



## CHEF'S SEASONAL MENU

*Born from a fusion of flavours*

---

### SALAD

#### САЛАТА СЪС СЪЖКЛЕНИ НУДЛИ И ОКТОПОД

*с мариновани зеленчуци, кориандр, карамелизирано кашу, кокосов чипс и сладко-лют Тай дресинг <sup>(1,4,5,6,8,9,11,14)</sup>*

230g | €15

---

### APPETIZERS

#### САКЕ КАНИ УРАМАКИ

*с сьомга, месо от краб, краставица, маринована тапиока, чипс от корен от лотус и майонеза с лайм, кориандр и агава <sup>(1,2,3,4,6)</sup>*

(46p) 130g | €13

#### КРИСПИ ТАКОС

*с тартар от сьомга със златно цвекло, понзу редукия и кимчи гуакамолe <sup>(1,4,6,11)</sup>*

170g | €16

---

### MAIN COURSE

#### НИКЕЙ ОСО БУКО

*с пюре от земна ябълка и пащърнак, мисо блек пепър сос, глазирани моркови с юзу и мири и чипс от кориандр <sup>(1,2,6,7,9,11)</sup>*

420g | €39

---

### DESSERT

#### ТРИО ПРОФИТЕРОЛИ

*с матча, юзу и бял шоколад и брюле с мисо карамел <sup>(1,3,7,8)</sup>*

170g | €11

*Цените са в евро с включен ДДС.*