homage to the world's greatest chefs

"At our restaurant, we are driven by a deep love for the culinary arts. For this season's menu our passion has led us to create something that draws inspiration from the iconic dishes of world-renowned chefs. While every dish is uniquely ours, we proudly acknowledge the artistry that has inspired them.
Enjoy a gastronomic experience filled with creativity, flavors, and homage to the culinary masters."

Starters

Chef Mauro Colagreco (Mirazur, France) **180 gr** **24.00 bgn**
Asparagus
grapefruit | green apple | lemon sauce with yogurt and mint | flowers
7,8

Chef Dabis Muñoz (Diver XO, Spain) **220 gr** **22.00 bgn**
Bokata de Calemares
breaded calamri | tarmarind ketchup | aioli | black garlic cream | bread
1,3,6,7,9,11,14

Chef Auguste Escoffier (France) **220 gr** **19.00 bgn**
Les oeufs en cocottes
poached egg | frehch cheese fondue | caramelised pearl onions | freeze-dried tomatoes
1,3,7,8,12

Chef Masaharu Morimoto (Japan, US) **250 gr** **18.00 bgn**
Morimoto's ripe tomatoes
asian micro salads | soy sauce | sake | mirin | ginger
6,10,11,12

Chef Claire Smith (UK) **250 gr** **19.00 bgn**
Potato and roe
roasted potato | trout and herring roe
fermented potato chips | sorrel | red seaweed beurre blanc
1,3,4,7,12

Main

Chef Gordon Ramsay (UK) **350 gr** **33.00 bgn**
Pork tenderloin sous-vide
english bacon | caramelised shallots | madeira sauce | spring potatoes
1,7,9,12

Chef Eric Ripert (US, France) **300 gr** **36.00 bgn**
Provençal style cod
aioli | scallops | roasted spicy red peppers |
1,3,4,7,12,14

Chef Asen Chaushev (BG, USSR's elites chef) **350 gr** **28.00 bgn**
Moussaka express
beef mince | Samokov potatoes | pearl onions | yogurt | mature "kashkaval" cheese
1,3,7

Chef Marco-Pierre White (UK) **320 gr** **33.00 bgn**
Chicken breast sous-vide
wild mushrooms | sherry wine sauce | spring onions
1,7,12

Chef Anne-Sophie Pic (France) **360 gr** **33.00 bgn**
Matcha berlingots (stuffed pasta)
goat cheese | mascarpone | bergamot | flowers | micro greens
1,3,7

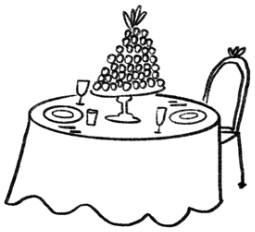
Chef Yotam Ottolenghi (UK) **320 gr** **27.00 bgn**
Mirza ghassemi
smoked tomato aubergine sauce | aubergine | roasted chickpea |
cashew cream | roasted cherry tomatoes
1,8

Desserts

Chef Albert Adrià (Spain) **120 gr** **16.00 bgn**
“Cheesecake”
cheese mousse | white chocolate | hazelnut paste
1,7,8,12

Chef Heston Blumenthal (UK) **120 gr** **16.00 bgn**
Black forest
cherry jam | chocolate mousse | cherry rakia (brandy) mousse
1,3,7,8,12

Chef Ramon Morato (Spain) **120 gr** **16.00 bgn**
Banofee
peanuts sablé | mascarpone cream | salt caramel | bananas
1,3,5,7,8,12



Tasting menu:

- Amuse-bouche (chef's choice)
- Chef Masaharu Morimoto (Japan, US)
  - Morimoto's ripe tomatoes
- Chef Mauro Colagreco (Mirazur, France)
  - Asparagus
- Chef Gordon Ramsay (UK)
  - Tenderloin sous-vide
- Sorbet (chef's choice)
- Chef Ramon Morato (Spain)
  - Banofee

Price per person– 119 BGN. We advise you to request the tasting menu at least two days in advance.

The chef's table is here

Hi! The round table that you see literally inside our kitchen is the Chef's table! We're happy to announce that you can now book a personalised experience and enjoy a 6 course signature menu served directly by our kitchen magician - chef Lyuben Koychev!

Ask our staff for more information.

an exhibit presenting Chef Koychev in his natural habitat - circa 2024

В чест на великите шеф готвачи от света

"В нашия ресторант сме водени от силна любов към кулинарното изкуство. За този сезон създадохме меню, вдъхновено от емблематични ястия на световноизвестни шеф-готвачи. Всяко ястие е уникално наше творение. С гордост признаваме артистизма, който ни е повлиял! Насладете се на гастрономическо изживяване, изпълнено с креативност, вкусове и почит към велики кулинарни майстори от цял свят."

Стартери

Шеф Мауро Колагреко (Mirazur, Франция) **180 г** **24.00 лв**
Аспержи
зелена ябълка | фрейпфрут | лимонов сос с кисело мляко | цветя
7,8

Шеф Дабиз Муньоз (Diver XO, Испания) **220 г** **22.00 лв**
“Bokata de Calamares”
панирани калмари | кетчуп от тамаринд | айоли | крем от черен чесън
1,3,6,7,9,11,14

Шеф Август Ескофие (Франция) **220 г** **19.00 лв**
Les oeufs en cocottes
поширани яйца | фондю от френски сирена | карамелизиран лук | замръзено-сушени домати
1,3,7,8,12

Шеф Масахару Маримото (Япония, САЩ) **250 г** **18.00 лв**
Доматите на Маримото
азиатски микро салати | соев сос | саке | мирин | джинджифил
6,10,11,12

Шеф Клеър Смит (Великобритания) **250 г** **19.00 лв**
Potato and roe
печени картофи | хайвери от херинга и пъстърва |
ферментирал чипс | киселец | бьор блан с червени водорасли
1,3,4,7,12

Основни

Шеф Гордън Рамзи (Великобритания) **350 г** **33.00 лв**
Свинско бонфиле су
английски бекон | карамелизиран бекон | мадейра сос | ранни картофи
1,7,9,12

Шеф Ерик Рипер (Франция, САЩ) **300 г** **36.00 лв**
Треска по провансалски
айоли | миди Сен Жак | пикантни печени чушки
1,3,4,7,12,14

Шеф Асен Чаушев (готвачът на елита от СССР) **350 г** **28.00 лв**
Мусака експрес
телешка кайма | самоковски картофи | арпаджик | кисело мляко | зрял кашкавал
1,3,7

Шеф Марко Пиер Уайт (Великобритания) **320 г** **33.00 лв**
Пилешки гърди су-вид
горски гъби | сос от шери | пресен лук
1,7,12

Шеф Ан Софи Пик (Франция) **560г** **33.00 лв**
Матча-берлинготи (вид пълнена паста)
козе сирене | маскарпоне | бергамот | цветя | микро билки
1,3,7

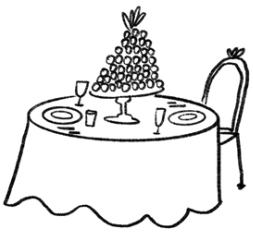
Шеф Йотам Оттоленги (Великобритания) **320 г** **27.00 лв**
Mirza Ghassemi
опушен доматен сос | хрупкав патладжан | печен нахут | крем от кашу |
печени чери домати
1,8

Десерти

Шеф Албер Адриа (Испания) **120 г** **16.00 лв**
“Чийзкейк”
мус от сирене | бял шоколад | крем от лешници
1,7,8,12

Шеф Хестън Блументал (Великобритания) **120 г** **16.00 лв**
Блек Форест
мармалад от череши | мус от Шери | мус от черешова ракия
1,3,7,8,12

Шеф Арон Мурато (Испания) **120 г** **16.00 лв**
Банофи
сабле от фъстъци | маскарпоне | солен карамел | банани
1,3,5,7,8,12



Дегустационно меню

- Амюз буш (избор от главния готвач)
- Шеф Масахару Маримото (Japan, US)
  - Зрелите домати Маримото
- Шеф Мауро Колагреко (Mirazur, France)
  - Аспержи
- Шеф Гордън Рамзи (UK)
  - Бонфиле су-вид
- Сорбе (избор от главния готвач)
- Шеф Рамон Мурато (Spain)
  - Банофи

Price per person– 119 BGN. We advise you to request the tasting menu at least two days in advance.

The chef's table is here

Знаете ли, че кръглата маса в нашата кухня е масата на главния ни готвач?
Вече можете да си резервирате страхотно изживяване със специално 6 степенно меню, приготвено и поднесено директно от нашия главен готвач шеф Любен Койчев!

Попитайте екипа ни за допълнителна информация!

an exhibit presenting Chef Koychev in his natural habitat - circa 2024