

## *Всяко ястие разкрива история*

За шеф Таня Правчанова и нейния екип висшата кулинария е изкуство, което започва от корена.

Създавайки това меню, те черпят вдъхновение от автентичния български тероар и любовта към храната. В сърцето на концепцията е безкомпромисното качество на продуктите, затова превръщат в своя мисия работата с висококачествени продукти от местно производство, защото тайната на съвършенството се крие в произхода на съставките. Нашата селекция от пресни български месни и млечни продукти е внимателно подбрана от малки, занаятчийски ферми, стусени в Родопите и необятния Балкан.

Насладете се на храна, създадена с отношение към детайла, уважение към българските вкусове, европейските традиции и нестихваща страст към кулинарното изкуство.

Добре дошли в Shades of Red Restaurant.

---

## *Every dish tells a story*

For Chef Tanya Pravchanova and her team, fine dining is an art form that begins at the very root. In crafting this menu, they draw inspiration from the authentic Bulgarian terroir and a profound love for food. At the heart of our philosophy is an uncompromising commitment to quality; we have made it our mission to work exclusively with premium local produce, believing that the secret to perfection lies in the origin of every ingredient. Our selection of fresh Bulgarian meats and dairy is carefully curated from small, artisanal farms nestled within the Rhodope Mountains and the vast Balkan range. We invite you to savor a culinary experience defined by meticulous attention to detail, a deep respect for Bulgarian flavors, European traditions, and an enduring passion for the culinary arts.

Welcome to Shades of Red Restaurant.

## Хайбер / Caviar

Каспийска есетра империял голд Caspian Osetra imperial gold	30g	145 €   283.60 BGN
Кета от дива съомга Keta wild salmon	100g	60 €   117.35 BGN
/Сервиран с блини, лимон, червен лук, варени яйца и заквасена сметана/ <sup>1,4,7</sup> /Served with blini, lemon, red onion, boiled eggs and sour cream/ <sup>1,4,7</sup>		

## Супи / Soups

✿ Телешко варено с квасен хляб, билково масло, лимон и хрян <sup>1,7,8,10</sup> Traditional veal soup with sourdough bread, herb butter, lemon and horseradish <sup>1,7,8,10</sup>	400g	17 €   33.25 BGN
Френска лучена супа със сирене Грюер <sup>1,7,13</sup> French onion soup with Gruyère cheese <sup>1,7,13</sup>	300g	13 €   25.43 BGN




## Салати / Salads

✿ Белени розови домати, фермерски катък с черен чесън, песто от рукола и орехи и брускетата от квасен хляб <sup>1,7,8</sup> Peeled pink tomatoes, farmhouse katak, with black garlic, arugula pesto, roasted walnuts and sourdough bruschetta <sup>1,7,8</sup>	350g	15 €   29.34 BGN
Микс от свежи зелени салати с киноа, гридовано Халуми, ягоди, кроасанови крутони, сладко-кисел дресинг и печени тиквени семки <sup>1,3,7,10</sup> Mixed green salads with quinoa, grilled Halloumi cheese, strawberries, croissant croutons, sweet and sour dressing, and roasted pumpkin seeds <sup>1,3,7,10</sup>	300g	14 €   27.38 BGN
Бурата с печени жълти чушки, доматиен тартар, песто от рукола, кедрови ядки и балсамова глазура с трюфел <sup>7,8,13</sup> Burrata with roasted yellow peppers, tomato tartare, arugula pesto, pine nuts and truffle balsamic glaze <sup>7,8,13</sup>	250g	15 €   29.34 BGN
Бейби спанак с опушена риба тон, пгдпгдъчи яйца, чери домати, зелен френски боб, маслини Таджаска и умами дресинг <sup>3,4,6,10,11</sup> Baby spinach with smoked tuna, quail eggs, cherry tomatoes, French green beans, Taggiasca olives and umami dressing <sup>3,4,6,10,11</sup>	300g	16 €   31.29 BGN
Класическа салата Цезар с айсберг, Романа, домашен сос Цезар, крутони от квасен хляб и Грана Падано <sup>1,3,4,7,10</sup> Classic Caesar salad with iceberg, romaine lettuce, homemade Caesar dressing, sourdough croutons and Grana Padano <sup>1,3,4,7,10</sup>	280g	12 €   23.47 BGN

### Добавки / Add-ons:

Тигрови скариди King Prawns	100g	11 €   21.51 BGN
Пиле Chicken	90g	5 €   9.78 BGN
Авокадо Avocado	100g	6 €   11.73 BGN

## Предястия / Appetizers

Домашен хумус с пресни зеленчуци и арабски хляб <sup>1,9,11</sup> Homemade hummus with fresh vegetables and Arabic bread <sup>1,9,11</sup>	250g	10 €   19.56 BGN
 Опушен патладжан с таратор, пясък от копър, копърново олио <sup>7,8</sup> Smoked eggplant with traditional Bulgarian cold yogurt soup (tarator), dill crumble, and dill oil <sup>7,8</sup>	280g	15 €   29.34 BGN
Октопод с маслиново пюре, микс от зеленчуци, чипс от тапиока с мастило от сепия и лимонов винегрет <sup>10,14</sup> Octopus with olive puree, mixed vegetables, tapioca chips with squid ink, and lemon vinaigrette <sup>10,14</sup>	160g	25 €   48.90 BGN
Говежди тартар с пресен трюфел, пуканки от свинска кожа и хрупкав квасен хляб <sup>1,3,4,10,13</sup> Beef tartare with fresh truffle, pork skin popcorn, and crispy sourdough bread <sup>1,3,4,10,13</sup>	200g	28 €   54.76 BGN
Сотирани кралски скариди с Узо, домати, сметана, шалот, чесън, копър и чипс от тиквички <sup>1,2,7</sup> Sautéed king prawns with ouzo, tomatoes, cream, shallot, garlic, dill, and zucchini chips <sup>1,2,7</sup>	220g	28 €   54.76 BGN
Хрупкави калмари с домати салца с авокадо и лайм <sup>1,3,14</sup> Crispy calamari with tomato salsa, avocado, and lime <sup>1,3,14</sup>	250g	21 €   41.07 BGN
 Селекция български фермерски колбаси - говежда пъстърма, кайзер свински врат, сушен колбас с трюфел, конски суджук, сладко от люти чушки, бейби корнишони и гризини <sup>1,7,10,13</sup> Selection of Bulgarian artisan cured meats - beef pastrami, Kaiser-style cured pork neck, dry sausage with truffle, traditional horse sausage (sudzhuk), spicy chilli jam, baby gherkins, and homemade grissini <sup>1,7,10,13</sup>	300g	20 €   39.12 BGN
 Селекция български фермерски сирена - кашкавал със зелени маслини, кашкавал със сушени манатарки, отлежало 12 месеца овче и краве сирене, бисквити, сладко от рози, лешници и сезонни плодове <sup>1,3,7,8</sup> Selection of Bulgarian artisan cheeses - kashkaval with green olives, kashkaval with dried porcini mushrooms, 12-month matured sheep's and cow's cheese, biscuits, rose petal jam, hazelnuts, and seasonal fruits <sup>1,3,7,8</sup>	320g	18 €   35.20 BGN


## Основни Ястия / Main Courses

Филе от див лаврак с тиквички конфи, аспержи, снежен грах и сос Сабайон с мисо <sup>3,4,6,7</sup> Wild sea bass fillet with zucchini confit, asparagus, snow peas, and Sabayon sauce with miso <sup>3,4,6,7</sup>	320g	45 €   88.01 BGN
Свински шишчета с гуанчале, броколини, конфитиран лилав картоф, сос Чимичури и печен шам фъстък <sup>7,8,10,13</sup> Pork skewers with guanciale, broccolini, purple potato confit, Chimichurri sauce and roasted pistachios <sup>7,8,10,13</sup>	320g	32 €   62.59 BGN
Пилешко филе „Сюприйм“ с киноа, кашу, кейл и чушков сос <sup>7,8,11,13</sup> Chicken fillet Supreme with quinoa, cashews, kale and pepper sauce <sup>7,8,11,13</sup>	350g	24 €   46.94 BGN
Ризото с бавно готвено заешко, крем от спанак с маскарпоне и чери домати <sup>7,10,13</sup> Risotto with slow-cooked rabbit, spinach cream with mascarpone, and cherry tomatoes <sup>7,10,13</sup>	350g	24 €   46.94 BGN
Талиолини със сметанов сос, масло от салвия, Пармезан и пресен трюфел <sup>1,3,7</sup> Tagliolini with cream sauce, sage butter, Parmesan and fresh truffle <sup>1,3,7</sup>	300g	23 €   44.98 BGN
Ризото от лимец с манатарки, спанак, пушено сирене и поширано яйце <sup>1,3,7,13</sup> Spelt risotto with porcini mushrooms, spinach, smoked cheese and poached egg <sup>1,3,7,13</sup>	350g	20 €   39.12 BGN


## Три Селекция / Grill Selection

Говежди рибай стек <sup>7</sup> Beef ribeye steak <sup>7</sup>	100g	24 €   46.94 BGN
Говеждо бон филе <sup>7</sup> Beef fillet <sup>7</sup>	100g	26 €   50.85 BGN
Свински Т-бон <sup>7</sup> Pork T-bone <sup>7</sup>	100g	10 €   19.56 BGN
Фермерско петле <sup>7</sup> Farm-raised rooster <sup>7</sup>	100g	8 €   15.65 BGN
Агнешки френч рак <sup>7</sup> French rack of lamb <sup>7</sup>	100g	15 €   29.34 BGN
Филе от съомга <sup>4,7</sup> Salmon fillet <sup>4,7</sup>	100g	11 €   21.51 BGN
Филе от див лаврак <sup>4,7</sup> Wild sea bass fillet <sup>4,7</sup>	100g	15 €   29.34 BGN
Стек от риба тон <sup>4,11</sup> Tuna steak <sup>4,11</sup>	100g	14 €   27.38 BGN
Кралски скариди <sup>2,7</sup> King prawns <sup>2,7</sup>	100g	14 €   27.38 BGN
Октопод <sup>14</sup> Octopus <sup>14</sup>	100g	20 €   39.12 BGN
Цяла риба <sup>4</sup> Whole fish <sup>4</sup>		

## Тарнитурни / Sides

Бейби листа с чери домати Baby leaf salad with cherry tomatoes	100g	5 €   9.78 BGN
Сотирани картофи с копър и чесън <sup>7</sup> Sautéed potatoes with dill and garlic <sup>7</sup>	150g	5 €   9.78 BGN
 Пържени картофи със самардала <sup>7</sup> French fries with samardala (traditional seasoning) <sup>7</sup>	150g	5 €   9.78 BGN
Пюре от лилав картоф с трюфел <sup>7</sup> Purple potato purée with truffle <sup>7</sup>	150g	11 €   21.51 BGN
Черен ориз с масло и билки <sup>7</sup> Emperor rice with butter and herbs <sup>7</sup>	150g	5 €   9.78 BGN
Гриловани зеленчуци Grilled vegetables	150g	5 €   9.78 BGN
Гриловани броколини <sup>7</sup> Grilled broccolini <sup>7</sup>	150g	6 €   11.73 BGN
Гриловани аспержи <sup>7</sup> Grilled asparagus <sup>7</sup>	150g	15 €   29.34 BGN
Сосове: Чимичури <sup>1,3</sup> , Демиглас <sup>7,13</sup> , Пепър сос <sup>7,13</sup> Sauces: Chimichurri <sup>1,3</sup> , Demi-glace <sup>7,13</sup> , Pepper Sauce <sup>7,13</sup>		

## Десерти / Desserts

 Мус с рикота от овче мляко и лавандулова бисквита <sup>1,3,7,8</sup> Sheep ricotta mousse with lavender biscuit <sup>1,3,7,8</sup>	150g	12 €   23.47 BGN
Фъстъчен чийзкейк с цитрусов карамел с ликьор Гранд Марние <sup>1,3,5,7</sup> Peanut cheesecake with citrus caramel and Grand Marnier liquor <sup>1,3,5,7</sup>	150g	11 €   21.51 BGN
Шоколадово кремю с кокос и бърбън <sup>1,3,7,8</sup> Chocolate cremeux with coconut and bourbon <sup>1,3,7,8</sup>	130g	13 €   25.43 BGN

### Традиционни предложения Traditional selection

Цените са в български лева и евро с включен ДДС. Официален курс на БНБ 1 евро = 1.95583лв  
Prices are in Bulgarian leva and euro and inclusive of VAT. Official exchange rate of the BNB 1euro =1.95583bgn

Храна е предназначена за директна консумация на място.  
The food is intended for direct consumption on site.

Списък на потенциалните алергени: 1. Зърнени култури, съдържащи глутен, 2. Ракообразни и продукти от тях, 3. Яйца и продукти от тях, 4. Риба и рибни продукти, 5. Фъстъци и продукти от тях, 6. Соя и соеви продукти, 7. Мляко и млечни продукти, 8. Ядки, 9. Целина и продукти от нея, 10. Синап и продукти от него, 11. Сусамово семе и продукти от него, 12. Лупина и продукти от нея, 13. Серен диоксид и сулфиди, 14. Мекотели и продукти от тях.

List of potential allergens: 1. Gluten, 2. Crustaceans and crustacean products, 3. Eggs and egg products, 4. Fish and fish products, 5. Peanuts and peanut products, 6. Soybean and soy products, 7. Milk and milk products, 8. Nuts, 9. Celery and celery products, 10. Mustard and mustard products, 11. Sesame seeds and sesame products, 12. Lupine, 13. Sulfites, 14. Molluscs