

craft beer

AUBERGINE
craft food

restaurant

Салати

Грилован Aubergine, розов домати, мариновани червени печени чушки с червен лук, краве сирене със салца Верде (4, 7, 8)	16.00 /250г/
подхожда: Бял щърк Original	
Свежа салата с рукола, сушени домати, маслини Таджеска, пармезан и медено-горчичен дресинг (3, 7, 10, мед)	15.50 /250г/
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner	
Свежа салата с билково овче сирене, бейби спанак, кампари чери домати, карамелизирани орехи с ванилия и малинов винегрет с босилек (4, 7, 8, 10, мед)	16.50 /250г/
подхожда: Бял щърк Kashmir NEIPA	
Мариновани бурата с пресни билки, розови домати, сурово кашу и маринован фенел със суши оцет и портокал (7, 8)	18.50 /250г/
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner	
Микс салата с гриловано козе сирене с меласа от ягоди и нар, чери домати, рукола, карамелизирани орехи с ванилия и медено-горчичен дресинг (3, 7, 8, 10, мед)	17.00 /250г/
подхожда: Бял щърк White Stout	
Свежа салата с <i>roast beef</i> , рукола, кампари чери домати и медено-горчичен дресинг (3, 7, 10, мед)	18.50 /250г/
подхожда: Бял щърк Original	

Предястия

Домашен хляб с квас и семена (1, 8)	5.00 /150г/
подхожда: Бял щърк Original	
Тарама хайвер (4)	12.50 /150г/
подхожда: Бял щърк Timeless	
Хумус с мента (11)	12.50 /150г/
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner	
Пикантен дип с Aubergine с хариса и чушкова паста, тахан от сусам и кашу, овче сирене и заквасена сметана (7, 8, 11)	13.50 /150г/
подхожда: Бял щърк White Stout	
Брускети от домашен хляб, печен Aubergine, краве сирене и орехи с карамел и чесън (1, 7, 8)	15.50 /200г/
подхожда: Бял щърк Original	
Гриловано козе сирене с печени смокини и меласа от ягоди и нар (7, мед)	18.50 /150г/
подхожда: Бял щърк Kashmir NEIPA	
Roast beef с розмарин, пипер и медена горчица (10, мед)	24.50 /140г/
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner	
Черноморски миди във винен с медена горчица, люти чушки и девисил (4, 7, 10, 13)	15.50 /450г/
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner	
Калмари на плоча със салца Верде (4, 7, 8, 13)	18.50 /180г/
подхожда: Бял щърк Original	

Всички цени са в български лева, с включен ДДС.
Сервизът не е включен в сметката.

Вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост

1. Зърнени култури, съдържащи глутен;
2. Ракообразни и продукти от тях;
3. Яйца и продукти от тях;
4. Рибна и рибни продукти;
5. Фъстъци и продукти от тях;
6. Соя и соеви продукти;
7. Мляко и млечни продукти;
8. Ядки: бадеми, лещници, орехи, кашу, бразилски орех, шамфъстък, орехи макадамия и орехи куйнсленд;
9. Целина и продукти от нея;
10. Синап и продукти от него;
11. Сусамово семе и продукти от него;
12. Лупина и продукти от тях;
13. Мекотели и продукти от тях;
14. Серен диоксид и сулфити.

Пълнен Aubergine с басмати, годжи бери, сушени кайсии, кашу, за'атар, сусам и арабски микс с лимонена трева в доматиен сос с босилек (8, 11)
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner 17.50 /300г/

Вариация на Чий кофте (булгур с фиде, нахут и пикантни подправки) Със свежа салата с айсберг, краставици, репички, сумак и лимонов винегрет с горчица (1, 10)
подхожда: Бял щърк White Stout 17.50 /300г/

Пилешко филе с коричка от чедър и ементал, крем от синьо сирене и бял портвайн, и свежа салата с айсберг, кампари чери домати и меласа от нар с кимион (1, 7)
подхожда: Бял щърк Original 19.50 /300г/

Патешко магре с глазура от нар и ягоди, печени смокини и крем от моркови с мед и карамфил (7, мед)
подхожда: Бял щърк Kashmir NEIPA 29.50 /350г/

Бавно печени свински ребра в домашен барбекю сос и печени картофи (7, 10, мед)
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner 22.50 /350г/

Печени свински бузи с домашен бърбън барбекю сос с Мусковадо, с пюре от грах с мента, и свежа салата с рукола, кампари чери домати и медено-горчичен дресинг (3, 7, 10, мед)
подхожда: Бял щърк Kashmir NEIPA 22.50 /300г/

Кюфтета от конско месо със Салсиче, кайенски и пушен пипер, млечен сос с Мадраско къри, и свежа салата с репички, краставици, сумак и лимонов винегрет с горчица (3, 7, 10)
подхожда: Бял щърк Original 19.50 /300г/

Печена пъстърва с артишок, жълти тиквички, годжи бери и мащерка (4, 7, 10)
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner 19.50 /300г/

Печена ципура, маринована в цитруси и пресни билки, със задушен бейби спанак със сушени домати, маслини Таджеска и медена горчица (4, 7, 10, мед)
подхожда: Бял щърк Original 24.50 /300г/

Десерти

Чийзкейк (1, 3, 5, 7, 8, 11)
(попитайте Вашия сервитьор)
подхожда: Бял щърк Kinky Afro Pilsner 8.50 /180г/

Десерт на деня (1, 3, 5, 7, 8, 11)
(попитайте Вашия сервитьор)
подхожда: Бял щърк White Stout 8.50 /180г/

Salads

Grilled marinated Aubergine, pink tomatoes, marinated roasted red peppers with red onion, white cheese and <i>salsa Verde</i> (4, 7, 8)	16.00 /250g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	
Fresh salad mix with arugula, sun dried tomatoes, Taggiasca olives, parmesan and honey & mustard dressing (3, 7, 10, honey)	15.50 /250g/
<i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	
Fresh salad mix with herbal sheep cheese, baby spinach, campari cherry tomatoes, caramelized vanilla walnuts and raspberry vinaigrette with basil (4, 7, 8, 10, honey)	16.50 /250g/
<i>Recommended w/ WS Kashmir NEIPA</i>	
Marinated burrata with fresh herbs, pink tomatoes, cashew and marinated fennel with sushi vinegar and oranges (7, 8)	18.50 /250g/
<i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	
Fresh salad mix with grilled goat cheese with strawberry and pomegranate molasses, arugula, campari cherry tomatoes, caramelized vanilla walnuts, and honey & mustard dressing (3, 7, 8, 10, honey)	17.00 /250g/
<i>Recommended w/ WS White Stout</i>	
Fresh salad mix roast beef, arugula, campari cherry tomatoes and honey & mustard dressing (3, 7, 10 honey)	18.50 /250g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	

Appetizers

Homemade sourdough bread with seeds (1, 8)	5.00 /150g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	
Tarama caviar (4)	12.50 /150g/
<i>Recommended w/ WS Timeless</i>	
Hummus with mint (11)	12.50 /150g/
<i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	
Spicy dip with <i>Aubergine</i> with Harissa and peppers pesto, sesame and cashew tahini, sheep cheese and sour cream (7, 8, 11)	13.50 /150g/
<i>Recommended w/ WS White Stout</i>	
Bruschetta with baked Aubergine and white cheese, served with walnuts prepared in a caramel and garlic sauce (1, 7, 8)	15.50 /200g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	
Grilled goat cheese with baked figs, and pomegranate and strawberry molasses (7, honey)	18.50 /150g/
<i>Recommended w/ WS Kashmir NEIPA</i>	
Roast beef with rosemary, pepper and honey mustard (10, honey)	24.50 /140g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	
Black Sea mussels in wine sauce with honey mustard, chilli and cloveage (4, 7, 10, 13)	15.50 /450g/
<i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	
Fried calamari prepared on a cooktop stove with a side of <i>salsa Verde</i> (4, 7, 8, 13)	18.50 /180g/
<i>Recommended w/ WS Original</i>	

Substances and products, which may cause allergies or intolerance:

1. Grains containing gluten;
2. Crustaceans and their products;
3. Eggs and their products;
4. Fish and fish products;
5. Peanuts and their products;
6. Soy and soy products;
7. Milk and dairy products;
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, Brazil nut, pistachios, Macadamia nuts and Queensland nut;
9. Celery and its products;
10. Sinapis and its products;
11. Sesame seed and its products;
12. Lupine and its products;
13. Mollusks and their products;
14. Sulfur dioxide and sulphites.

Main dishes

Stuffed Aubergine with basmati rice, goji berry, sun dried apricots, cashew, za'atar, sesame and Arab spice mix with lemongrass, in tomato sauce with basil (8, 11) <i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	17.50 /300g/
Chi kofte variation (spicy bulgur, noodles and chickpeas) with fresh salad mix with iceberg, cucumbers, radishes, sumac and lemon vinaigrette with mustard (1, 10) <i>Recommended w/ WS White Stout</i>	17.50 /300g/
Chicken fillet with cheddar and emmental crust, roquefort and white port wine cream, and fresh salad mix with iceberg, campari cherry tomatoes and pomegranate molasses with cumin (1, 7) <i>Recommended w/ WS Original</i>	19.50 /300g/
Duck magret with strawberries and pomegranate frosting, roasted figs, and carrots and clove cream (7, honey) <i>Recommended w/ WS Kashmir NEIPA</i>	29.50 /350g/
Roasted pork ribs in homemade BBQ sauce, and baked potatoes (7, 10, honey) <i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	22.50 /350g/
Roasted pork cheeks with homemade bourbon BBQ sauce with Muscovado, peas puree with mint, and fresh salad mix with arugula, campari cherry tomatoes and honey & mustard dressing (3, 7, 10, honey) <i>Recommended w/ WS Kashmir NEIPA</i>	22.50 /300g/
Meatballs from horse meat with Salsicce, Cayenne and smoked pepper, sour cream sauce with Madras curry, and fresh salad mix with radishes, cucumbers, sumac and lemon vinaigrette with mustard (3, 7, 10) <i>Recommended w/ WS Original</i>	19.50 /300g/
Roasted trout with artichoke, yellow zucchini, goji berry and thyme (4, 7, 10) <i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	19.50 /300g/
Grilled sea bream, marinated in citrus and herbs, with sauteed baby spinach with sun dried tomatoes, Taggiasca olives and honey mustard (4, 7, 10, honey) <i>Recommended w/ WS Original</i>	24.50 /300g/

Desserts

Cheesecake (1, 3, 5, 7, 8, 11) (ask Your waiter) <i>Recommended w/ WS Kinky Afro Pilsner</i>	8.50 /180g/
Dessert of the day (1, 3, 5, 7, 8, 11) (ask Your waiter) <i>Recommended w/ WS White Stout</i>	8.50 /180g/

Allergens

All prices are in BGN (incl. VAT).
Tip is not included in the prices.

НАЛИВНА!

Гларус Premium Pale Ale 4,2%	330/500мл 4.50/7.00
Гларус Special English Ale 4,6%	330/500мл 4.50/7.00
Бял щърк Original 5,5% /силно охмелен светъл ейл/	200/400мл 5.50/10.00
Мелтум Г-н Хопс NEIPA 4,5% /мътна, слабо горчива и силно охмелена, с ечемичен, пшеничен малц, малцувани овесени ядки и три вида хмел – Mosaic, Colombos и Dendii/	330/500мл 7.00/11.00

бял щърк

Original 5,5% /силно охмелен светъл ейл/	330мл 9.00
Kinky Afro Pilsner 4,2% /мътен крафт пилзнер с лек, флорален аромат/	9.50
Kashmir NEIPA 5,0% /тройно сухо-охмелена с Cashmere, Idaho7, TRI2304CR Blend, Galaxy и Azacca. В колаборация с Orger, Нидерландия/	9.50
White Stout 8,5% /бял стаут с кафе, ванилия, какао и дюлева ракия - в колаборация с Fehér Nyúl Brewery, Унгария/	10.50
Caravanserai Port BA 13,0% /имперски стаут с Лапсанг Сушонг китайски чай, отлежавал 14 месеца в бъчви от портвайн/	26.50
Timeless Wild Ale BA 5,9% /wild ale с ферментирало ананасово тепаче с добавен джинджифил и люти чушки хабанеро, отлежавал 25 месеца в дъбови бъчви - в колаборация с Nevel Artisan Ales, Нидерландия/	375/750мл 32.00/54.00



Punta Mara IPL 4,6% /лека бира от стила Индийски светъл лагер/	330мл 9.00
Ice Cream Mafia Gose 4,5% /кисел ейл от стила Гозе с манго, маракуя, пьпеш и гуава/	10.50
Баси Кефа IPA 6,7% /силно охмелен бял индийски светъл ейл с пшеница/	9.50
Опасен чар IPA 6,6% /индийски светъл ейл с аромат на цитруси и черешова костилка/	9.50



Passion for Sorachi Sour 5,5% /кисел ейл с кафир лайм, маракуя, лимонема трева, хмел Cashmere и Sorachi Ace/	330мл 9.50
Lazy Milkshake Session IPA 3,6% /хмелна закуска с ниско съдържание на алкохол и силен аромат/	9.00
Love4IPA 5,7% /IPA с кафяво-червен цвят, плодови и борови аромати/	9.00



Fruit Ale Вишна & Люти чушки 5,5% /плодова бира с концентрат от вишни и люти чушки/	330мл 9.50
--	---------------



Apple Cider 4,5% /класически белгийски сайдер, направен от 100% ябълки сорт Jonagold, естествено безглутенов/	330мл 8.00
Brut Cider 4,5% /сух, слабоалкохолен, естествено безглутенов сайдер, ферментирал и бутилиран в Белгия/	9.00
Elderberry Cider 4,5% /сайдер с добавен бъз и грозде Мускат/	9.00

Други

Clausthaler Non-Alcoholic	330мл 6.00
---------------------------	---------------

АЛКОХОЛНИ

	Ракия 50мл
Розова долина Специална гроздова	6.00
Мускатова ракия Аркана	7.00
еДНА винена ракия	7.50
Крушова Златна Долина Вилямовка	8.00
Сливова отлежала 12г Златна Долина	8.50
Дюлева Зарич Носталгия	9.00
Малинова Зарич Опсесия	14.50
Ракия сет 5 x 25мл	22.50
Медовина Златна Долина 25%	6.00
Вишнева Кокета Зарич 26%	7.00

	Други 50мл
Руский Стандарт	6.50
Absolute	6.50
Beefeater	6.50
Jameson	6.50
Ballantine's	6.50
Four Roses Bourbon	6.50
Martell	9.50
Captain Morgan Spiced Gold	6.50
"Куриозъ" Гурме мастика с шафран	7.00
Ricard	6.50
Узо Plomari	6.50
Tekirdağ Rakisi Gold	7.50
Yeni Raki Âlâ	7.50
Limoncello Marcati	6.50
Branca Menta	6.50
Jägermeister	6.50

	Напитки
Кафе Illy 30мл	3.50
Чай Dammann 500мл	6.50
Горна Баня 330/750мл	2.50/5.50
Девин Air 300мл	3.00
San Pellegrino 250/750мл	4.50/9.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonic 330мл	4.50
Club Mate Original 330мл	7.50
Club Mate Cola 330мл	7.50
Lapacho Lemon & Lime 330мл	7.50
FruDaDa натурален сок 250мл	6.00
FruDaDa смути 250мл	6.50
Крафт лимонада 600мл	11.00

ВИНЕН ЛИСТ

Наливно!	150мл
Сан Мартино, Глера, Просеко Брут Венето, Италия	7.50

Пенливо	150/750мл
Руджери Арджео, Просеко Брут Руджери, Италия	48.00

Бяло	150/750мл
Катаржина, Шардоне & Вионие Катаржина Естейт, България	7.50/36.00
Сенс ъф Тийрс, Димят Винарска изба Марян, България	40.00
Блек С., Совиньон Блан & Пино Гри Имение Санта Сара, България	8.50/42.00
Фльор дьо Пеи, Совиньон блан Пеи д'Еро, Франция	8.00/38.00
Велодоро, Пекорино Абруцо, Италия	56.00
Колавини, Пино гриджо (кен) Венето, Италия	16.00 (250мл)
Др. Лозен, Ризлинг Др. Лозен, Германия	46.00
Бабич, Совиньон блан Марлборо, Нова Зеландия	12.00/58.00

Розе	150/750мл
Ормано, Розе Мелник Винарна Дамяница, България	7.00/34.00
Катаржина, Розе Сира Катаржина Естейт, България	7.50/36.00
Блек С., Розе Имение Санта Сара, България	42.00
Номад 83, Розе Медитеране (кен) Сен Тропе, Франция	17.00 (250мл)
Льо Мазолие, Розе Пеи д'Еро, Франция	8.00/38.00

Червено	150/750мл
Ормано, Каберне совиньон Винарна Дамяница, България	8.00/38.00
Блек С., Каберне совиньон & Мерло Имение Санта Сара, България	42.00
Дзиндзифките, Каберне фран Винарна Дамяница, България	44.00
Волкано, Сира Органик Винарна Дамяница, България	11.00/54.00



Craft beer

On tap!

Glarus Premium Pale Ale 4,2%	330/500ml 4.50/7.00
Glarus Special English Ale 4,6%	330/500ml 4.50/7.00
White Stork Original 5,5% /richly hopped Pale ale/	200/400ml 5.50/10.00
Meltum Mr Hops NEIPA 4,5% /hazy, with reduced bitterness, hoppy, with barley and wheat malt, malted oats and three types of hops - Mosaic, Colombas and Denali/	330/500ml 7.00/11.00



White Stork Original 5,5% /richly hopped Pale ale/	330ml 9.00
White Stork Kinky Afro Pilsner 4,2% /hazy craft pilsner with elegant floral aroma/	9.50
White Stork Kashmir NEIPA 5,0% /triple dry-hopped with Cashmere, Idaho7, TRI2304CR, Blend, Galaxy and Azacca. In collaboration with Oproer, Netherlands/	9.50
White Stork White Stout 8,5% /white Stout with coffee, vanilla, cacao and quince rakia - collab with Fehér Nyúl Brewery, Hungary/	10.50
White Stork Caravanserai Port BA 13,0% /imperial stout with Lapsang Souchong tea, aged for 14 months in portwine barrels/	26.50

White Stork Timeless Wild Ale BA 5,9% /Limets based Wild Ale with fermented pineapple Tepache including ginger and Habaneros, barrel aged for an average of 25 months in oak - collab with Nevel Artisan Ales, Netherlands/	375/750ml 32.00/54.00
--	--------------------------



BeerBastards Punta Mara IPL 4,6% /fresh and light India Pale Lager/	330ml 9.00
BeerBastards Ice Cream Mafia 4,5% /sour beer from the style Gose with mango, passionfruit, sweet melon and guava/	10.50
BeerBastards Basi Kefa IPA 6,7% /richly hopped white IPA with added wheat/	9.50
BeerBastards Opasen Char IPA 6,6% /IPA with citrus and cherry-stone flavour/	9.50



Meltum Passion for Sorachi Sour 5,5% /sour ale with kaffir lime, passion fruit, lemongrass grass, hops Cashmere and Sorachi Ace/	330ml 9.50
Meltum Lazy Milkshake Session IPA 3,6% /Session IPA with low alcohol and high hop aroma/	9.00
Meltum Love4IPA 5,7% /IPA with coppery color and fruity and pine flavors/	9.00



HomeBrewStar Hot Sour Cherry Ale 5,5% /fruit ale with sour cherry and hot peppers extract/	330ml 9.50
---	---------------



Apple Cider 4,5% /classic apple cider, made from 100% Jonagold apples, naturally gluten free/	330ml 8.00
Brut Cider 4,5% /dry, low alcohol and naturally gluten free cider, fermented and bottled in Belgium/	9.00
Elderberry Cider 4,5% /cider with added Elderberry and Muscat grape/	9.00

Others

Clausthaler Non-Alcoholic	330ml 6.00
---------------------------	---------------

Spirits

	Rakia 50ml
Rozova dolina Special Grape Rakia	6.00
Arkana Rakia, Muscat Ottonel	7.00
eDNA Grape Rakia	7.50
Pear Rakia Viljamovka by Zlatna Dolina	8.00
Aged Plum Rakia 12 years by Zlatna Dolina	8.50
Quince Rakia Zaric Nostalgija	9.00
Raspberry Rakia Zaric Opsesija	14.50
Rakia set 5 x 25ml	22.50
Mead Zlatna Dolina 25%	6.00
Cherry Liqueur Koketa Zaric 26%	7.00

	Spirits 50ml
Руский Стандарт Vodka	6.50
Absolute	6.50
Beefeater	6.50
Jameson	6.50
Ballantine's	6.50
Four Roses Bourbon	6.50
Martell	9.50
Captain Morgan Spiced Gold	6.50
"Kurioza" Gourmet Mastika w/ Saffron	7.00
Ricard	6.50
Ouzo Plomari	6.50
Tekirdağ Rakisi Gold	7.50
Yeni Raki Âlâ	7.50
Limoncello Marcati	6.50
Branca Menta	6.50
Jägermeister	6.50

Beverages

Coffee Illy 30ml	3.50
Tea Dammann 500ml	6.50
Mineral Water Gorna Bania 330/750ml	2.50/5.50
Sparkling water Devin Air 300ml	3.00
San Pellegrino 250/750ml	4.50/9.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonic 330ml	4.50
Club Mate Original 330ml	7.50
Club Mate Cola 330ml	7.50
Lapacho Lemon & Lime 330ml	7.50
FruDaDa jucie 250ml	6.00
FruDaDa smoothie 250ml	6.50
Craft lemonade 500ml	11.00



Wine list

On tap!	150ml
San Martino, Glera, Prosecco Brut Veneto, Italy	7.50

Sparkling	150/750ml
Ruggeri Argeo, Prosecco Ruggeri, Italy	48.00

White	150/750ml
Katarzyna, Chardonnay & Viognier Katarzyna Estate, Bulgaria	7.50/36.00
Sense of Tears, Dimyat Maryan Winery, Bulgaria	40.00
Black C., Sauvignon Blanc & Pinot Gris Santa Sarah Wine Estate, Bulgaria	8.50/42.00
Fleur du Pays, Sauvignon Blanc Pays d'Hérault, France	8.00/38.00
Vellodoro, Pecorino Abruzzo, Italy	56.00
Collavini, Pinot Grigio (can) Veneto, Italy	16.00 (250ml)
Dr. Loosen, Riesling Dry Dr. Loosen, Germany	46.00
Babich, Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	12.00/58.00

Rosé	150/750ml
Ormano, Rosé from Melnik Damianitza Winery, Bulgaria	7.00/34.00
Katarzyna, Rosé from Syra Katarzyna Estate, Bulgaria	7.50/36.00
Black C., Rosé Santa Sarah Wine Estate, Bulgaria	42.00
Nomad 83, Rosé Mediterranée (can) Saint-Tropez, France	17.00 (250ml)
Le Masoulier, Rosé Pays d'Hérault, France	8.00/38.00

Red	150/750ml
Ormano, Cabernet Sauvignon Damianitza Winery, Bulgaria	8.00/38.00
Black C., Cabernet Sauvignon & Merlot Santa Sarah Wine Estate, Bulgaria	42.00
Dzindzifkite, Cabernet Franc Damianitza Winery, Bulgaria	44.00
Volcano, Syrah Organic Damianitza Winery, Bulgaria	11.00/54.00