

MEDITERRA

food menu

Ние от Медитера сме събрали най-доброто от Средиземноморската кухня, за да ви отведем на едно незабравимо кулинарно приключение.

Философията ни е да използваме селектирани автентични продукти с доказан регионален произход и качество, като много от тях пристигат специално за нас директно от Италия и Испания.

РАЗЯДКИ

ДОМАШЕН ХУМУС

с черен чесън ^{1,11}
130гр/ 11

МУХАМАРА

с печени орехи и нар ^{1,3}
130гр/ 12

ТАРАМА ХАЙВЕР

с кора от лайм и зехтин ^{1,4,7,12}
130гр/ 9

ГУАКАМОЛЕ

по автентична рецепта с пресен кориандър и лайм ¹
130гр/ 15

ДОМАШНО ДЗАДЗИКИ

с цедено кисело мляко и мента ^{1,7}
130гр/ 8

ТИРОКАФТЕРИ

със сирене и пеперончино ^{1,7}
130гр/ 9

ТАПАС

ПИМИЕНТОС ДЕ ПАДРОН

поръсени със сол Малдон
80гр/ 8

МИКС МАСЛИНИ

селекция средиземноморски маслини ⁴
100гр/ 9

КРОКЕТИ

в испански стил ^{1,3,7}
100гр/ 14

ЧОРИЗО

запечено с чесън и пеперончино ^{1,6,12}
150гр/ 14

ДОМАШНО МАРИНОВАН ГАВРОС

с магданоз, зехтин и чесън ⁴
150гр/ 17

ФУРМИ С БЕКОН

с горгондзола, орехи и балсамов дресинг ^{7,8}
170гр/ 15

САЛАТИ

БУРАТА

с цветни домати, рукола и пресен трюфел ^{7,8}
300гр/ 25

ФАТУШ С КОЗЕ СИРЕНЕ

свежи зелени салати с домати, краставици, чушки, нар, мента и арабски хляб ^{1,7}
300гр/ 22

МИКС ОТ СВЕЖИ ЗЕЛЕНИ САЛАТИ

с авокадо, сушени домати, кедрови ядки и пармезан ^{7,8}
250гр/ 18

ГРАДИНСКИ ДОМАТИ, ПЕЧЕНИ ЧУШКИ, КРАСТАВИЦИ И СИРЕНЕ

с краве, овче или биволско сирене ⁷
250гр/ 18

ГРЕКА

с чери домати, краставици, Маринован лук, Фета сирене, маслини и домашни крутони ^{1,7}
320гр/ 19

ЦЕЗАР С МАРИНОВАНИ СКАРИДИ

с крутони, пармезан и Цезар дресинг ^{1,2,3,4,7,10}
350гр/ 25

ИСПАНСКА САЛАТА МИКСТА

микс от свежи зелени салати с домашно Маринована риба тон, аспержи, яйце и маслини ^{3,4}
330гр/ 28

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ

СТРИДИ

с лайм и табаско ¹⁴
16р/ 13

ХАЙВЕР ОТ ЕСЕТРА

с лук, яйце и хрупкав хляб с масло ^{1,3,4,7}
50гр/ 360

ПЛАТО ПУШЕНИ И МАРИНОВАНИ РИБИ

с хрян, кисели краставички и червен лук ^{1,4,7,9}
250гр/ 29

ГОВЕЖДО КАРПАЧО

с микс от свежи салати и пармезан ⁷
150гр/ 30

ГОВЕЖДИ ТАРТАР

с прясно изпечени домашни брускети ^{1,3,10,11}
150гр/ 29

ТАРТАР ОТ СКАРИДИ

с гуакамолe ^{1,2,3,11}
220гр/ 33

РУЛЦА ОТ АВОКАДО

със скариди, тобико хайвер и домашно айоли ^{2,3,4,10}
200гр/ 25

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ

СКАРИДИ „АЛ АХИЙО“

с чесън, зехтин, пеперончино и хрупкав хляб ^{1,2}
200гр/ 27

СКАРИДИ САГАНАКИ

със сирене Фета и доматен сос с босилек ^{2,7}
250гр/ 32

ОКТОПОД ПО ГАЛИСИЙСКИ

с картофи и пушен пипер ¹⁴
220гр/ 45

ПО ГРЪЦКИ

на плоча с риган, зехтин и свежа салата ¹⁴
220гр/ 43

КАЛМАРИ НА ГРИЛ

в пикантна марината с лимон и пеперончино ¹⁴
220гр/ 29

ПО ГРЪЦКИ

с лимоново айоли ^{1,3,14}
220гр/ 29

ГЪШИ ДРОБ С ГРИЛОВАНА КРУША

със сладко от манго и рози и сладко от люти чушки ⁷
200гр/ 55

СОТИРАНИ МАНАТАРКИ

с пресен лук и мащерка ⁷
220гр/ 25

ПАРМИДЖАНА

по традиционна италианска рецепта ^{1,7}
220гр/ 17

СИРЕНЕ КЕФАЛОТЕРИ

с конфитюр от люти чушки, малини и смокини ^{7,8}
200гр/ 25

ИСПАНСКИ И ИТАЛИАНСКИ ДЕЛИКАТЕСИ

ПЛАТО ИСПАНСКИ И ИТАЛИАНСКИ КОЛБАСИ

с кисели краставички и перлен лук ^{6,8,12}
200гр/ 59

ПЛАТО ИСПАНСКИ И ИТАЛИАНСКИ СИРЕНА

със сушени плодове и печени орехи ^{7,8}
200гр/ 39

ПАСТА И РИЗОТО

СПАГЕТИ КАРБОНАРА

с Пекорино Романо и гуанчале ^{1,3,7}
250гр/ 28

ЛИНГУИНИ С ЛОБСТЕР /ЗА ДВАМА/

с чери домати и пресен босилек ^{1,2,3,7,9}
900гр/ 215

ТАЛИОЛИНИ НЕРО ДИ СЕПИЯ С МИДИ ВОНГОЛЕ

с чери домати ^{1,2,3,7,14}
300гр/ 25

ТАЛИАТЕЛЕ С ГОВЕЖДО БОН ФИЛЕ

на плоча с тиквички, аспержи и трюфел ^{1,3,7}
250гр/ 39

НЪОКИ ФОРМАДЖИ

с Пекорино Романо, горгондзола, скаморца и печени орехи ^{1,3,7,8}
250гр/ 27

РИЗОТО С МАНАТАРКИ И ТРЮФЕЛ

с ориз Карнароли и пармезан ⁷
250гр/ 29

Моля, обърнете се към нашия екип относно безглутенови опции на паста.

ПИЦА

МАРГАРИТА

с домати, моцарела и пресен босилек ^{1,7}
340гр/ 18

СПЕК И МАСКАРПОНЕ

с домати, спек и маскарпоне ^{1,7,12}
360гр/ 22

ФОРМАДЖИ

с моцарела, Пекорино Романо, рикота, горгондзола и свежа рукола ^{1,7}
360гр/ 25

БОКА АПЕРТА

с домати, пикантен салам, моцарела, ндуа, маслини и сушени домати ^{1,7,12}
380гр/ 27

МОРТАДЕЛА И СТРАЧАТЕЛА

бяла пица с моцарела, мортадела, страчатела и пистачио ^{1,7,8,12}
350гр/ 25

ТАРТУФО

бяла пица с моцарела, Пекорино Романо и пресен трюфел ^{1,7}
340гр/ 27

Всички пици могат да бъдат приготвени и с тесто от пълнозърнесто брашно.

СУПИ

СУПА НА ДЕНЯ *

300мл

ОСНОВНИ

ФИЛЕ ОТ СЪОМГА

с гриловани цикория, артишок, картофи и аспержи и лимонов сос Холандез ^{3,4,7}
350гр/ 55

ФИЛЕ ОТ РИБА ТОН

с кореноплодни зеленчуци, черен ориз, броколи и Гран Марние сос ^{4,7,9}
350гр/ 52

ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК

със сотирани картофи, зелен боб и чушки ⁴
350гр/ 47

АГНЕШКИ Т-БОН

със зеленчуци, каперси и маслини ⁸
350гр/ 65

ТЕЛЕШКИ БУЗИ

със сотирани пачи крак, печурки и манатарки, сос от целина и гъби и пресен трюфел ^{7,9}
400гр/ 49

ПИЛЕ С ПАРМЕЗАНОВА ПОЛЕНТА

с гъбен сос с манатарки ^{1,7}
350гр/ 32

ФАЛАФЕЛИ

с грилован патладжан и зеленчуково рагу ¹
350гр/ 19

JOSPER ГРИЛ* (100гр)

ГОВЕЖДО МЕСО:

Бон филе Блек Ангъс /Аржентина/ 42
Бон филе Блек Ангъс USA Prime /САЩ/ 65
Бон Филе „Уагю“ Miyazaki /Япония/ 165

Рибай Блек Ангъс /Аржентина/ 38
Рибай Блек Ангъс USA Prime /САЩ/ 55
Рибай „Уагю“ Miyazaki /Япония/ 145

Фланк стек Блек Ангъс USA Prime /САЩ/ 33

СВИНСКО МЕСО „ИБЕРИКО“:

Плума /Испания/ 35
Преса /Испания/ 35
Секрето /Испания/ 35

ПИЛЕШКО МЕСО:

Пилешко филе 10
Фермерско петле 12

СПИСЪК НА ПОТЕНЦИАЛНИТЕ АЛЕРГЕНИ:

- Глутен
- Ракообразни и продукти от тях
- Яйца и продукти от тях
- Риба и рибни продукти
- Фъстъци и продукти от тях
- Соя и соеви продукти
- Лактоза

*Моля, обърнете се към нашия екип относно наличието на потенциални алергени.

РИБА И МОРСКИ ДЕЛИКАТЕСИ* (100гр)

РИБА ОТ СРЕДИЗЕМНО МОРЕ

Лаврак 12
Фагри 13
Морски език 19

Лобстер 39

Моля, обърнете се към нашия екип за наличност.

ГАРНИТУРИ

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ

150гр/ 7

КАРТОФЕНО ПЮРЕ

запечено с пармезанова коричка ⁷
200гр/ 8

ГРИЛОВАНИ КАРТОФИ

150гр/ 7

ГРИЛОВАНИ СЛАДКИ КАРТОФИ

150гр/ 8

ГРИЛОВАНИ АСПЕРЖИ

150гр/ 22

СОТИРАН СПАНАК

150гр/ 10

ГРИЛОВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

150гр/ 9

ГРИЛОВАН АРТИШОК

150гр/ 13

ИМПЕРАТОРСКИ ОРИЗ ⁷

150гр/ 8

За един сладък завършек на кулинарното ви пътешествие ще се погрижат нашите талантиливи сладкари с неустоими предложения на класически вкусове с модерна презентация.

Цените са в български лева с включен ДДС.