90

E

ETHNIC DISHES

300 G

Falafel with beetroot, lettuce mix, cherry tomatoes, quinoa & yoghurt dip *AFH — 10,50

Chicken Tikka Masala skewers, steamed basmati rice & Naan bread *AEH — 14,90

★SKS **Wien schnitzel,** chips & small cabbage salad *AHF — 18,50

Glazed Norwegian salmon fillet in Organic honey & mustard, served over lemon risotto & grilled asparagus *ADK — 18,90

B

TRADICIONAL BG CUISINE, SPAGHETTI KITCHEN STYLE ®

300 G

★ **Stuffed pepper with veal meat,** spelled, spring onion, beer, Bechamel sauce & parsley olive oil *AHJ — 9,90

★ **Mousaka** – Tradicional Bulgarian dish w/th Sous vide veal meat, potatoes, aubergine, Grana-Padano & Marinara sauce *AHJ — 10,90

★SKS **Slowly cooked veal meat** served over celery, potatoes & fennel purèe & smoked wine sauce *FHA — 16,50

SOUPS

300 ML

Homemade chicken soup *AHJ — 4,90

★ **'Bloody Mary' soup,** charcoal crostini & vodka shot *HJ — 5,50

D

You can add **DIGESTIF** to your dessert for a perfect final of your meal

SPAGHETTI KITCHEN DESSERTS ®

150 G

Crème Brulee *ACHI — 6,90

★ **Panettone cake** w/th champagne crème *ACHI — 6,90

★ **New York cheese cake** wi/h salted caramel & pecan nuts *ACHI — 7,20

White chocolate lime pie *ACHI — 7,20

Homemade Italian biscuit cake & wild berries *ACHI — 7,20

Nutella cake & pistachio *ACHI — 7,20

Tiramisu Originalle *ACHI — 7,20

★SKS **Pangiallo with mascarpone** & homemade blackberry jam *ACHI — 7,50

Spaghetti Kitchen desserts mix *ACHI — 10,90
/ Pangiallo w/th mascarpone
/ Chocolate mousse
/ Tiramisu Originalle
/ New York Cheesecake
/ Nutela cake & pistachio

Look our **PASTRY** display

**You can ask your waiter to advise you on the selection of homemade Italian ice-cream*

ALLERGENS *A-gluten; *B-crustacean products; *C-egg and egg's products; *D-fish and fish products; *E-peanuts; *F-soy (ham); *G-molluscs; *H-milk and milk products; *I-nuts; *J-celery; *K-mustard; *L-sesame seeds; *M-SO2; *N-lupines.

★BRAND NEW
★SKS SPAGHETTI KITCHEN SIGNATURE DISH

SPAGHETTI KITCHEN★BAR

EAT • DRINK • SOCIALIZE

All prices in BG lev

W

WHITE WINE

BULGARIA	750 ml
PIXELS Sauvignon Blanc New Bloom Winery	28,00
ORMANO White, Ormano Estate, Bulgaria	29,00
New Bloom Sauvignon Blanc & Chardonnay New Bloom Winery	29,00
Kera Tamara Sauvignon Blanc Maryan Winery	31,00
F2F Chardonnay / Barrel Fermented / New Bloom Winery	34,00
F2F Sauvignon Blanc, New Bloom Winery	34,00
Stallion White, Sauvignon Blanc, Chardonnay & Viongier, Angelus Estate	34,00
Black C. White by Santa Sara Santa Sarah Wine Estate	39,00
Levent Chardonnay Barrel Rousse wine House	41,00
Santa Sarah, Sauvignon Blanc Santa Sarah Wine Estate	44,00
Les Fleurs, Chardonnay, Katarzyna Estate	59,00

THE NEW WORLD	750 ml
Frontera, Sauvignon Blanc, Chile	28,00
Trapiche Vineyards Sauvignon Blanc	33,00
Woodbridge Sauvignon Blanc Robert Mondavi, California	36,00
Rongopai, Sauvignon Blanc New Zealand	38,00
Forbidden Vines Sauvignion Blanc Marlborough, New Zealand	39,00
Chardonnay Reserva Especial Cono Sur, Chile	39,00
Errazuriz Estate Sauvignon Blanc	41,00
Babich, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	49,00
Wild Rock Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	54,00
Babich Black Label Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	57,00

THE OLD WORLD	750 ml
Frascati Superiore D.O.C. San Marco Italy	31,00
Ca'Marengo, Pinot Grigio delle Venezie. I.G.T. Venezie, Italy	31,00
Villa Bianchi Verdiccio Castelli di Jesi Classico D.O.C. Umani Ronchi, Marche, Italy	36,00
Lumina Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. Ruffino, Italy	36,00
Les Fumees Blanches Sauvignon Blanc Francois Lutron, France	38,00
Riesling Trocken, Dr. Loosen, Germany	38,00
Zenato Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. Veneto, Italy	41,00
Costamolino Vermentino di Sardegna D.O.C. Sardinia, Italy	46,00
T-Friulano Collio, D.O.C. T-Friulano Collio, Veneto, Italy	49,00
Ribolla Gialla Benedete delle Venezie I.G.T. Friuli, Italy	49,00
Sancerre la Mercy-Dieu, Loire, France	69,00
Chablis Drouhin, Burgundy, France	89,00

R

RED WINES

BULGARIA	750 ml
PIXELS Cabernet Sauvignon New Bloom Winery	28,00
Ormano Red Ormano Estate, Bulgaria	29,00
New Bloom Regent New Bloom Winery	29,00
Enira Neipperg Selection Bessa Valley Winecellar	33,00
F2F Cabernet Sauvignon Syrah & Regent New Bloom Winery	34,00
F2F Dornfelder New Bloom Winery	34,00
Stallion Classic, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot Angelus estate	37,00
Mavrud & Merlot Maryan Maryan Winery	38,00
Petite Syrah Santa Sarah Wine Estate	49,00
ReDark, Cabernet & Ruen & Rubin Damianitza Winery	52,00
Question mark Cabernet Souvignon & Merlot Katarzyna Estate	59,00
Santa Sarah PRIVAT, Mavrud & Cabernet Sauvignon Santa Sarah Wine Estate	109,00

THE NEW WORLD	750 ml
Frontera, Carmenere, Chile	29,00
Trapiche Vineyards Malbec, Argentina	33,00
Bicicleta Carmenere Cono Sur, Chile	34,00
Casillero del Diablo, Carmenere Reserva Chile	37,00
Errazuriz Estate Carmenere Chile	41,00
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon, California	54,00
Babich, Pinot Noir Marlborough,New Zealand	55,00
H3 Merlot, U.S.A.	69,00

THE OLD WORLD	750 ml
Castellani Cianti I.G.T. Sicily, Italy	31,00
Podere Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Urmani Ronchi, Abruzzo, Italy	34,00
Scaia Corvina I.G.T., Tenuta San't Antonio Veneto, Italy	37,00
Delas cote du Rhone Rouge Saint Esprit, Syrah & Grenache, France	41,00
Castiglioni Chianti D.O.C.G. Marchesi de Frescobaldi, Italy	46,00
Petra Hebo Toscana I.G.T. Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese	59,00
Riserva Ducale Chianti D.O.C.G. Rosso Ruffino Italy	68,00
Amarone Selezione, Antonio Castagnedi D.O.C.G., Italy	129,00
Castelgiocondo Brunello di Montalcino D.O.C.G., Marchesi de Frescobaldi, Italy	199,00

R

ROSE

	750 ml
PIXELS Rose from Grenache New Bloom Winery	28,00
Ca'Marengo, Rose Venezie, Italy	31,00
Enira Rose Bessa Valley Winecellar	33,00
Stallion Rose, Angelus Estate	34,00
F2F Rose Cabernet Sauvignon & Marselan New Bloom Winery	34,00
Le Rose, Katarzyna Estate	36,00
Rose Cotes de Provence Chateau d'Astros, France	38,00
Deneb Rose Angelus Estate	42,00
No Saints Rose Santa Sarah Wine Estate, Bulgaria	45,00
M de Minuty Rose A.O.C. Cotes de Provence, France	64,00
BY OTT Rose Cote de Provence, Chateau d'Astros, Provence, France	64,00

P

PROSECCO & CHAMPAGNE

	750 ml
Rose Spumante "IL FRESCO" Villa Sandi, Italy	34,00
Prosecco Spumante Aromatico Brut "IL FRESCO" Villa Sandi, Italy	39,00
Prosecco Brut Argeo Treviso, Italy	39,00
Martini Asti / Rose / Brut	48,00
Prosecco Dry Giustino B. Valdobbiadene, Italy	72,00
Moet & Chandon	150,00
Louis Roederer Brut Premier NV, Champagne, France	160,00
Veuve Cliquot	180,00
Louis Roederer Cristal Brut, Vintage 2005 France	590,00

S

SMALL BOTTLE

	375 ml
☆	
PIXELS Sauvignon Blanc New Bloom Winery	15,00
El Coto Blanco, Spain	15,00
Trapiche Vineyards Sauvignon Blanc Aragentina	16,00
Ca'Marengo Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. Italy	17,00
Prosecco Brut Argeo, Ruggeri Italy / 200ml	17,00
White Stallion Chardonnay, Viognier & Sauvignon Blanc	21,00
Babich Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	26,00
Blanc Fumat Sauvignon Collio D.O.C. T-Friulano Collio, Veneto, Italy	26,00
★	
Ormano Rose, Bulgaria	16,00
Chateau d'Astros Rose Cotes de Provence Chateau d'Astros, Provence, France	23,00
Ott Selection Les Domaniers Rose Provance, France / 500ml	42,00
★	
El Coto Crianza, Rioja, Spain	16,00
Mavrud & Merlot Maryan Maryan Winery	19,00
Young Stallion Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc & Syrah	19,00
Castiglioni Chianti D.O.C.G, Toscana, Italy	26,00

'VINO DELLA CASA'

Glass of wine / 180ml	8,00
SPAGHETTI.KITCHEN Chardonnay Angelus Estate	27,00
SPAGHETTI.KITCHEN Merlot Angelus Estate	27,00

DIGESTIVE

	50 ml
LIMONCHELLO VILLA MASSA	6,00
JAGERMEISTER	6,00
FERNET BRANCA	6,00
BRANCA MENTA	6,00

RAKIYA & GRAPPA

	50 ml
STRALDJANSKA Muscat Matured	4,00
STRALDJANSKA Muscat Special Selection	5,00
KAILUSHKA Plum Rakiya	4,00
PESHTERSKA Matured Raiya	4,00
BURGAS 63	4,00
BURGAS 63 Barrel	5,00
GRAPPA	5,00 - 12,00

/ Ask your waiter for our selection ot GRAPPA /

BEER 330ml

STELLA ARTOIS	4,50
STELLA ARTOIS Non-alcoholic	4,50
STAROPRAMEN	4,00
BECK'S	4,00
KAMENITZA	4,00
LEFFE Blonde	5,50
LEFFE Brune	5,50
HOEGAARDEN	5,50
CORONA / 355ml	6,50

DROUGHT BEER

STELLA ARTOIS / 330ml	3,50
STELLA ARTOIS / 500ml	5,50

SOFT DRINKS

Homemade Lemonade
Glass / 4,90 **Jug 1,5l / 13,90**

COCA COLA, FANTA, SPRITE, TONIC /250ml	2,70
JUICE RAUCH / 200ml	3,50
ICE TEA / 330ml / peach, lemon, green/	4,00
FRESHLY SQUEEZED JUICE / 250ml / BY your choice /	5,00
SHARK / 250ml	6,00

MINERAL WATER

BANKIA / 330ml	2,50
PERIER / 330ml	4,50
AQUA PANNA / 250ml	4,00
AQUA PANNA / 750ml	7,50
SAN PELLEGRINO / 250ml	4,00
SAN PELLEGRINO / 750ml	7,50

You can add to your hot drinks a delicious mini croissant with Nutella or vanilla cream filling. 1,80

COFFEE & TEA

ESPRESSO KIMBO / 60ml	2,70
CAFFE MACCHIATO / 100ml	3,10
CAPUCCINO / add hazelnut, coconut, vanilla or chocolate flavor / **200ml**	3,90
CAFFE LATE / 200ml	3,90
TEA / 400ml	4,00
HOT CHOCOLATE NUTELLA / 200ml	4,90
IRISH COFFEE / 250ml	7,90
★ **FREDO ESPRESSO / 250ml**	3,50
★ **FREDO CAPUCCINO / 250ml**	3,90