



GRAND HOTEL SOFIA

GRAND CAFÉ



Меню Специалитети Menu Specialties

Супи Soups

Зеленчукова супа Гаспачо, сервирана с добавки от сирене, пресен лук и краставица
Cold vegetable soup served with fresh cucumber, spring onions and white cheese

200 ml 6,00 lv

Крем супа от карфиол с кубчета тиквички и моркови
Cauliflower cream soup with zucchini and carrots

200 ml 6,00 lv

Ястия Dishes

Студено карпачо от печени зеленчуци със зехтин
Cold carpaccio of grilled vegetables with olive oil

250 g 6,00 lv

Лазаня със сос Болонез с мляно телешко месо и сирене Пармезан
Lasagna Bolognese with minced beef served with grated Parmesan cheese

300 g 10,00 lv

Зеленчукова лазаня с моркови, целина, чушки и тиквички
Vegetable lasagna with celery, carrots, peppers and zucchini

300 g 10,00 lv

Патладжан, чери домати и печени чушки, запечени с козе сирене и сирене Моцарела
Grilled eggplant, cherry tomatoes gratinated with goat cheese and mozzarella

150 g 9,00 lv

Тигрови скариди върху попиет от пангасиус с лимонов сос и картофено пюре
Tiger prawns on Pangasius paupiette with lemon sauce and potato puree

170 g 12,00 lv

Сокове и коктейли Exotic juices and cocktails

Сок от манго
Mango juice

300 ml 6,00 lv

Сок от маракуя
Passion fruit juice

300 ml 6,00 lv

Сок от папая
Papaya juice

300 ml 6,00 lv

Коктейл от манго с пресни ягоди
Fresh mango-strawberry cocktail

350 ml 7,00 lv

Коктейл от маракуя с пресни портокали
Fresh passion fruit-orange cocktail

350 ml 7,00 lv

Коктейл от папая с пресни малини
Fresh papaya-raspberry cocktail

350 ml 7,00 lv

Пролет - Лято - Summer 2011





GRAND HOTEL SOFIA

GRAND CAFÉ

Меню Специалитети Menu Specialties

Десерти Desserts

Медена торта „Птиче мляко“ с ванилов крем <i>Honey cake with vanilla crème</i>	180 g	6,00 lv
Малиново тирамису <i>Raspberry tiramisu</i>	110 g	4,00 lv
Домашно приготвена торта с ябълки, пълнени със сушени плодове, сервирана с разбита сметана и сос карамел <i>Homemade apple cake filled with dried fruits, served with whipped cream and caramel sauce</i>	240 g	7,00 lv
Шоколадово пралине - шоколадова торта с лешникови блатове <i>Chocolate praline – chocolate cake with hazelnuts layers</i>	200 g	7,00 lv
Терина от черен шоколад с мента и лимонов крем с мащерка <i>Dark chocolate terrine with spearmint combined with lemon crème with thyme</i>	190 g	4,00 lv
Гато ла Рош- десерт от ванилов пудинг върху основа от корнфлейкс, покрит с пресни плодове в желе от шампанско <i>Gatou la Roches – vanilla pudding on cornflakes topped with Champagne jelly with fruits</i>	290 g	7,00 lv
Лимонов десерт с малини покрит с разбит белтък <i>Lemon dessert with raspberries topped with whipped eggwhite</i>	75 g	4,00 lv
Крем Трифъл - крем горски плодове, малиново желе и яйчен крем върху хрупкави бисквити, сервирани с лимонов сладолед и разбита сметана <i>Trefle crème- forest fruits crème, raspberry jelly and custard crème on crisp biscuits, served with lemon ice cream and whipped crème</i>	260 g	5,00 lv
Лек баварски крем с целувки, сервиран с малинов сос <i>Crème Bavaroise with crushed meringuesq served with raspberry sauce</i>	180 g	4,00 lv
Крем Гранд Марние със сирене Маскарпоне, портокалов ликьор и пресни ягоди <i>Crème Grand Marnier with mascarpone, orange liqueur and fresh strawberries</i>	240 g	6,00 lv
Крем от малини, ягоди и сметана с аромат на мента и джинджифил върху хупкава целувка <i>Strawberry-raspberry crème flavored with fresh spearmint and ginger on a meringue</i>	80 g	4,00 lv



Пролет - Лято - Summer 2011