

Новогодишно Меню

Начало : петък, 19:00ч., 31 Декември 2021г.

Краве кашкавал със сладко от Зелени Смокини 50гр.

Родопски зрял краве кашкавал 12 месеца, с.Борино

Първите 20 дни зрее на температура от 14 до 20 градуса, След това трябва да падне на 4 градуса.

Питите мухлясват и се мият със солен разтвор-плесента се сваля, питата се подсушава и се обръща.

Най интересното е, че питите направени в един ден, хващат различен вит плесен: червеникава, синкава, черна.

Салата Бункера 260гр.

ДОМАШНО ПРИГОТВЕНА ПЪЛНЕНА КАМБА С МОРКОВИ И БАЛКАНСКИ ПОДПРАВКИ,
КАРПАЧО ОТ ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО, МЛЕЧНА САЛАТА С КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ, ЧЕСЪН, ОРЕХИ И РЕЗЕНЕ,
ОЛИВИЕ СЪС СЛАДКИ КАРТОФИ И ПУШЕНО ПИЛЕШКО БУТЧЕ, БЯЛА РЯПА С ЛИМОН И ХРЯН

Трио Сармички 160гр.

ЗЕЛЕВИ САРМИЧКИ С КЪЛЦАНИ СВИНСКИ ГЪРДИ И ПАТЕШКИ БУТ,
ПОСТНА ЛАЗОВА САРМИЧКА С ОРИЗ И ДИВ КОПЪР

Свинско Бон Филе в Манто от Пушен Бекон с Черен Трюфел 220гр.

КРЕМ ОТ ТИКВА С КАРДАМОН И ЧИЛИ, СПАНАЧЕН КРОКЕТ С УРДА,
ДЮКСЕЛ ОТ ДИВИ ГЪБИ, СОС С ЧЕРВЕНО ВИНО И САЛВИЯ

Пълнена Пуйка с Кестени и Сушени Плодове

СЕРВИРА СЕ ЦЯЛА ОТ ШЕФ ГОТВАЧА

Бухнала Погача 50гр.

Баница с Късмети 60гр.

ВИТА БАНИЦА С ЯЙЦА, КИСЕЛО МЛЯКО И ДОМАШНО КРАВЕ СИРЕНЕ

Еленски Деликатеси от Махала Пърчовци 50гр.

Влади Велев е единствения сертифициран производител на еленски бут у нас и единствения използващ
естествено проветрение в сушилнята, където съхнат и зреят деликатесите.

Цялата магия с бутите се случва в специално построено обширно и светло помещение-сушилня от 240кв.м.

по скоро мухарник, както по традиция се нарича проветриво и предпазено от мушици място в къщата,

в която са се окачали за сушене тези деликатеси.

ФИЛЕ ЕЛЕНА, ЕЛЕНСКИ БУТ И КАЙЗЕРОВАН СВИНСКИ ВРАТ ПОДНЕСЕНИ С ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ И ДОМАШНА
ЛЮТЕНИЦА

ВАРИАЦИЯ ОТ МАНДАРИНА 140гр.

ПОДНЕСЕНА СЪС СЛАДОЛЕД ОТ БУРБОНСКА ВАНИЛИЯ

Микс от Ядки 30гр.

Напитки

МИНЕРАЛНА ВОДА 330мл. или

БЕЗАЛКОХОЛНА НАПИТКА 250мл.

ВИНО (бяло или червено) 375мл.

ПЕНЛИВО ВИНО В 24:00