



## BORN FROM A FUSION OF FLAVOURS

*СПЕКТРУМ е съвременен азиатски фюжън ресторант с латиноамерикански привкус. От модерния интериор с арт инсталации до ритъма на музиката и спираците дъха гледки, атмосферата е жизнена, енергична, смела и изтънчена.*

*Кухнята на СПЕКТРУМ е пречупена през призмата на нашия главен готвач шеф Теодор Танков, използвайки най-висококачествените продукти. Заедно със своя кулинарен екип от иновативни герои, шеф Танков създава изискана комбинация от най-добрите азиатски и латиноамерикански вкусове, доставяйки едно завладяващо гастрономическо изживяване.*

*Миксолозите на СПЕКТРУМ ще разтърсят Вашата вечер със селекция от авторски и класически коктейли, както и с внимателно подбрана селекция вина и алкохолни напитки от различни региони по света.*

*Позволете си да предприемете вълнуващо пътуване на всичките си сетива още от входа на СПЕКТРУМ.*



*За информация за алергени, моля, сканирайте QR кода*

## SNACKS & BITES

### ЕДАМАМЕ

с пушена сол Малдон <sup>(6)</sup>  
130g | 9

### ЧИПС ОТ ПЛАНТЕЙН

с японски подправки  
50g | 9

### ЕДАМАМЕ

пикантно със салца мача,  
сусам и чили гарлик <sup>(5,6,11)</sup>  
140g | 10

### ПИМИЕНТОС ДЕ ПАДРОН

с със сладко мисо и масло <sup>(6,7)</sup>  
150g | 14

### ЕДАМАМЕ

с мисо, мента и лайм <sup>(6,7)</sup>  
140g | 10

### СОЕВИ РУЛЦА ИНАРИ

с със сирене от кашу, черен  
чесън и Тонкацу сос <sup>(1,6,8)</sup>  
120g | 22

## SOUPS

### ТОМ ЯМ ГУНГ

с със скариди, корен от галангал,  
лайм, гъби шийтаке и чери домати <sup>(1,2,4)</sup>  
360g | 25

### МИСО ШИРО

Японска супа с тофу, прясно  
чили, гъби шийтаке и уакаме <sup>(1,4,6)</sup>  
340g | 15

## APPETIZERS

### КИМЧИ ГУАКАМОЛЕ

с със сок от юзу и домашен начос <sup>(1,6)</sup>  
220g | 19

### ТАРТАР ОТ РИБА ТОН

с авокадо мус, Понзу гел и чипс от  
скариди с шичими тогараши <sup>(1,4,6,11)</sup>  
210g | 28

### СЕВИЧЕ СЕН ЖАК

с фреш от ананас, дайкон,  
мариновано годжи бери и кизами  
уасаби <sup>(1,2,6,8,10,12)</sup>  
150g | 26

### СПРИНГ РОЛС С “БЛЕК АНГЪС”

с кореноплодни зеленчуци с гома  
дресинг, краставици и сусамов  
сос Якинику <sup>(1,2,3,6,8,11)</sup>  
280g | 26

### СПРИНГ РОЛС СЪС

### СКАРИДИ И ОКТОПОД

цветни чушки, кореноплодни  
зеленчуци, оризови нудли и спайси  
майонеза с манго чътни <sup>(1,2,3,6,8,10,11,12)</sup>  
280g | 29

### ОКТОПОД ШОГАЯКИ

с едамаме, мирин, саке и  
корен от джинджър <sup>(1,6,7,12)</sup>  
160g | 39

### БУРАТА С ЮКАРИ И ТОГАРАШИ

тарталета с мус от едамаме и  
гел от лайм и кимчи <sup>(1,7,9,11)</sup>  
190g | 25

### СЕВИЧЕ ХАМАЧИ

златно цвекло и дайкон с юзу-  
джинджифилов дресинг, чили и  
хайвер от съомга и есетра <sup>(4,11)</sup>  
250g | 59

### ТАКОС ТРИО

с октопод и чоризо, дърпано  
говеждо “Блек Ангъс” и кинг оyster  
гъби, патица и шийтаке <sup>(1,3,6,8,11,12)</sup>  
310g | 45

### ГЪОЗА С ПАТЕШКО И

### ПАРМЕЗАНОВА КОРИЧКА

мариновано халапеньо, гъби  
шийтаке и сос с кориандър,  
чили и лайм <sup>(1,6,7,11)</sup>  
130g | 25

### ГЪОЗА С ГОВЕЖДО И СВИНСКО

с китайско зеле, корен от  
джинджър и сос с кориандър,  
чили и лайм <sup>(1,6,11)</sup>  
130g | 22

### ЕСКАБЕЧЕ ПЕСКАДО

паламуд темпура с прах от  
уакаме и мариновани цветни  
чушки <sup>(1,2,4,9)</sup>  
230g | 32

### ГОВЕЖДО ТАТАКИ

### “БЛЕК АНГЪС”

с трюфел, гъши дроб, чипс от  
гъби еноки и сос Порто с агаве <sup>(1,6,7,10)</sup>  
160g | 56

### НАСУ ДЕНГАКУ

глазиран патладжан със сладко мисо,  
саке и мед, дайкон и кизами чили <sup>(1,6,11)</sup>  
150g | 15

### БАО БЪН С ТЕМПУРА СКАРИДИ

мариновани кореноплодни, кинг  
oyster гъби и юзу сос с мексиканска  
чушка Чили Анчо <sup>(1,2,3,7)</sup>  
390g | 32

### ЧАУАНМУШИ

даши крем карамел със скариди,  
гъби шийтаке и тофу <sup>(1,2,3,4,6)</sup>  
215g | 17

### АГЕДАШИ ТОФУ

с чипс от кориандър и лайм, гъби  
шийтаке и цветни чушки <sup>(1,4,6)</sup>  
230g | 19

## TEMPURA

### СКАРИДИ ТЕМПУРА

с уасаби майонеза с лайм и  
прясно чили <sup>(1,2,3,7,11)</sup>  
150g | 24

### МИКС ТЕМПУРА

скариди, хамачи, тиквичка,  
патладжан, лилав морков,  
цветни чушки, аспержи, гъби  
еноки и темпура сос <sup>(1,2,3,4,6)</sup>  
285g | 27

### БЛУ КРАБ

### ПАНКО ТЕМПУРА

кореноплодни с гома дресинг  
и спайси майонеза  
с манго чътни <sup>(1,2,3,10,11)</sup>  
180g | 29

## SALADS

### САЛАТА С ХРУПКАВО

### ПАТЕШКО МАГРЕ

микс от свежи салати, нар,  
златно цвекло, козя брада,  
лилав морков, гома дресинг и  
трюфелово олио <sup>(1,2,3,6,7,8,11)</sup>  
260g | 26

### САЛАТА С ПУШЕН ПАЛАМУД

микс от зелени салати с  
водорасли, маринована  
тапиока и дресинг с корен  
от джинджър и лайм <sup>(1,4,6)</sup>  
230g | 23

### СУНОМОНО

### С КАРПАЧО ОТ ОКТОПОД

микс от водорасли с ябълка,  
корен от лотос, морски дарове и  
мариновани краставици <sup>(1,2,4,11,12)</sup>  
270g | 29

### ЦВЕТНИ ДОМАТИ С МУС

### ОТ ПУШЕН ПАТЛАДЖАН

мариновани селъри и краставици  
и кимчи дресинг с горчица <sup>(1,6,7,9,10)</sup>  
340g | 24

### КИНГ КРАБ

микс от зелени салати, кралски  
рак, авокадо, киноа, едамаме  
и мус от царевича <sup>(1,2,4,6,10,11)</sup>  
310g | 59

## MAIN DISHES

### ХАМАЧИ В БАНАНОВ ЛИСТ

с неги мисо и сотирани  
морков и козя брада <sup>(1,3,4,6)</sup>  
150g | 55

### ЯКИТОРИ САКЕ

съомга в киноа темпура със  
сотирани понзу чери домати,  
ййчен тартар с уакаме и  
хайвер от съомга <sup>(1,3,4,6,10,11)</sup>  
310g | 39

### РИБАЙ СТЕК

### „БЛЕК АНГЪС“

с шисо масло и Пимиентос де  
Падрон с пушена сол Малдон <sup>(7)</sup>  
300g | 95

### РАМЕН С БОНФИЛЕ

### „БЛЕК АНГЪС“

мариновани яйце и бамбук,  
пак чой и бланширани  
гъби еноки <sup>(1,2,3,4,6,11)</sup>  
810g | 37

### МИСО БЛЕК КОД

с глазирани гъби шийтаке <sup>(1,4,6,10)</sup>  
160g | 95

### ЯСАЙ ИТАМЕ СУЗУКИ

лаврак с пак чой, бейби спанак,  
гъби шийтаке, маринована  
бейби царевича и даши консоме  
с Чили Анчо и трюфел <sup>(1,4,6,11)</sup>  
270g | 47

### СВИНСКИ РЕБРА

### „ПАТА НЕГРА“

в корейска мисо-агаве марината  
с круши и тонка боб, спайси  
майонеза с манго и  
чипс от лук <sup>(1,2,3,4,6,10,11)</sup>  
400g | 52

### МАГУРО СТЕК

стек от риба тон със сос  
Якинику, мисо-фъстъчен  
зест и цветни чушки <sup>(1,3,4,5,6,7,11)</sup>  
160g | 42

### УМИ НО САЧИ

ориз с риба и морски дарове,  
зеленчуци, пак чой, гъби шийтаке  
и кориандър <sup>(1,2,3,4,6,7,11,12)</sup>  
330g | 29

### МАЛАЙСКО

### ФРЕНСКО ПЕТЛЕ

мариновано в кокосово мляко,  
куркума, галангал и лимонена  
трева с чипс от батат <sup>(7)</sup>  
300g | 38

### ПАД ТАЙ

с със зеленчуци, Чили Анчо, сок от  
агаве, тонка боб, гъби еноки  
и кашу <sup>(1,6,8,11)</sup>  
470g | 28

## SIDES

**ГРИЛОВАНИ АСПЕРЖИ**  
с мисо-горчичено масло <sup>(1,6,7,10)</sup>  
150g | 28

**ФРИТИРАН**  
**ЙЕРУСАЛИМСКИ АРТИШОК**  
с пушена морска сол  
150g | 11

**ФРИТИРАН КАРФИОЛ**  
с гома дресинг, мастило от  
сепия и черен трюфел <sup>(1,6,8,11,12)</sup>  
150g | 12

**ЖАСМИНОВ ОРИЗ**  
с юкари  
150g | 8

**ГРИЛОВАНА ЦАРЕВИЦА**  
с шисо масло и понзу <sup>(1,4,6,7)</sup>  
200g | 11

**ПУРЕ ОТ КОРЕНОПЛОДНИ**  
батат, златно цвекло,  
аспержи и моркови с тонка  
боб и сладко мисо <sup>(1,6,7)</sup>  
170g | 12

## SUSHI SPECIALTIES

**НИГИРИ ХАМАЧИ**  
свс златно цвекло и  
лайм зест <sup>(1,4,6)</sup>  
85g | 14

**САШИМИ СЪОМГА**  
с дайкон и уакаме <sup>(4)</sup>  
80g | 15

**УРАМАКИ КИНГ КРАБ**  
ориз с мастило от сепия,  
месо от кралски рак, тобико  
хайвер и мус от царевица <sup>(2,4,14)</sup>  
130g | 48

**УРАМАКИ ТАКО УАСАБИ**  
с октопод, авокадо, чипс от лотус  
и маринован императорски  
плод <sup>(1,3,4,6,7,14)</sup>  
120g | 24

**НИГИРИ БЛЕК АНГЪС**  
с японска майонеза, сос Унаги,  
сос Томатило и дехидратиран  
жълтък <sup>(1,2,3,4,6,11)</sup>  
80g | 16

**САШИМИ ТОН**  
с дайкон и уакаме <sup>(4)</sup>  
80g | 17

**УРАМАКИ МАРИНОВАНА  
СКАРИДА**  
ориз с мастило от сепия,  
спайси тартар от съомга и  
хайвер от съомга <sup>(1,2,3,4,5,6,11,14)</sup>  
120g | 19

**НИГИРИ С ПУШЕН ПАЛАМУД**  
с кизами уасаби и гъби  
еноки <sup>(1,4,6)</sup>  
70g | 12

**САШИМИ ХАМАЧИ**  
с дайкон и уакаме <sup>(4)</sup>  
80g | 23

**УРАМАКИ С ГЪШИ ДРОБ**  
с аеро манго, трюфел  
и хайвер от есетра <sup>(1,2,4,6)</sup>  
130g | 49

**УРАМАКИ ХАМАЧИ АБУРИ**  
с йерусалимски артишок,  
аспержи и чили на конци <sup>(1,3,4,6)</sup>  
130g | 21

## DESSERTS

**СПЕКТРУМ ЧИЙЗКЕЙК  
С МАТЧА И СЛАДЪК БОБ**  
с гел от манго, карамелизиран бял  
шоколад и личи <sup>(3,7)</sup>  
150g | 15

**ЧИЛИ ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ**  
с люта чушка „Каролина Рийпър“  
шоколадови трохи и домашен  
сладолед с ананас <sup>(1,3,7)</sup>  
180g | 14

**МИСО КРЕМ БРЮЛЕ**  
с шоколадови трохи и пресни горски  
плодове <sup>(1,3,7,8)</sup>  
180g | 13

**ДОМАШНИ СЛАДОЛЕДИ**  
червено цвекло, лилав картоф,  
мисо карамел и пекал,  
бергамот и тонка боб <sup>(1,3,7,8)</sup>  
200g | 13