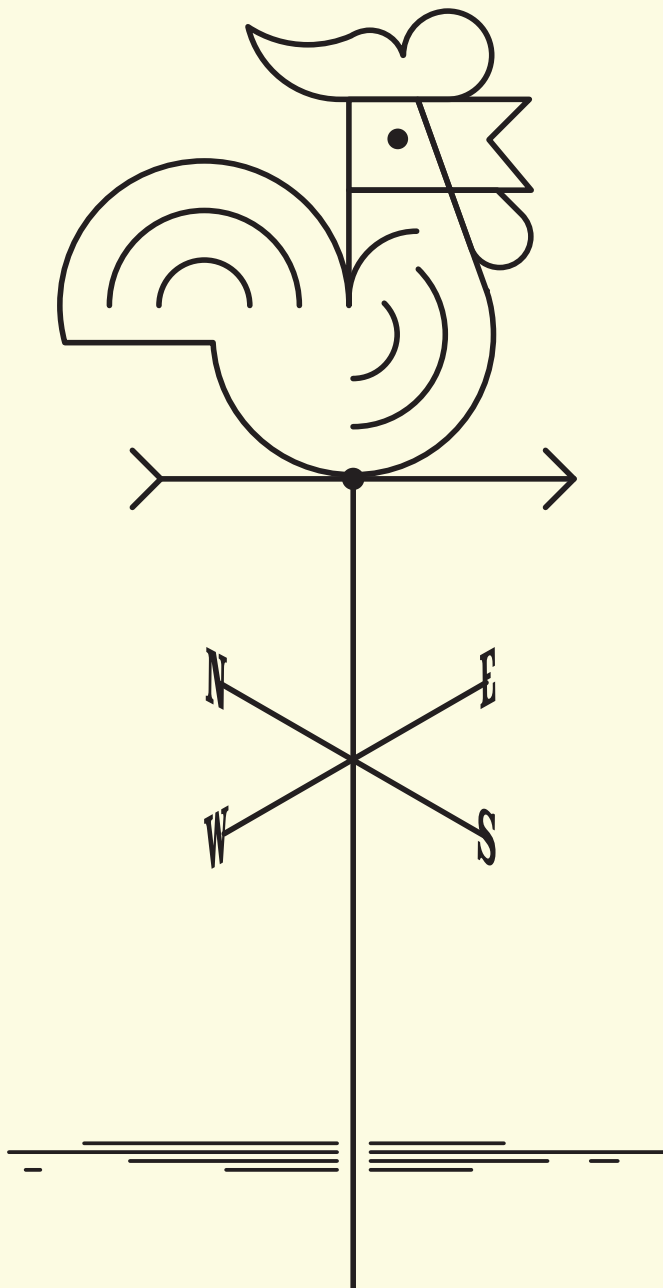




SENSE
GASTRO BAR

MENU



В създадените пред вас Rooftop Gastro Bar ястия са използвани само пресни и балансирани продукти. Така, те допринасят за по-доброто ви здраве и комфорт.

Creating using fresh and nutritionally balanced ingredients, Rooftop Gastro Bar live cuisine dishes contribute to optimal health and wellness.



ПРЕДЯСТИЯ / STARTERS

- Pan con tomate с пикантни чушки Падрон
Pan con tomate with spicy peppers Padron ● 150 g 14
- Аспержи с винегрет от шалот,
пъгпъгъчи айца и трюфел ● 150 g 19
Asparagus with vinaigrette with shallot,
quill eggs and truffle
- Сотирани пикантни калмари ● 150 g 20
Sautéd spicy calamari
- Скариди с билково масло, каперси и чери домати ● ● 250 g 24
Shrimp with herb butter, capers and cherry tomatoes
- Руба тон татаки с едамаме, ренички и сусамов сос ● ● ● ● 150 g 22
Tataki tuna with edamame, radishes and sesame sauce
- Пънеш с прошутто, рукола и босилек 200 g 14
Melon with prosciutto, arugula and basil

САЛАТИ / SALADS

- Шопска салата ● 350 g 15
Shopska salad – tomatoes, cucumbers, roasted
peppers, onion and Bulgarian Feta cheese
- Класическа Цезар салата с домашно
приготвен дресинг от яйчен крем с аншоа,
салата айсберг, крутони и пармезан ● ● ● ● ● 300 g 16
с пилешко филе 19
със скариди 23
- Caesar salad with homemade egg dressing
cream, anchovies, iceberg salad, croutons and
parmesan cheese.
Add chicken fillet
Add prawns
- Салата от авокадо, домати, печени чушки,
див лук и маслини Тагжаска 350 g 19
Avocado and tomato salad with roasted peppers,
chives and Taggiasca olives

Салата с домати, бурата и босилеково песто
Tomato, burrata and basil pesto salad

● ● ● 300 g 20

Микс салата с праскови, прошуто
и сирене Таледжо
Mix salad with peaches, prosciutto
and Taleggio cheese

● ● 300 g 17

СУПИ / SOUPS

Супа на деня
Soup of the day

● ● ● ● 400 g 12

ПАСТА & РИЗОТО / PASTA & RISOTTO

Талиателе със сьомга, аспержи и пармезан
Tagliatelle with salmon, asparagus and parmesan
cheese

● ● 300 g 22

Паста ала Норма - доматиен сос, патладжан,
чери домати, босилек, пармезан и чили олио
Pasta alla Norma - tomato sauce, eggplant, cherry
tomatoes, basil, parmesan cheese and chili oil

● ● 300 g 19

Ризото с манатарки
Porcini risotto

● 300 g 18

ОСНОВНИ ЯСТИЯ / MAIN COURSES

Френско царевично петле French corn fed cockerel	● 220 g 28
Патешко магре Duck magret	● 220 g 25
Блек Ангъс Рибай стек Black Angus rib-eye steak	● 220 g 47
Свински котлет Pork chop	280 g 25
Домашно приготвен Блек Ангъс чийз бургер с бекон Homemade Black Angus cheese burger with bacon	● ● 350 g 25
Филе от лаврак Sea bass fillet	● 160 g 29
Грилована съомга Grilled salmon fillet	● 160 g 30
Стек от риба Тон Tuna steak	● 150 g 33

ГАРНИТУРИ / SIDE DISHES

Предлагат се само към основно ястие
Served only with the main course

Микс зелени салати Mixed green salad	● 100 g 8
Пържени картофи Skinny fries	150 g 8
Азиатски зеленчуци с териаки сос Asian vegetables glazed in teriyaki sauce	● ● 150 g 9
Микро зеленчуци глазирани с масло Micro vegetables glazed with butter	● 120 g 11
Аспержи с маслен сос Asparagus in butter sauce	● 120 g 14

- Едамаме на пара с пикантен сусам
Steamed Edamame with spicy sesame 200 g 10
- Гриловано сирене халуми с рукола,
нар и балсамико
Grilled halloumi cheese with pomegranate
arugula and balsamic vinegar 170 g 14
- Пилешки хапки със сусам,
терияки сос и зелен лук
Corn fed chicken & sesame nuggets,
teriyaki sauce and chives 250 g 17
- Сотирани чоризо нагенички с
гъби Портобело и сирене Таледжо
Saute chorizo sausages with
Portobello mushrooms and Taleggio cheese 200 g 16
- Селекция континентални сирена
Cheese platter 250 g 19
- Плато месни деликатеси
Cold cuts platter 250 g 26
- Мус от съомга с пълнозърнести брускеми
Salmon mousse with whole grains bruschettas 120 g 14
- Мариновани сирена
Marinated cheese 120 g 9
- Хумус с печени чушки, ароматни
подправки и хляб пита
Hummus with roasted peppers,
aromatic spices and pita bread 120 g 9
- Класическа Гръцка фава
Classic Greek fava 150 g 9
- Мариновани чушки с маслини и бяла аншоа
Marinated peppers with olives and white anchovies 150 g 11
- Мариновани маслини с бадеми,
розмарин и пушен пипер
Marinated olives with almonds,
rosemary and smoked pepper 120 g 9
- Домашна тортила с пикантна доматиена салца
Homemade tortilla chips with hot tomato salsa 150 g 13

Моля, обърнете се към Вашия сервитьор
за предложенията ни от гесерти.

Please ask your waiter for
today's choice of desserts.

Ако имате алергии или непоносимост към храни или
напитки, моля обърнете се към член на нашия екип
преди да подадете поръчката.

If you have any food allergies or intolerances, please speak
to a member of our team before placing your order.



яйца/eggs



мляко/milk



риба/fish



глютен/gluten



черупчести/
shellfish



фъстъци/
peanuts



соя/soya



целина/celery



синан/
mustard



сусам/
sesame





ядки/nuts




Book your table for drink, lunch or dinner:

Sense Hotel Sofia
16, Tsar Osvoboditel Blvd.
1000 Sofia, Bulgaria
t: +359 884 544 108
m: rooftop@sensehotel.com

 A MEMBER OF **DESIGN HOTELS™**

 /senserooftopbar

 @senserooftopbar