



MENU

БЮФЕТ ЗАКУСКА

Поширани белтъци, два вида смути, краставици с репички и копър, сирене котидж, извара, скир, задушени моркови със сусамово олио, барчета от овесени ядки и сушени плодове, кокосово лешникови бисквити, чия пудинг с кленов сироп, три вида растителни млека

BUFFET BREAKFAST

Poached egg whites, two types of smoothies, cucumber with radish and dill, Cottage cheese, Skyr, steamed carrots with sesame oil, oatmeal and dried fruit bars, coconut-hazelnut biscuits, chia pudding with maple syrup, three types of plant-based milk

	ОБЯД • LUNCH	ВЕЧЕРЯ • DINNER
ДЕН 1 • DAY 1	<ul style="list-style-type: none">• Дзадзики с модерен привкус• Пилешко сувлаки поднесено с критарото• Unconventional tzatziki• Chicken souvlaki with Kritharoto	<ul style="list-style-type: none">• Деконструирана салата Даκος с конфитирани домати• Агнешко Клефтико с пресни картофи с билки• Deconstructed Dakos salad with confit tomato• Lamb Kleftiko with herbal potatoes
ДЕН 2 • DAY 2	<ul style="list-style-type: none">• Вариация на панцанела с печена зелена чушка и маринован лук• Аранчини с манатарки върху гъбено рагу• Variation of Panzanella with roasted green pepper and marinated onion• Porcini arancini with mushroom ragu	<ul style="list-style-type: none">• Класическо Минестроне• Свинско филе Салтимбока поднесено до задушен спанак със сушени домати• Classic Minestrone• Pork loin Saltimbocca served with steamed spinach and sun-dried tomatoes
ДЕН 3 • DAY 3	<ul style="list-style-type: none">• Вишисоаз (лятна френска супа)• Балотин от Петел със зеленчукови паразитни и жу сос• Vichyssoise (French summer soup)• Stuffed spatchcock with vegetable Parisians and jus	<ul style="list-style-type: none">• Листна салата със запечено козе сирене и ягоди• Лаврак по Марсилски с мирпоа и картофени фондан• Mixed leaf salad with goat's cheese and strawberries• Marseille style seabass with mirepoix and potato Fondant
ДЕН 4 • DAY 4	<p>BBQ в гората</p> <ul style="list-style-type: none">• Салата с червен боб, царевица, чери домати, червен лук• Телешки Ню Йорк стек с картоф на жар <p>BBQ in the wild</p> <ul style="list-style-type: none">• Red bean, corn, cherry tomato and red onion salad• New York steak with charcoal potato	<ul style="list-style-type: none">• Класически Чаудър• Пилешки Такоси с печени зеленчуци и пико ди гайо• Classic chowder• Chicken tacos with roasted vegetables and pico de gallo
ДЕН 5 • DAY 5	<ul style="list-style-type: none">• Енсалада пиментос асадос (салата от печени чушки)• Паеля Валенсия• Ensalada pimientos asados (roast pepper salad)• Paella Valencia	<ul style="list-style-type: none">• Зелено гаспачо от краставица с мента и макадамия• Октопод по Галисийски• Green gazpacho (cucumber, mint, macadamia)• Galician octopus
ДЕН 6 • DAY 6	<ul style="list-style-type: none">• Табуле с лимец• Адана кебап с гриловани домати• Spelt tabouleh• Adana kebab with grilled tomato	<ul style="list-style-type: none">• Мерчемек Крем супа от червена леща• Пиле Тажин с кайсии върху пилаф• Mercimek – cream of red lentils soup• Chicken Tagine with apricots over pilaf
ДЕН 7 • DAY 7	<ul style="list-style-type: none">• Тай салата с червено зеле и манго• Унаги съомга с кимчи зеленчуци• Thai salad with red cabbage and mango• Unagi salmon with kimchi vegetables	<ul style="list-style-type: none">• Супа Том Кха Гаи с кокосов привкус• Пиле Са Тай с басмати ориз• Tom kha kai soup with coconut flavour• Chicken satay with basmati rice