

SNACKS & BITES

ЕДАМАМЕ

с пушена сол Малдон ⁽⁶⁾
130g | 10

КИМЧИ ГУАКАМОЛЕ

със сок от юзу и
домашен начос ^(1,6)
220g | 20

ЕДАМАМЕ

пикантно със салца мача,
сусам и чили гарлик ^(5,6,11)
140g | 11

ПИМИЕНТОС ДЕ ПАДРОН

със сладко мисо и масло ^(6,7)
150g | 14

ЕДАМАМЕ

с мисо, мента и лайм ^(6,7)
140g | 11

ХУМУС С ЮЗУ

с мексикански подправки
и домашен начос ^(1,11)
190g | 19

SOUPS

ТОМ ЯМ ГУНГ

със скариди, корен от галангал,
лайм, гъби шийтаке и чери домати ^(1,2,4)
360g | 25

МИСО ШИРО

японска супа с тофу, прясно
чили, гъби шийтаке и уакаме ^(1,4,6)
340g | 15

APPETIZERS

ТИГРОВИ СКАРИДИ С АНАНАС И АХИ АМАРИЙО

с мус от плантейн и чимичури ^(2,7)
230g | 47

ТАРТАР ОТ РИБА ТОН

с авокодо мус, Понзу гел и чипс от
скариди с шичими тогараши ^(1,4,6,11)
210g | 28

УАГЮ ТАРТАР

от бон филе "Miyazaki" с оризов
чипс и маринован дайкон ^(6,10,11)
150g | 170

СПРИНГ РОЛС С "БЛЕК АНГЪС"

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

СПРИНГ РОЛС СЪС СКАРИДИ И ОКТОПОД

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

МИСО ГЪБИ С ПОРТО И АГАВЕ

гъби шийтаке, бейби
манатарки и кинг ойстер гъби
с цветна киноа ^(1,6,7,10)
250g | 37

БУРАТА С ЮКАРИ

с мус от царевича и еспума от спанак
и аспержи в царевична кошничка ^(1,2,7)
290g | 29

ПЕРУАНСКО СЕВИЧЕ

с хамачи и скариди,
златно цвекло, авокадо и
тигрово мляко ^(2,4,11,14)
350g | 41

ТАКОС С ДЪРПАНО ГОВЕЖДО "БЛЕК АНГЪС"

с червен боб, царевича, сос Якинику
и млечен дип с лайм ^(1,6,7,11)
300g | 33

ГЪОЗА С ПАТЕШКО И ПАРМЕЗАНОВА КОРИЧКА

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

ГЪОЗА СЪС СКАРИДИ И БАМБУК

с кинг ойстер гъби и сос
с кориандър, чили и лайм ^(1,2,6,7,11)
115g | 23

ГЛАЗИРАНО СВИНСКО КОРЕМЧЕ

със сладко от хабанеро и агаве,
пюре от кореноплодни, чипс от
праз и пресен лук ^(6,7)
230g | 32

ГОВЕЖДО ТАТАКИ "БЛЕК АНГЪС"

с трюфел, гъби дроб, чипс от
гъби еноки и сос Порто с агаве ^(1,6,7,10)
160g | 56

БАО БЪН СЪС СВИНСКО КОРЕМЧЕ

с китайски черни гъби, мариновани
кореноплодни и сос Шогаяки ^(1,6,7)
290g | 32

ОКТОПОД ШОГАЯКИ

с едамаме, мирин, саке и
корен от джнджър ^(1,6,7,12)
160g | 39

ОПУШЕН ПАТЛАДЖАН С НЕГИ МИСО

с кокосова сметана
и сос от агаве ^(1,6)
230g | 17

КАЙЗЕН ТОФУ С МАКАДАМИЯ

с чили чушка и кориандър ^(1,6,8,11)
160g | 19

TEMPURA

СКАРИДИ ТЕМПУРА

с усаби майонеза с лайм и
прясно чили ^(1,2,3,7,11)
150g | 24

ЗЕЛЕНЧУКОВА ТЕМПУРА

тиквичка, патладжан, лилав
морков, цветни чушки, аспержи,
гъби еноки и темпура сос ^(1,3,6)
190g | 21

ПАНКО КАЛМАРИ

с царевичен сос
с ахи панка ^(1,2,3,14)
250g | 32

SALADS

САЛАТА С ХРУПКАВО ПАТЕШКО МАГРЕ

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

САЛАТА С ПУШЕН ПАЛАМУД

микс от зелени салати с
водорасли, маринована
тапиока и дресинг с корен
от джнджър и лайм ^(1,4,6)
230g | 23

САЛАТА С МАРИНОВАНО БИВОЛСКО СИРЕНЕ И ЧЕРВЕН БОБ

микс от свежи зелени салати,
чери домати, авокадо и японски
дресинг с усаби ^(1,6,7,10,11)
270g | 24

КИНГ КРАБ

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

ЦВЕТНИ ДОМАТИ С МУС ОТ ПУШЕН ПАТЛАДЖАН

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

САЛАТА С КАРПАЧО ОТ ОКТОПОД И СЕЛЪРИ

маринована краставица,
китайска черна гъба, кълнове
и императоски плод ^(6,11,14)
250g | 39

MAIN DISHES

ФИЛЕ ОТ ХАМАЧИ

мариновани снежен грах, едамаме,
моркови и бейби царевича със
сос от маракуяи порокал и
цитрусова гремолата ⁽⁴⁾
280g | 59

МИСО БЛЕК КОД

с глазирани гъби шийтаке ^(1,4,6,10)
160g | 99

СТЕК ОТ СЪОМГА

маринован в кокосова сметана,
черен шоколад и сусамов тахан с
крем от чушки с плантейн
и ахи амарийо ^(4,6,7)
250g | 49

РИБАЙ СТЕК „БЛЕК АНГЪС“

с шисо масло и Пимиентос де
Падрон с пушена сол Малдон ⁽⁷⁾
300g | 105

РАМЕН С БОНФИЛЕ „БЛЕК АНГЪС“

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

ЯСАЙ ИТАМЕ СУЗУКИ

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

СВИНСКИ РЕБРА „ПАТА НЕГРА“

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

МАГУРО СТЕК

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

ЖАСМИНОВ ОРИЗ С ТРИГРОВИ СКАРИДИ

с гъби шийтаке, китайска
черна гъба, царевича, пак чой,
яйце и Чили Анчо ^(2,3,6,7)
490g | 45

МАЛАЙСКО ФРЕНСКО ПЕТЛЕ

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

ПАД ТАЙ

със зеленчуци, Чили Анчо, сок от
агаве, тонка боб, гъби еноки
и кашу ^(1,3,6,8,11)
470g | 28

SIDES

ГРИЛОВАНИ АСПЕРЖИ
с мисо-горчичено масло ^(1,6,7,10)
150g | 28

МАРИНОВАН БАТАТ 🍠
с тонка боб, юзу
и тогараши ⁽¹¹⁾
200g | 12

ФРИТИРАН КАРФИОЛ
с гома дресинг, мастило от
сепия и черен трюфел ^(1,6,8,11,12)
150g | 12

ЖАСМИНОВ ОРИЗ
с юкари
150g | 10

ГРИЛОВАНА ЦАРЕВИЦА
с шисо масло и понзу ^(1,4,6,7)
200g | 11

ПЮРЕ ОТ КОРЕНОПЛОДНИ
батат, златно цвекло,
аспержи и моркови с тонка
боб и сладко мисо ^(1,6,7)
170g | 14

SUSHI SPECIALTIES

НИГИРИ СЪОМГА
С МИСО-АГАВЕ СОС
със златно цвекло, хайвер
от съомга и див лук ⁽⁴⁾
(2бр) 90g | 16

САШИМИ СЪОМГА
с дайкон и уакаме ⁽⁴⁾
80g | 15

УРАМАКИ КИНГ КРАБ
ориз с мастило от сепия,
кралски рак, тобико хайвер
и мус от царевица ^(2,4,14)
(4бр) 130g | 52

УРАМАКИ ТАКО УАСАБИ
с октопод, авокадо, чипс от лотус
и маринован императорски
плод ^(1,3,4,6,7,14)
(4бр) 120g | 24

НИГИРИ „БЛЕК АНГЪС“
с японска майонеза, сос Унаги,
сос Томатило и дехидратиран
жълтък ^(1,2,3,4,6,11)
(2бр) 80g | 16

САШИМИ ТОН
с дайкон и уакаме ⁽⁴⁾
80g | 19

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

НИГИРИ ЛАВРАК
с юзу-кошо майонеза, зелена
ябълка и фурикаке тон ^(1,3,4,11)
(2бр) 90g | 12

САШИМИ ХАМАЧИ
с дайкон и уакаме ⁽⁴⁾
80g | 25

УРАМАКИ ФОА ГРА
с аеро манго, трюфел
и хайвер от есетра ^(1,2,4,6)
(4бр) 130g | 49

УРАМАКИ МУС
ОТ ЛАВРАК И ХАМАЧИ
с хайвер от есетра, сос шийтаке,
панко аспержи и чипс от козя
брада и златно цвекло ^(1,3,4,6,10)
(8бр) 330g | 61

DESSERTS

ЧИЙЗКЕЙК СПЕКТРУМ
СЪС СОЛЕН КАРАМЕЛ И ЛЕШНИЦИ
с домашен сладолед от царевица,
карамелизирани бял шоколад
и пуканки ^(3,7)
150g | 15

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ С ЛАЙМ
с домашено сорбе с лайм ^(1,3,7)
180g | 15

МИСО КРЕМ БРЮЛЕ
с шоколадови трохи и пресни горски
плодове ^(1,3,7,8)
180g | 14

ДОМАШНИ СЛАДОЛЕДИ
червено цвекло, лилав картоф,
мисо карамел и пекан,
бергамот и тонка боб ^(1,3,7,8)
200g | 13



BORN FROM A FUSION OF FLAVOURS

СПЕКТРУМ е съвременен азиатски фюзън 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 начело с Bar Master на България за 2023 - Роберто Димитров 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.
Цените са в български лева с включен ДДС.