

Салати

САЛАТА със СМОКИНИ и БУРАТА 300 г 13,99
*моцарела Бурата върху микс зелени салати
с карамелизирани орехи и балсамико*

Предястия

ИСПАНСКИ ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ на ВВQ 70 г 5,99

ДОМАТЕНА СУПА с РИБА ТОН 300 г 12,99

КРОКЕТИ С БАКАЛЯРО и сос АЙОЛИ 120 г 9,99

ХРУПКАВ АРТИШОК с КРЕМ ОТ ХАМОН и ПРЕСЕН ТРЮФЕЛ 120 г 24,99

Морски дарове

ЗАДУШЕНИ КАЛМАРИ с КРЕМ ОТ КАРТОФИ и

ПЪДПЪДЪЧЕ ЯЙЦЕ 150 г 19,99

Рибни ястия

ЦИПУРА ФИЛЕ с ХРУПКАВА КОРИЧКА и

ЛЕК ЛИМОНОВО-МАСЛЕН СОС 280 г 19,99
с картофено пюре и сотиран спанак

Месо на барбекю

ТЕЛЕШКИ СУДЖУК БЛЕК АНГЪС на ВВQ 300 г 19,99

СВИНСКИ БЕЙБИ КРАЧЕТА ИБЕРИКО на ВВQ с теснов сос 200 г 24,99

ПЛУМА ИБЕРИКО СТЕК 200 г 24,99

СОТИРАНИ ПЛУМА КЪСЧЕТА на ТИГАН с масло и пресен лук 200 г 24,99

Десерти

ПЕЧЕНА ТИКВА с МЕД и ОРЕХИ 200 г 5,99

ДОМАШЕН ПАЙ с ПЕЧЕНА ТИКВА 130 г 7,99

СЕЗОННИ ПЛОДОВЕ с МАСКАРПОНЕ 200 г 7,99

ВЕГАН КЕЙК БАУНТИ 80 г 8,99

*с кокосов крем и тъмен шоколад, без захар, без
глутен, без брашно и без млечни продукти*

ЙОГУРТ КЕЙК с ЧИЯ и МАЛИНИ 100 г 8,99

без захар, без брашно, без глутен

ДЗУПА ИНГЛЕЗЕ с ПРАСКОВИ и ШОКОЛАД 150 г 7,99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА ГЛАВНИЯ ГОТВАЧ



САЛАТИТЕ НА КАПИТАНА

КАПИТАН КУК С МОРСКИ ДАРОВЕ 270 € 18,99
октопод, калмари и скариди върху свеж салатен микс, авокадо, чери домати, овкусени с лек авокадо дресинг и балсамова редукция

КАПИТАН ДЖОН СИЛВЪР
С ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ СКАРИДИ 280 € 15,99
хрупкави пикантни скариди върху свеж зеленчуков микс, червен лук с пикантен кимчи дресинг и букет от салати

БУРАТА С КЕДРОВИ ЯДКИ 300 € 13,99
прясна моцарела бурата, чери домати, авокадо, маслини Кадамон, бейби спанак, кедрови ядки, балсамов дресинг

МОЦАРЕЛА БУРАТА 340 € 14,99
прясна моцарела бурата, поднесена върху белени розови домати, рукола, сос Песто с лешници и балсамов дресинг

ЦЕЗАР С ХРУПКАВО ПИЛЕ 270 € 11,99
хрупкаво пилешко филе върху айсберг, зелена салата, чери домати, пармезан, хрупкав бекон, крутони, сос Цезар с аншоа

ЦЕЗАР С ХРУПКАВИ КАЛМАРИ 270 € 14,99
хрупкави калмари върху айсберг, хрупкав бекон, зелена салата, чери домати, пармезан, крутони, сос Цезар с аншоа

БЪЛГАРСКА СЕЛСКА 460 € 11,99
белени розови домати, краставици, печен червен пипер, зелен лук, магданоз и натрошено сирене, овкусени със зехтин

ЗАПЕЧЕНО КОЗЕ СИРЕНЕ 240 € 13,99
запечено козе сирене, поднесено върху микс от свежи салати с ароматен дресинг с горски плодове, чери домати, сушени домати и балсамова редукция

**СВЕЖИ САЛАТИ С АВОКАДО И
ЧЕРИ ДОМАТИ** 200 € 9,99
овкусени с лек авокадо дресинг

НИКОЛЕТА 300 € 10,99
чери домати, краставици, авокадо, овкусени с лек авокадо дресинг

МАСЛИНИ

ТАДЖАСКА 50 € 4,99

СТАФИДНИ 100 € 4,99

ЗЕЛЕНИ ИТАЛИАНСКИ 100 € 4,99

МИКС 150 € 9,99

РАЗЯДКИ

ТИРОКАФТЕРИ 100 € 4,99
традиционна Гръцка разядка със сирене

ДОМАШНО МАРИНОВАНА ЛЮТА СИВРИЯ
100 € 7,99

ДОМАШНА ЛЮТЕНИЦА СЪС СИРЕНЕ
150 € 11,99

ДОМАШНО ГУАКАМОЛЕ

по автентична рецепта с домати, пресен кориандър, червен лук и лайм, поднесено с хрупкав начос

240 € 14,99

ХАЙВЕРИ

ТАРАМА 150 € 5,99

ТАРАМА С АВОКАДО 150 € 6,99

ТАРАМА С ПУШЕНА СЪОМГА 150 € 6,99

ТРИО ТАРАМА 150 € 6,99
Тарама, Тарама с авокадо, Тарама с пушена съомга и тобико

ЧЕРВЕН 30 € 18,99
поднесен с препечен тост, масло и лимон

ЧЕРЕН 30 € 99,99
поднесен с препечен тост в масло и лимон

МЕЗЕТА

ХАМОН ИБЕРИКО 100 € 29,99

ДОМАШНО МАРИНОВАНИ РИБИ

ХАМСИЯ 50 € 4,99

САФРИД 50 € 5,99

ЧЕРНОКОП 50 € 5,99

ПАЛАМУД 50 € 7,99

СЪОМГА 50 € 9,99

ТОН 50 € 12,99

САШИМИ

СЪОМГА 80 € 11,99

ТОН 80 € 14,99

ТАТАКИ

СЪОМГА С ТРЮФЕЛ КРЕМ 100 € 14,99

ТОН С ТРЮФЕЛ КРЕМ 100 € 15,99

КАРПАЧО

ТЕЛЕШКО 100 € 16,99
с рукола и пармезан

ОКТОПОД 80 € 17,99

ТАРТАРИ

СЪОМГА ТАРТАР 100 € 15,99
тартар от домашно маринована съомга с краставици, копър, червен лук, усаби майонеза, червен хайвер, поднесен с хрупкави брускети

ТАРТАР ОТ ТЕЛЕШКО БЛЕК АНГЪС 120 € 15,99
тартар от телешко Блек Ангъс с каперси, червен лук, жълтък и сос Тартар

ТОН ТАРТАР С АВОКАДО 200 € 17,99
с трюфел сос, дайкон и шрирача чили сос

ОКТОПОД

ОКТОПОД ПО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ 130 € 24,99

ОКТОПОД ПО ГРЪЦКИ 120 € 24,99

КАЛМАРИ

КАЛМАРИ НА BBQ 150 € 17,99
цели калмари, изпечени на барбекю, поднесени със зехтинов сос

ХРУПКАВИ КАЛМАРИ 200 € 17,99
със зехтинов сос

КАЛМАРИ НА ПЛОЧА 170 € 17,99
със зехтинов сос

СКАРИДИ

СКАРИДИ ПО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ 130 € 17,99
изпечени на плоча със зехтинов сос

СКАРИДИ С МАСЛО И ВИНО НА ТИГАН 130 € 17,99

ХРУПКАВИ ПИКАНТНИ СКАРИДИ 120 € 17,99
с чили майонеза

ТРИО КАПИТАН КУК

ОКТОПОД, СКАРИДИ И КАЛМАРИ НА
ПЛОЧА със Средиземноморски сос
130 € 23,99

ЕКЗОТИЧНИ

СТРИДА 1 бр. 7,99
поднесени с лайм и табаско

МИДИ СЕН ЖАК 100 € 19,99

КРАЛСКА СКАРИДА 1 бр. 100 € 19,99

ОМАР за 100 € 19,99

КРАКА ОТ ЧЕРВЕН КРАЛСКИ РАК
за 100 € 28,99
на пара с маслен сос

ОПАШКА ОТ СПАЙНИ ЛОБСТЕР
1 бр. 500 € 119,99

ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ

ЕДАМАМЕ 120 г 4,99
японска соя на пара със сол Малдон

ПИМИЕНТОС ДЕ ПАДРОН 200 г 5,99
Испански чушлета

ТИКВИЧКИ ПО ГРЪЦКИ 220 г 7,99
хрупкави тиквички с млечно-чеснов сос с копър

ПАТЛАДЖАН ПО ГРЪЦКИ 220 г 8,99
със сирене и чеснов зехтин

ПАТЛАДЖАН НА КАПИТАНА 230 г 8,99
с пресни домати, червен лук, сирене и чеснов зехтин

ЗАДУШЕНИ МАНАТАРКИ 160 г 19,99

МАСТЕЛО НА БАРБЕКЮ 100 г 15,99

ГЪШИ ДРОБ НА ВВQ 150 г 24,99
с карамелизиран ананас и трюфел

ЧЕРНОМОРСКА РИБЕНА СУПА 300 г 6,99

СПАГЕТИ КАМУТ

АРАБИАТА 250 г 14,99
с ароматен сос от розови домати, пармезан и пресен босилек

с МАНАТАРКИ 300 г 21,99
със сос от манатарки и печурки, пресен трюфел, приготвени в пармезанова пита

с МОРСКИ ДАРОВЕ 300 г 26,99
с октопод, калмари, скариди, сос от розови домати, бяло вино и пресен босилек

РИЗОТО

с МАНАТАРКИ 200 г 14,99
със сос от манатарки и печурки, пресен трюфел, приготвени в пармезанова пита

с МОРСКИ ДАРОВЕ И ТРЮФЕЛ 330 г 22,99
с октопод, калмари, скариди, Черноморски миди, пармезан, чери домати, свежа рукола и трюфел масло

РИБНИ ЯСТΙΑ

ЦИПУРА ФИЛЕ С ХРУПКАВА КОРИЧКА
И ЛЕК МАСЛЕН СОС 280 г 19,99
с картофено пюре и сотиран спанак

ФИЛЕ ЛАВРАК
с АРОМАТЕН ШАФРАНОВ СОС 250 г 19,99
с картофено пюре и сотиран спанак

СЪОМГА ФИЛЕ на ВВQ 350 г 22,99
с печени зеленчуци

ФИЛЕ ДИВА ЦИПУРА НА ВВQ 300 г 34,99
с печени зеленчуци, картофи и Средиземноморски сос

ФИЛЕ ДИВ ЛАВРАК НА ВВQ 300 г 34,99
с печени зеленчуци, картофи и Средиземноморски сос

ФИЛЕ ДИВО ФАГРИ НА ВВQ 300 г 36,99
с печени зеленчуци, картофи и Средиземноморски сос

СОСОВЕ ЗА РИБА

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ С ЛИМОН 50 г 1,99

ФРЕНСКИ МАСЛЕН С ЛИМОН 50 г 2,59

СИЦИЛИАНСКА ДОБАВКА 150 г 8,99
чери домати, каперси, маслини
Каламата и ароматни подправки

ПРЯСНО ИЗПЕЧЕН ДОМАШЕН ХЛЯБ

ХЛЯБ ОТ ЛИМЕЦ 120 г 2,99

ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ С
ЖИВА ЗАКВАСКА 120 г 2,99

МИНИ ЧАБАТА 40 г 2,99

ХРУПКАВ ХЛЯБ ОТ САРДИНИЯ 100 г 5,99

ТЕЛЕШКО НА БАРБЕКЮ

БИФТЕК

ОТ МЛЕЧНО ТЕЛЕШКО 230 г 14,99

с ГЪШИ ДРОБ ОТ БЛЕК АНГЪС 230 г 24,99

УАГЮ КОБЕ 230 г 33,99

МЕДАЛЬОНИ

БЛЕК АНГЪС 200 г 64,99

УАГЮ КОБЕ 200 г 99,99

БОН ФИЛЕ

БЛЕК АНГЪС 200 г 64,99

УАГЮ КОБЕ 200 г 99,99

ЯПОНСКО УАГЮ КОБЕ 100 г 99,99

РИБ-АЙ СТЕК

БЛЕК АНГЪС 250 г 49,99

БЛЕК АНГЪС 500 г 99,99

УАГЮ КОБЕ 250 г 99,99

УАГЮ КОБЕ 500 г 189,99

ЯПОНСКО УАГЮ КОБЕ 100 г 99,99

ТЕЛЕШКИ РЕБРА НА ВВQ 550 г 26,99
с печени картофи и Барбекю сос

ТОМАХОУК СТЕК 100 г 19,99

ПОРТЪРХАУС СТЕК 100 г 19,99

МЕСО НА БАРБЕКЮ

ФРЕНСКО ЦАРЕВИЧНО ПИЛЕ 220 г 16,99

СВИНСКИ КОТЛЕТ 300 г 19,99

СВИНСКИ РЕБРА 400 г 24,99

ГАРНИТУРИ

ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ВВQ 200 г 6,99

ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ 180 г 5,99

ЗАДУШЕН СПАНАК със сусам 100 г 5,99

ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА 100 г 5,99

КАРТОФЕНО ПЮРЕ 100 г 5,99

КАРТОФИ НА ВВQ 200 г 5,99

ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ 200 г 5,99

ЗАДУШЕН ОРИЗ АРБОРИО 150 г 5,99

ПРЕСНИ АСПЕРЖИ НА ВВQ 100 г 14,99

АРТИШОК НА ВВQ 100 г 14,99

СОСОВЕ ЗА МЕСО

ПЕПЪР 80 г 3,99

МАНАТАРКИ 80 г 3,99

БАРБЕКЮ 50 г 3,99

ДЕСЕРТИ

ДОМАШНО ТИРАМИСУ С ЯГОДИ 150 г 7,99

ЧИЙЗКЕЙК С БОРОВИНКИ 110 г 7,99

ЧИЙЗКЕЙК С НУТЕЛА 110 г 7,99

ШОКОЛАДОВА ТОРТА С ЛИНДТ И ЗЕЛЕН ЧАЙ
90 г 7,99

ДОМАШНА БИСКВИТЕНА ТОРТА 100 г 7,99

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ 120 г 7,99
поднесено с домашен ванилов сладолед

СОРБЕ 1 топка 50 г 2,99

СЛАДОЛЕД 1 топка 50 г 1,99
ванилия, шоколад, манго и маракуя

Salads

SALAD with FIGS and BURRATA 300 g 13,99
mozzarella Burrata on top of green salad mix with caramelized walnuts and balsamic vinegar

Appetizers

SPANISH RED PEPPERS on a BBQ 70 g 5,99

TOMATO SOUP with TUNA 300 g 12,99

BACALAO CROQUETTES with AIOLI sauce 120 g 9,99

CRISPY ARTICHOKE with JAMON CREAM and FRESH TRUFFLE 120 g 24,99

Seafood

STEWED CALAMARI with POTATO CREAM and QUAIL EGG 150 g 19,99

Fish Main Courses

CRISPY CRUSTED SEA BREAM FILLET with
LIGHT LEMON BUTTER SAUCE 280 g 19,99
with mashed potatoes and sauteed spinach

Meat on a BBQ

BLACK ANGUS FLAT SAUSAGE on a BBQ 300 g 19,99

IBERICO BABY PIG FEET on a BBQ with garlic sauce 200 g 24,99

PLUMA IBERICO STEAK 200 g 24,99

PAN FRIED IBERICO PLUMA BITS with butter and spring onion 200 g 24,99

Desserts

ROASTED PUMPKIN with HONEY and WALNUTS 200 g 5,99

HOMEMADE PIE with ROASTED PUMPKIN 130 g 7,99

SEASONAL FRUIT WITH MASCARPONE 200 g 7,99

VEGAN CAKE "BOUNTY" 80 g 8,99
with coconut cream and dark chocolate, sugar-free, gluten-free, flour-free and dairy-free

YOGURT CAKE with CHIA & RASPBERRIES 100 g 8,99
sugar-free, gluten-free, flour-free

ZUPPA INGLESE with PEACHES and CHOCOLATE 150 g 7,99

CHEF'S PROPOSALS

 CAPTAIN COOK
FISH & BEEF RESTAURANT



CAPTAIN'S SALADS

CAPTAIN COOK WITH SEAFOOD 270 g. 18,99

octopus, calamari and prawns on top of fresh salad mix, avocado, cherry tomatoes, seasoned with light avocado dressing and balsamic reduction

CAPTAIN JOHN SILVER WITH CRISPY

SPICY PRAWNS 280 g. 15,99

crispy spicy prawns with fresh vegetable mix, red onion with spicy kimchi dressing, served with green salads

BURRATA WITH PINE NUTS 300 g. 13,99

fresh mozzarella Burrata cheese, cherry tomatoes, avocado, Kalamon olives, baby spinach, pine nuts, balsamic dressing

MOZZARELLA BURRATA 340 g. 14,99

fresh mozzarella Burrata cheese served on top of pink tomatoes, arugula, hazelnut pesto sauce and balsamic dressing

CAESAR WITH CRISPY CHICKEN 270 g. 11,99

crispy chicken fillet with iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan, crispy bacon, croutons, Caesar sauce with anchovies

CAESAR WITH CRISPY CALAMARI 270 g. 14,99

crispy calamari with iceberg lettuce, crispy bacon, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce with anchovies

BULGARIAN RURAL 460 g. 11,99

peeled pink tomatoes, cucumbers, roasted red peppers, spring onion, parsley and crumbled cheese, flavored with olive oil

BAKED GOAT CHEESE 240 g. 13,99

baked goat cheese served on top of fresh salad mix with aromatic dressing with berries, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and balsamic reduction

FRESH SALADS WITH AVOCADO AND

CHERRY TOMATOES 200 g. 9,99

seasoned with light avocado dressing

NICOLETA 300 g. 10,99

cherry tomatoes, cucumbers, avocado, flavored with light avocado dressing

OLIVES

TAGGIASCA 50 g. 4,99

DRY CURED 100 g. 4,99

GREEN ITALIAN 100 g. 4,99

MIX 150 g. 9,99

APPETIZERS

TIROKAFTERI 100 g. 4,99

traditional Greek appetizer with white cheese

HOMEMADE MARINATED SPICY

GREEN PEPPERS 100 g. 7,99

HOMEMADE PINK TOMATO CHUTNEY

WITH CHEESE 150 g. 11,99

HOMEMADE GUACAMOLE

after an authentic recipe with tomatoes, fresh coriander, red onion and lime, served with crispy tortilla chips

240 g. 14,99

CAVIAR

ROE SPREAD 150 g. 5,99

ROE SPREAD WITH AVOCADO 150 g. 6,99

ROE SPREAD WITH SMOKED SALMON 150 g. 6,99

TRIO ROE SPREAD 150 g. 6,99

Roe spread, Roe spread with avocado, Roe spread with smoked salmon and tobiko

RED 30 g. 18,99

served with toast, butter and lemon

BLACK 30 g. 99,99

served with toast in butter and lemon

CURED MEAT

JAMON IBERICO 100 g. 29,99

HOMEMADE MARINATED FISH

ANCHOVY 50 g. 4,99

SCAD 50 g. 5,99

BABY BLUE FISH 50 g. 5,99

BELTED BONITO 50 g. 7,99

SALMON 50 g. 9,99

TUNA 50 g. 12,99

SASHIMI

SALMON 80 g. 11,99

TUNA 80 g. 14,99

TATAKI

SALMON WITH TRUFFLE CREAM 100 g. 14,99

TUNA WITH TRUFFLE CREAM 100 g. 15,99

CARPACCIO

BEEF 100 g. 16,99

with arugula and parmesan

OCTOPUS 80 g. 17,99

TARTARES

SALMON TARTARE 100 g. 15,99

homemade salmon tartare with cucumbers, dill, red onion, wasabi mayonnaise and red caviar, served with crispy bruschetta

BLACK ANGUS BEEF TARTARE 120 g. 15,99

Black Angus beef tartare with capers, red onion, egg yolk and tartare sauce

TUNA TARTARE WITH AVOCADO 200 g. 17,99

with truffle sauce, daikon and sriracha chili sauce

OCTOPUS

MEDITERRANEAN STYLE OCTOPUS 130 g. 24,99

GREEK STYLE OCTOPUS 120 g. 24,99

CALAMARI

CALAMARI on a BBQ 150 g. 17,99
whole calamari, grilled on a BBQ, served with olive oil sauce

CRISPY CALAMARI 200 g. 17,99
with olive oil sauce

CALAMARI ON A PLATTER 170 g. 17,99
with olive oil sauce

PRAWNS

MEDITERRANEAN STYLE PRAWNS 130 g. 17,99
roasted on a platter with olive oil sauce

PAN-FRIED PRAWNS WITH BUTTER AND WINE 130 g. 17,99

CRISPY SPICY PRAWNS 120 g. 17,99
with chili mayonnaise

CAPTAIN COOK TRIO

OCTOPUS, PRAWNS AND CALAMARI ON A
PLATTER with Mediterranean sauce

130 g. 23,99

EXOTIC

OYSTER 1 pc. 7,99
served with lime and tabasco

COQUILLE SAINT-JACQUES
100 g. 19,99

KING PRAWN 1 pc. 100 g. 19,99

LOBSTER per 100 g. 19,99

ALASKAN KING CRAB LEGS per 100 g. 28,99
steamed with butter sauce

SPINY LOBSTER TAIL
1 pc. 500 g. 119,99

HOT APPETIZERS

EDAMAME 120 g, 4,99
steamed Japanese soy beans with Maldon salt

PIMIENTOS DE PADRON 200 g, 5,99
Spanish peppers

GREEK STYLE ZUCCHINI 220 g, 7,99
crispy zucchini with yogurt-garlic sauce with dill

GREEK STYLE EGGPLANT 220 g, 8,99
with white cheese and garlic olive oil

CAPTAIN'S EGGPLANT 230 g, 8,99
with fresh tomatoes, red onion, white
cheese and garlic olive oil

STEWED BOLETUS 160 g, 19,99

MASTELO CHEESE ON A BBQ 100 g, 15,99

FOIE GRAS ON A BBQ 150 g, 24,99
with caramelized pineapple and truffle

BLACK SEA FISH SOUP 300 g, 6,99

KAMUT SPAGHETTI

ARRABIATA 250 g, 14,99
with aromatic pink tomatoes sauce,
parmesan and fresh basil

with **BOLETUS** 300 g, 21,99
with boletus and mushroom sauce, fresh
truffles, cooked in Parmesan wheel

with **SEAFOOD** 300 g, 26,99
with octopus, calamari, prawns, pink tomato
sauce, white wine and fresh basil

RISOTTO

with **BOLETUS** 200 g, 14,99
with boletus and mushroom sauce, fresh
truffles, cooked in Parmesan wheel

with **SEAFOOD AND TRUFFLE** 330 g, 22,99
with octopus, calamari, prawns, Black Sea mussels,
parmesan, cherry tomatoes, fresh arugula and truffle oil

FISH MAIN COURSES

CRISPY CRUSTED SEA BREAM FILLET WITH LIGHT

LEMON- BUTTER SAUCE 280 g, 19,99
with mashed potatoes and sauteed spinach

SEA BASS FILLET WITH AROMATIC

SAFFRON SAUCE 250 g, 19,99
with mashed potatoes and sauteed spinach

SALMON FILLET ON A BBQ 350 g, 22,99
with roasted vegetables

WILD SEA BASS FILLET ON A BBQ 300 g, 34,99
with roasted vegetables, potatoes and Mediterranean sauce

WILD SEA BREAM FILLET ON A BBQ 300 g, 34,99
with roasted vegetables, potatoes and Mediterranean sauce

WILD FAGRI FILLET ON A BBQ 300 g, 36,99
with roasted vegetables, potatoes and Mediterranean sauce

SAUCES FOR FISH

MEDITERRANEAN WITH LEMON 50 g, 1,99

FRENCH LEMON-BUTTER 50 g, 2,59

SICILIAN 150 g, 8,99
cherry tomatoes, capers, Kalamata
olives and aromatic spices

FRESHLY BAKED HOMEMADE BREAD

EINKORN BREAD 120 g, 2,99

HEALTHY BREAD WITH LIVE YEAST 120 g, 2,99

MINI CIABATTA 40 g, 2,99

CRISPY SARDINIAN BREAD 100 g, 5,99

BEEF ON A BARBECUE

BEEF BURGER

MILK- FED VEAL 230 g, 14,99

BLACK ANGUS WITH FOIE GRAS 230 g, 24,99

WAGYU KOBE 230 g, 33,99

MEDALLIONS

BLACK ANGUS 200 g, 64,99

WAGYU KOBE 200 g, 99,99

FILLET

BLACK ANGUS 200 g, 64,99

WAGYU KOBE 200 g, 99,99

JAPANESE WAGYU KOBE 100 g, 99,99

RIB EYE STEAK

BLACK ANGUS 250 g, 49,99

BLACK ANGUS 500 g, 99,99

WAGYU KOBE 250 g, 99,99

WAGYU KOBE 500 g, 189,99

JAPANESE WAGYU KOBE 100 g, 99,99

BEEF RIBS ON a BBQ 550 g, 26,99
with roasted potatoes and BBQ sauce

TOMAHAWK STEAK 100 g, 19,99

PORTERHOUSE STEAK 100 g, 19,99

MEAT ON A BARBECUE

FRENCH CORN-FED CHICKEN 220 g, 16,99

PORK CUTLET 300 g, 19,99

PORK RIBS 400 g, 24,99

SIDE DISHES

VEGETABLES ON A BBQ 200 g, 6,99

STEWED VEGETABLES 180 g, 5,99

STEWED SPINACH *with sesame* 100 g, 5,99

CELERY PUREE 100 g, 5,99

MASHED POTATOES 100 g, 5,99

POTATOES ON A BBQ 200 g, 5,99

FRESH FRIED POTATOES 200 g, 5,99

STEWED RICE ARBORIO 150 g, 5,99

FRESH ASPARAGUS ON A BBQ 100 g, 14,99

ARTICHOKE ON A BBQ 100 g, 14,99

SAUCES FOR MEAT

PEPPER 80 g, 3,99

BOLETUS 80 g, 3,99

BARBECUE 50 g, 3,99

DESSERTS

HOMEMADE TIRAMISU WITH BERRIES 150 g, 7,99

CHEESE CAKE WITH BLUEBERRIES 110 g, 7,99

CHEESE CAKE WITH NUTELLA 110 g, 7,99

**CHOCOLATE CAKE WITH LINDT AND
GREEN TEA** 90 g, 7,99

HOMEMADE BISCUIT CAKE 100 g, 7,99

CHOCOLATE SOUFFLE 120 g, 7,99
served with homemade vanilla ice cream

SORBE 1scoop 50 g, 2,99

ICE CREAM 1scoop 50 g, 1,99
vanilla, chocolate, mango and passion fruit

