



М Е Н Ю

Т О М У Н Е З У

Красук



ДОБРЕ ДОШЛИ В РЕСТОРАНТ „ТОМ И НЕЗИ КЛАСИК“!

За нас е удоволствие да бъдете наши гости и да почувствате топлото гостоприемство - с лукса на изисканата кухня и отбрани напитки!

Ресторант „ТОМ И НЕЗИ КЛАСИК“ е избран за най-добър ресторант за 2009 на БХРА и продължава да е един от водещите ресторанти в България.

Нашето меню включва ястия от българската и международна кухня.

Ние използваме както традиционни, така и новаторски подходи в готвенето.

За ценителите предлагаме специална селекция говеждо месо - американско говеждо от породата "Блек Ангс", и аржентинско говеждо бонфиле или рибай стек. Тези видове месо се предлагат на малко места в България и са наистина откритие за ценителите.

Средиземноморската ни линия е един специален акцент с приготвянето им на ниска температура.

Нискотемпературното готвене във вакуум Sous Vide е семпла техника, а резултатът е впечатляващ с естественият вкус на ястията, свежестта на съставките, цветът им и тяхната консистенция.

Всички знаем, че тайната на идеалното ястие е любовта, с която е приготвено.

Тази любов може да откриете във всяко едно блюдо създадено за Вас в ресторант „ТОМ И НЕЗИ КЛАСИК“!

ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ САЛАТИ
TRADITIONAL BULGARIAN SALADS

Шопска салата

/краставици, домати, пресни чушки,
лук на шайби, сирене, магданоз/

400 гр. 5.90 лв.

Shopska salad

/cucumbers, tomatoes, fresh peppers,
onion of washers, feta cheese, parsley/

Салата "Снежанка"

/изцедено мляко, краставици,
копър, маслини/

250 гр. 5.90 лв.

Salad "Snezhanka"

/squeezed yoghurt, cucumbers,
fennel, olives/

Салата Том и Нези Класик

/краставици, домати, пълнена чушка
с разядка, свежо сирене, червено зеле,
маслинена паста, лук на шайби,
зехтин с риган/

550 гр. 8.80 лв.

Tom and Nezi Classic Salad

/cucumbers, tomatoes, pepper stuffed
with appetizer, fresh feta cheese,
red cabbage, olive pasta, onion,
olive oil with oregano/

Салата Великденска

/маруля, краставица, пресен лук,
репички, маслини, яйце/

400 гр. 7.80 лв.

Easter salad

/lettuce, cucumbers, fresh onion,
radishes, olives, egg/

Овчарска салата

/краставици, домати, печени чушки,
гъби, сирене, кашкавал, маслини,
пушено филе/

500 гр. 7.80 лв.

Shepherd's salad

/cucumbers, tomatoes, roasted
peppers, mushrooms, cheese,
yellow cheese, olives, smoked fillet/

Родопски боб "Софенка"

250 гр. 5.50 лв.

Rhodopean beans "Sofenka"

Кьопоолу

250 гр. 5.50 лв.

Kyopoolu

Домашна лютеница

250 гр. 5.50 лв.

Lyutenitsa - homemade

Салата от печени чушки

250 гр. 5.50 лв.

Salad with roasted peppers

Микс от разядки - по избор

/Българска разядка, Ловджийска разядка,
маслинена паста, катък/

250 гр. 5.20 лв.

Mix of appetizer - optionally

/Bulgarian appetizer, Hunter
appetizer, olive paste, katak/

Ретро салата

/розови домати, биволско сирене,
патладжани, печени чушки,
маслинена паста, магданоз, зехтин/

400 гр. 8.80 лв.

Retro Salad

/pink tomatoes, buffalo cheese,
aubergines, roasted peppers,
olive paste, parsley, olive oil/

ОТБРАНИ САЛАТИ ОТ СВЕТОВНАТА КУХНЯ
SELECTED SALADS OF INTERNATIONAL CUISINE

Бурата /свежо италианско сирене с течна сметанова вътрешност, поднесено с розов белез домати, прясно изпечена червена чушка и полято с маслинена оливада/	400 гр. 12.80 лв.	Burata /fresh Italian cheese cream with liquid inside, served with pink peeled tomato, fresh roasted red pepper, olive/
Тартар от розови домати /пресни и сушени домати, миксиран с червен лук, каперси и моцарела, поднесен с дресинг от сушени домати/	400 гр. 12.80 лв.	Tartar pink tomatoes / fresh and dried tomatoes, mixed with red onion, capers and mozzarella, served with dressing of dried tomatoes/
Киноа със скарриди /киноа, скарриди, авокадо, белез домати, червен лук, лимонен сок/	300 гр. 14.80 лв.	Quinoa with shrimp / Quinoa, shrimp, avocado, peeled tomato, red onion, lemon juice /
Салата Айсберг, лоло - rosso и рукола с мариновани горски гъби, печено кашу, бейби моцарела и сушени домати	300 гр. 9.80 лв.	Eisberg salad, lollo rosso and rucola with marinated wild mushrooms, roasted cashew, baby mozzarella and sun-dried tomatoes
Букет от сирена и винегрет с лешници, круши, лоло rosso, рукола, салата "айсберг", маруля	300 гр. 9.80 лв.	Cheese and vinaigrette with hazelnuts, pears, Lollo Rosso, arugula, salad "iceberg", lettuce
Салата от спанак, печени зеленчуци и козе сирене	300 гр. 8.80 лв.	Spinach salad, baked vegetables and goat cheese
Гуакамолe /авокадо, домати, червен лук, магданоз, зехтин/	300 гр. 10.80 лв.	Guacamole /avocado, tomatoes, red onion, parsley, olive oil/
Салата розови домати, каперси, рукола и моцарела	300 гр. 8.80 лв.	Pink tomatoes, capers, arugula and mozzarella
"Том и Нези Класик"- рибна /маруля, краставици, чери домати, пушено филе от сьомга, лимонен сок - зехтинов дресинг, сос Фета, кротони/	450 гр. 8.80 лв.	"Tom i Nezi Classic" with fish /lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, smoked salmon fillet, lemon - oil dressing, Feta sauce, croutons/
Салата от скарриди /микс от салати, зелена и червена чушка, гъба кладница, скарриди, винегред от чушки/	350 гр. 12.80 лв.	Shrimp salad /mix of salads, green and red pepper, Oyster mushroom, shrimp, vinegred pepper/
Салата "Цезар" /зелена салата, пилешко месо, пармезан, кротони, кашкавал, сос Цезар, айсберг/	400 гр. 6.80 лв.	Caesar Salad /green salad, chicken meat, Parmesan, onion, croutons, yellow cheese, Caesar dressing/
Микс от салати с печено френско козе сирене и кедрови ядки	300 гр. 10.80 лв.	Salad mix with roasted goat cheese and cedar nuts

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТЯ / COLD STARTERS

Телешко карпачо с рукола, айсберг и каперси, поднесено с маслинени брускети и пармезан	200 гр.	18.80 лв.	Veal carpaccio with rucola, iceberg and capers, served with bruschetta with olives and Parmigiano
Брускети от съомга и Филадельфия	200 гр.	15.80 лв.	Salmon bruschetta and Philadelphia cheese
Тартар от съомга Салса роса и черен хайвер от ломпур	200 гр.	18.90 лв.	Salmon tartare Salsa rossa and black caviar Lumpur
Брускети с червен хайвер	200 гр.	18.90 лв.	Bruschetta with red caviar
Плато с бутикови сирена /Камембер, Бри, Моцарела, Чедър, Рокфор, козе сирене/	300 гр.	17.90 лв.	Plateau with boutique cheeses /Camembert, Brie, Mozzarella, Cheddar, Roquefort, goat cheese/

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ / HOT STARTERS

Сирене, кашкавал "Орли"	200 гр.	6.90 лв.	Cheese, yellow cheese - breaded
Пилешки хапки пане	200 гр.	7.80 лв.	Breaded chicken bites
Пилешки хапки с бекон	250 гр.	8.60 лв.	Chicken bites with bacon
Кашкавал или сирене на плоча	200 гр.	6.90 лв.	Baked cheese or yellow cheese
Камембер с ябълка /сирене Камембер, ябълка, сладко от боровинки, филирани бадеми/	300 гр.	8.80 лв.	Camembert with apple /Camembert cheese, apple, blueberry preserve, sliced almonds/
Френско козе сирене на плоча с кленов сироп и кедрови ядки	200 гр.	12.00 лв.	Roasted French Goat Cheese with maple syrup and cedar nuts
Дроб от патица /с карамелизирани плодове и сладко от боровинки/	220 гр.	25.60 лв.	Duck liver /with caramelized fruit and blueberry jam/
Телешки език с гъби	250 гр.	12.80 лв.	Veal tongue with mushrooms
Печурки в масло и сос от синьо сирене	250 гр.	8.80 лв.	Mushrooms in a butter and blue cheese sauce
Манатарки с масло и сос "Рокфор"	250 гр.	16.80 лв.	Porcini with butter and Roquefort sauce

ЯСТΙΑ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ/ VEGETABLE DISHES

Чушка бюрек с млечен сос	1бр.	4.20 лв.	Pepper burek with yoghurt sauce
Миш - Маш	300 гр.	7.80 лв.	Mish - Mash /cheese omelette with peppers/
Печен спанак с рикота и песто "Дженовезе"	300 гр.	7.80 лв.	Baked spinach with ricotta and pesto "Genovese"
Печен картоф с пълнка /бекон и кашкавал/	1 бр.	5.20 лв.	Baked potato with stuffing /bacon and yellow cheese/
Патладжани с моцарела по Италиански /патладжани, доматиен сок, босилек, риган, моцарела, пармезан и кашкавал/	300 гр.	9.20 лв.	Aubergines with mozzarella Italian style /Aubergines, tomato juice, basil, oregano, mozzarella, parmigiano and yellow cheese /
Ризото - по избор с манатарка, печурки и трюфел, морски дарове, спанак и шафран, див ориз със зеленчуци	300 гр.	9.20 лв.	Risotto - optionally with porcini, champignons, truffle seafood, spinach and saffron, wild rice with vegetables
Магданозени кюфтета /със задушено яйце и млечен сос/	3 бр.	8.80 лв.	Parsley meatballs /with stew egg and milk sauce/
Задушени аспержи /със сос Беарнез/	250 гр.	7.80 лв.	Stewed asparagus /Bearnaise sauce/
Пълнени тиквички (тиквички, сирене моцарела, пармезан, кашкавал, сушени домати, песто "Дженовезе")	300 гр.	9.20 лв.	Stuffed zucchini (Zucchini, mozzarella, parmigiano, yellow cheese, sun-dried tomatoes, pesto "Genovese")
Пълнена чушка на скара със сирене, бекон и кашкавал	200 гр.	5.80 лв.	Stuffed pepper on the grill with bacon and cheese

СУПИ / SOUPS

Супа за деня - 5 вида	300 гр.	5.00 лв.	Soup of the day - 5 kinds
Агнешка чорба гарнирана с брускета, манатарки и див лук	300 гр.	7.80 лв.	Lamb soup garnished with bruschetta, porcini, ramsons
Средиземноморска супа /рибена супа със скариди и микс от морски дарове/	300 гр.	7.80 лв.	Mediterranean soup /Fish soup with shrimps and mix of seafood/
Студена крем супа от краставици, авокадо и сметана	300 гр.	7.80 лв.	Cold cream soup cucumber, avocado and cream

ЯСТΙΑ ОТ ПИЛЕШКО МЕСО /CHICKEN MEALS

Пилешко филе със сос от печурки	300 гр.	12.80 лв.	Chicken fillet with mushrooms sauce
Пилешко роле	300 гр.	12.80 лв.	Chicken roll
Пилешко филе пане, запечено с кашкавал, бекон и гъби	300 гр.	12.80 лв.	Breaded chicken roasted with yellow cheese, bacon and mushrooms
Пиле с броколи и талиатели от тиквички	300 гр.	15.80 лв.	Chicken with broccoli and tagliatelle of zucchini
Пиле "Ала Крема" /пилешко филе, сметана, синьо сирене/	400 гр.	12.80 лв.	Chicken "But the cream" /chicken fillet, cream, blue cheese/
Пилешко месо с пресен лук и гъби	300 гр.	12.80 лв.	Chicken meat with fresh onion and mushrooms
Пилешки медальон /с копър и Филадельфия паниран в корнфлейкс и бадеми, сервиран върху канапе от спанак със сметана и орехи/	300 гр.	14.80 лв.	Chicken medallion /with dill and Philadelphia cheese, breaded in cornflakes and almonds, served on a bed of spinach with cream and nuts/
Пъдпъдък /обезкостен пълнен със сирене камембер, стафиди и шанфъстък и поднесен със сос от сирена и бял трюфел/	300 гр.	23.50 лв.	Quail /boneless stuffed with Camembert cheese, raisins and pistachios and served with cheese sauce and white truffle/
Френско петле /цяло изпечено, мариновано френско диво петле, поднесено с ориз, сос вишесуа и домати конкасе/	350 гр.	26.50 лв.	French wild cockerel /whole grilled - marinated French wild cockerel, served with rice and Vichyssoise, concase tomatoes/
Пилешки крилца със сос "Барбекю" и сусам	300 гр.	12.80 лв.	Chicken wings with BBQ sauce and sesame
Патешко филе с диви гъби или плодов сос /патешко филе, гъби, Демиглас, печен картоф /	400 гр.	22.80 лв.	Duck fillet with wild mushrooms or fruit sauce /duck fillet, wild mushrooms, wine sauce/
Гърди от патица /поднесени с конфитиран лук, запечено със сирене камембер и сос от домашно приготвени боровинки/	400 гр.	22.80 лв.	Breast of duck /served with onions, baked camembert cheese and homemade blueberry sauce/

ЯСТΙΑ ОТ СВИНСКО МЕСО / PORK MEALS

Свинско бон филе „Класик” върху канапе от запечени картофи и сос „Демиглас”	300 гр.	15.80 лв.	Pork fillet “Classic” a bed of baked potatoes with “Demiglas” sauce
Свински котлет със сос от печурки	300 гр.	12.80 лв.	Pork chops with mushroom sauce
Свинско роле /свинско филе, кашкавал, кисели краставички, гъби, сос, маслини/	300 гр.	14.80 лв.	Pork rolls /pork fillet, yellow cheese, pickles, mushrooms, sauce, olives/
Свинско бон филе с гъби и пресен лук	300 гр.	12.80 лв.	Pork fillet with mushrooms and fresh onion
Свински ребра със сос Барбекю и сусам	300 гр.	13.80 лв.	Pork ribs with sesame seeds and Barbecue sauce

ЯСТΙΑ ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО / VEAL MEALS

Задушено телешко “Класик” с диворастващи гъби	400 гр.	19.70 лв.	Stewed veal with wild mushrooms
Печено телешко от сукалче или ребра от сукалче	400 гр.	19.80 лв.	Roast suckling veal or ribs of suckling
Мариновано телешко филе с манатарка	300 гр.	26.80 лв.	Marinated veal fillet with porcini mushroom
Стекове от бон филе /сос Даяна, сос Пепър, сос Дявола/	400 гр.	26.80 лв.	Steak /sauce Diana, sauce Pepper, sauce Diablo/
Рибай стек /Стек от американски Блек Ангъс прайм клас със зехтин/	400 гр.	39.90 лв.	Rebuy Steak /Steak American Black Angus prime class, served with olive oil/
Осо буко /Задушено зряло телешко с тъмен сос/	500 гр.	32.00 лв.	Oso Buko /Stewed beef served with ripe dark sauce/
“Талята” /тънко нарязано телешко филе с пресни салати, пармезан и редукция от балсамов оцет/	400 гр.	23.60 лв.	“Taglyata” /thinly sliced veal fillet with fresh salads, parmesan and reduction of balsamic vinegar/

ЯСТΙΑ ОТ АГНЕШКО МЕСО / LAMP MEALS

Агнешко печено	500 гр.	22.00 лв.	Lamp roast
Агнешки джолан <i>/готвен на ниска температура във вакуум, и запечен върху ризото със собствения му сос/</i>	400 гр.	26.00 лв.	Lamb Shank <i>/cooking a low temperature in vacuum and baked on risotto with his own sauce/</i>

ЯСТΙΑ ОТ ДИВЕЧ / GAME MEALS

Мариновано сърнешко филе с манатарка	350 гр.	26.80 лв.	Venison fillet marinated with porcini
Дивеч задушен със зеленчуци в гърне	350 гр.	22.00 лв.	Stewed wild meat with vegetables in a clay pot
Пълнен патладжан с еленско и зеленчуци, гарниран с талятели	350 гр.	16.80 лв.	Stuffed eggplant with venison meat garnished with tagliatelle
Заешко бутче <i>/задушено с гъби, моркови и картофи поднесено с тъмен ловджийски сос/</i>	400 гр.	19.60 лв.	Rabbit leg <i>/stewed with mushrooms, carrots and potatoes served with dark hunter sauce/</i>

ГАРНИТУРИ / GARNISH

Задушени зеленчуци	250 гр.	4.80 лв.	Stewed vegetables
Запечени картофи с копър и чесън	350 гр.	4.20 лв.	Baked potatoes with dill and garlic
Пюре от картофи <i>/грах, спанак, моркови/</i>	250 гр.	4.00 лв.	Mashed potatoes <i>/ peas, spinach, carrots /</i>
Пържени картофи	200 гр.	3.50 лв.	French fries
Натрошен печен картоф с пресен лук и дресинг	250 гр.	4.00 лв.	Crushed roasted potatoes with fresh onion and dressing
Печени зеленчуци на фурна <i>/Зехтин и мащерка/</i>	300 гр.	5.20 лв.	Roasted vegetables <i>/ Olive oil and thyme /</i>
Ориз с масло	200гр.	4.00 лв.	Rice with butter

РИБА И РИБНИ СПЕЦИАЛИТЕТИ FISH AND FISH SPECIALTIES

Миди Сен Жак /поднесени в черупки върху морска сол, гарнирано с черен ориз, зеленчуци, средизомно-морски сос и крем от скариди/	250 гр. 16.80 лв.	Scallop /served in shell on sea salt, garnished with black rice, vegetables, Mediterranean sausage and shrimp cream/
Скариди по Средиземноморски /задушени скариди със зехтин, чесън и бяло вино/	180 гр. 16.00 лв.	Shrimps Mediterranean Style /Sautéed shrimps with olive oil, garlic and white wine/
Тигрови скариди на сол	5бр. 18.60 лв.	Tiger shrimp of salt
Кралски скариди на тиган	300 гр. 23.80 лв.	King prawns on the pan
Калмари - пане или на жар	200 гр. 14.00 лв.	Squid - breaded or grilled
Октопод на жар	200 гр. 30.00 лв.	Octopus on fire
Стек от съомга	250 гр. 19.70 лв.	Salmon on fire
Лаврак или ципура на жар /между 300 и 600гр. /	100 гр. 5.50 лв.	Sea Bass/Sea bream on fire / between 300 and 600 gr./
Нискотемпературно стотвен лаврак с талиатели от тиквички и моркови	300 гр. 26.80 лв.	Low temperature cooked sea bass with zucchini and carrots
Лазаня с риба	300 гр. 16.80 лв.	Lasagna with fish
Ципура по баски /пуширана ципура със сос от бяло вино и гарнирана с аспержи, грах, рукола и забулено яйце/	350 гр. 26.00 лв.	Sea bream by Basque /Poached sea bream with a sauce of white wine, garnished with asparagus, peas, arugula and shrouded egg /
Съомга с билкова коричка /филе от съомга, масло, каперси, сушени домати, печена червена чушка, маслини/	300 гр. 24.60 лв.	Salmon in herb crust /fillet of salmon, butter, capers, sun dried tomatoes, roasted red peppers, olives/
Съомга на плоча, гарнирана с червен хайвер и тортиля от спанак	200 гр. 24.80 лв.	Salmon on a plate garnished with caviar and spinach tortilla
Филе от пъстърва на плоча със зеленчуци	300 гр. 15.80 лв.	Trout fillet on a plate with vegetables
Пъстърва на жар с лимоново-зехтинов дресинг	250 гр. 11.00 лв.	Trout on fire with lemon - olive oil dressing

МЕСО НА ЖАР / EMBER ROASTED MEAT

Свински врат/котлет	250 гр.	9.80 лв.	Pork neck / porc chop
Свинско бон филе	300 гр.	13.80 лв.	Pork tenderloin
Свинско кебапче/кюфте	100 гр.	2.20 лв.	Pork kebabche/meatball
Татарско кюфте	250 гр.	7.80 лв.	Tatarian meatball
Пилешко / свинско шишче	100 гр.	4.20 лв.	Chicken / pork skewer
Пилешка пържола от бут/филе	250 гр.	8.60 лв.	Chicken steak of leg or fillet
Пилешки шашлик	600 гр.	21.60 лв.	Chicken skewer
Свински ребърца - шашлик	500 гр.	17.80 лв.	Pork ribs on skewer
Свински шашлик от врат	600 гр.	21.60 лв.	Pork barbecue
Агнешки пържоли	400 гр.	17.80 лв.	Lamp steaks
Агнешки котлет	300 гр.	24.60 лв.	Lamp chop
Телешко бон филе	250 гр.	23.60 лв.	Veal fillet
Домашен суджук от свинско месо или дивеч	300 гр.	9.80 лв.	Home flat sausage pork or game
Гъби на жар	300 гр.	6.90 лв.	Ember Roasted mushrooms
Зеленчуци на барбекю	400 гр.	5.80 лв.	Barbecue grilled vegetables

СЕЛЕКЦИЯ ОТ СУХИ МЕЗЕТА / SELECTION OF DRY APPETIZER

Луканка, старец, филе Елена, пастърма, пушено свинско филе	50 гр.	3.80 лв.	Flat sausage, fillet "Elena", jerkerd meat, smoked pork loin
Пушена съомга	120 гр.	14.00 лв.	Smoked salmon

ЯДКИ / NUTS

Ядки - разни	100 гр.	7.00 лв.	Nuts various
--------------	---------	----------	--------------

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

Крем карамел	100 гр.	3.50 лв.	Caramel custard
Сладолед	100 гр.	3.50 лв.	Ice cream
Флодова салата	250 гр.	5.00 лв.	Fruit salad
Ягоди в сметана	200 гр.	5.00 лв.	Strawberries in cream
Палачинки	1 бр.	4.00 лв.	Pancakes
Изцедено мляко <i>/с домашно сладко; с мед и орехи/</i>	200 гр.	4.90 лв.	Squeezed yoghurt <i>/with home made jam; with honey and walnuts/</i>
Френска бисквитена торта с маскарпоне	1 бр.	5.00 лв.	French biscuit cake with mascarpone
Рьоте Грюце с мини панакота	1 бр.	5.80 лв.	Ryote Gryutse with mini panakota
Луи XIV	1 бр.	5.00 лв.	Louis XIV
Шоколадово суфле <i>/натурален шоколад с течен център, поднесено с ванилов сладолед или малиново сорбе/</i>	250 мл.	5.80 лв.	Chocolate souffle <i>/chocolate with liquid center, served with vanilla ice cream or raspberry sorbet /</i>
Тирамису	250 мл.	5.00 лв.	Tiramisu
Крем брюле	180 мл.	4.90 лв.	Creme Brulee

Хляб филийка	1 бр.	0.20 лв.	Slice of bread
Питка на жар	1 бр.	1.50 лв.	Cake on fire

ТОПЛИ НАПИТКИ / HOT DRINKS

Кафе	1 бр.	2.50 лв.	Coffee
Кафе без кофеин	1 бр.	2.50 лв.	Coffee without caffeine
Нес кафе	1 бр.	3.00 лв.	Nescafe
Капучино	1 бр.	3.00 лв.	Cappuccino
Чай	1 бр.	2.20 лв.	Tea

СТУДЕНИ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

Кока Кола, Фанта, Тоник	250 мл.	2.20 лв.	Coca Cola, Fanta, Tonic
Сода	250 мл.	1.50 лв.	Soda water
Студен чай	250 мл.	2.80 лв.	Ice tea
Натурален сок	250 мл.	2.80 лв.	Natural juice
Минерална вода	330 мл.	1.60 лв.	Mineral water
Минерална вода	1.5 л.	3.20 лв.	Mineral water
Минерална вода Perrier	330 мл.	5.20 лв.	Mineral water Perrier
Минерална вода Perrier	750 мл.	8.00 лв.	Mineral water Perrier
Минерална вода San Pellegrino	330 мл.	5.00 лв.	Mineral water San Pellegrino
Минерална вода San Pellegrino	750 мл.	8.00 лв.	Mineral water San Pellegrino

БИРА / BEER

Наливна бира Загорка	500 мл.	3.80 лв.	Draft beer Zagorka
Наливна бира Загорка	330 мл.	3.20 лв.	Draft beer Zagorka
Загорка специална	500 мл.	3.80 лв.	Zagorka special
Наливна бира Хайнекен	500 мл.	5.20 лв.	Draft beer Heineken
Наливна бира Хайнекен	330 мл.	3.60 лв.	Draft beer Heineken
Хайнекен	500 мл.	5.20 лв.	Heineken
Хайнекен	330 мл.	5.50 лв.	Heineken

Бира тъмно	500 мл.	4.50 лв.	Dark beer
Амстел	500 мл.	4.50 лв.	Amstel
Гролш	330 мл.	5.50 лв.	Grolsch
Гролш	450 мл.	12.00 лв.	Grolsch
Корона	330 мл.	8.00 лв.	Corona
Гинес	330 мл.	8.00 лв.	Guinness
Радебергер	330 мл.	5.00 лв.	Radeberger
Клаусталер безалкохолна	330 мл.	5.00 лв.	Clausthaler non-alcoholic

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ / ALCOHOLIC BEVERAGES

РАКИЯ / BRANDY

Пещерска мускатова специална	50 мл.	5.40 лв.	Peshterska muscat special
Стралджанска мускатова	50 мл.	4.60 лв.	Straldjanska muscat
Бургаска мускатова	50 мл.	2.80 лв.	Bourgas muscat
Бургас 63	50 мл.	4.20 лв.	Bourgas 63
Бургас 63 Барел	50 мл.	5.20 лв.	Bourgas 63 Barel
Бургас 63 перлова	50 мл.	5.80 лв.	Bourgas 63 pearl
Поморийска гроздова	50 мл.	2.50 лв.	Pomorie grape
Поморийска мускатова	50 мл.	2.90 лв.	Pomorie muscat
Сунгурларска специална	50 мл.	3.60 лв.	Sungurlarska special
Сливенска перла	50 мл.	4.30 лв.	Sliven pearl
Сливенска перла 12 г.	50 мл.	9.40 лв.	Sliven pearl 12 years
Троянска сливова 25г	50 мл.	11.00 лв.	Troyan plum 25years
Троянска сливова отлежала	50 мл.	3.40 лв.	Troyan plum matured

ВОДКА / VODKA

Абсолют	50 мл.	4.50 лв.	Absolut
Финландия	50 мл.	4.50 лв.	Finlandia
Руски Стандарт	50 мл.	5.80 лв.	Russian Standard
Руски Стандарт Платиниум	50 мл.	6.60 лв.	Russian Standard Platinum
Ян Собиески хербал	50 мл.	4.50 лв.	Jan Sobieski herbal
Белуга	50 мл.	14.30 лв.	Beluga
Белуга голд	50 мл.	22.00 лв.	Beluga Gold
Грей гуус	50 мл.	15.00 лв.	Grey goose

ДЖИН / GIN

Бифитър	50 мл.	5.20 лв.	Beefeater
Гордънс	50 мл.	4.50 лв.	Gordons
Бомбай	50 мл.	5.40 лв.	Bombay

УИСКИ / WHISKY

Балантайнс 12 г.	50 мл.	11.50 лв.	Ballantine's 12 years
Джони Уокър червен етикет	50 мл.	5.50 лв.	Johnnie Walker Red Label
Джони Уокър черен етикет	50 мл.	11.00 лв.	Johnnie Walker Black Label
Джони Уокър златен етикет	50 мл.	14.00 лв.	Johnnie Walker Gold Label
Тюламор Дю	50 мл.	6.20 лв.	Tullamore Dew

Тюламор Дю 12 г.	50 мл.	11.50 лв.	Tullamore Dew 12 years
Джеймисън	50 мл.	6.30 лв.	Jameson
Бушмилс	50 мл.	6.30 лв.	Bushmills
Джак Даниелс	50 мл.	8.50 лв.	Jack Daniel's
Джак Даниелс джентълмен	50 мл.	15.00 лв.	Jack Daniel's gentleman
Гленфидих 12 г.	50 мл.	11.00 лв.	Glenfiddich 12 years
Гленфидих 18 г.	50 мл.	23.00 лв.	Glenfiddich 18 years
Гленфидих 21 г.	50 мл.	60.00 лв.	Glenfiddich 21 years
Дъмпъл	50 мл.	12.00 лв.	Dimple
Кардю	50 мл.	9.00 лв.	Cardhu
Чивас Регал	50 мл.	13.00 лв.	Chivas Regal
Джим Бийм	50 мл.	5.50 лв.	Jim Beam
Мейкърс Марк	50 мл.	9.50 лв.	Maker's Mark
Фоур роузес	50 мл.	6.50 лв.	Four Roses
Роял Салют 21 г.	50 мл.	60.00 лв.	Royal Salute 21 years
Джони Уокър син етикет	50 мл.	73.00 лв.	Johnnie Walker Blue Label

— POM / RUM —

Бакарди	50 мл.	4.80 лв.	Bacardi
---------	--------	----------	---------

— ЛИКЬОРИ / LIQUEURS —

Бейлис	50 мл.	6.50 лв.	Baileys
Мари Бризар мента	50 мл.	6.00 лв.	Marie Brizard
Амарето	50 мл.	4.50 лв.	Amaretto
Коантро	50 мл.	6.00 лв.	Cointreau

ВЕРМУТ / VERMOUT

Мартини Бианко	50 мл.	3.20 лв.	Martini Bianco
Мартини Драй	50 мл.	3.20 лв.	Martini Dry
Кампари	50 мл.	4.50 лв.	Campari

УЗО / OUZO

Пломари	50 мл.	3.50 лв.	Plomari
Тсантили	50 мл.	3.50 лв.	Tsantali
Узо 12	50 мл.	3.50 лв.	Ouzo 12
Барбаяни	50 мл.	7.00 лв.	Barbayanni Ouzo
Йени ракъ	50 мл.	3.50 лв.	Yeni raki
Узо бутилка малка	200 мл.	18.00 лв.	Uzo bottle

КОНЯК / COGNAC

Черноморско злато X. O.	50 мл.	3.00 лв.	Black Sea Gold X. O.
Черноморско злато	50 мл.	5.80 лв.	Black Sea Gold
Метакса 5*	50 мл.	4.60 лв.	Metaxa 5*
Курвоазие V. S.	50 мл.	12.00 лв.	Courvoisier V. S.
Мартел V. S.	50 мл.	12.00 лв.	Martell V. S.
Хенеси V. S.	50 мл.	14.00 лв.	Hennessy V. S.
Хенеси X. O.	50 мл.	45.00 лв.	Hennessy X. O.

ДИДЖЕСТИВ / DIGESTIV

Йегермайстер	50 мл.	6.00 лв.	Jagermeister
Фернет Бранка	50 мл.	7.00 лв.	Fernet Branca
Бранка Мента	50 мл.	7.00 лв.	Branca Mint
Лимончело	50 мл.	5.00 лв.	Limonchelo

В РАЙОНА НА ВЕЛИНГРАД - ЗАПАДНИ РОДОПИ

МЕСА

Вкусът на агнешкото, овнешкото, телешкото и заешкото са с ненадминати вкусови качества заради богатия хранителен сектор. Консумирайки билки и треви от планинския пояс натрупват в клетките вещества, които го правят несравнимо с месо произведено в по-ниските части на страната (полето). Агнешко и телешко може да се набави от овчарници и частни производители в района на с. Кръстава; м. Куртово; с. Грашево; с. Алendarова махала. Именно там се отглеждат местни древни породи и кръстоски. Заешко месо може да се набави от частни гледачи, сравнително - постоянно през годината.

ДИВЕЧ

В района на вр. Сютка е позиционирана ловната база на ДЛС "Чепино". Месата, които могат да се добият с обстрел през годината са:

- **Диво прасе** - стреля се целогодишно с постоянен запас. Гаранция за прясно месо.
- **Сърна/Сръндак** - в хранителния сектор на сърната има 142бр. растения. Консумирайки най-крехките връхни части от тях месото става ароматно, крехко и приятно за консумация. Стреля се от 1.05. до 30.10.
- **Гривак (див гълъб)** - изключително месо, широко застъпено във френската кулинария. Може да се добива прясно месо от 15.08. до 28.02.
- В района на с. Дорково има база за развъждане на дивеч. Такава база има и в Юндола, от която може да се набави месо от Муфлон. Изключително месо за производство на пастърми и сушени мезета. Дивечовите меса могат да се консумират самостоятелно или пък от тях да се произвеждат луканки, суджуци, наденици, кайми и др.
- От развъдници могат да се снабдят и други дивечови меса - **фазан и яребица** - от ДЛС "Тракия" близо до Пловдив и **дива зеленоглава патица** - от Костенец.

РИБИ

- **Пъстърва** - американска; балканска; съомгова. Развъдник има в местност Клептуза и Доспат. Балканската пъстърва се лови в почти всички реки в района на Велинград - Абланска река, Бистрица, Чепинска река и др.
- **Шаран; Сом; Костур** - Язовир Батак, Язовир Доспат.
- **Сивен, Костур** - Язовир Белмекен.
- **Щука** - частен Микро Язовир Велинград.

ГЪБИ

- **Манатарки** - борова; елова; шумарка (широколистна) от 24.05. до 15.10.
- **Пачи крак** - от 15.07. до 30.09. Чехльово и Каратепе.
- **Сърнела** - от 01.08. до 31.10. Повсеместно в боровите култури.
- **Смърчкула** - от 24.04. до 5.06. В района на Старо Чехльово и Търли.
- **Челадинка** - от 01.05. до 01.09. По ливадите около Велинград.

Манатарки се берат от вр. Острец (предимно широколистна), Юндола; Старина; Куртово; Търли; Каратепе; Чехльово; Гюлтепе; Боров дол; Беглика и други местности. Качеството им зависи от влажността и температурата през дадения месец. Използват се като добавки, предястия, ястия и гарнитурни в прясно, изсушено или замразено състояние. Качествен продукт, като манатарката има вещества спиращи развитието на ракови клетки. Увеличават мъжката потентност. Подходяща добавка към месо, паста, ризото или панировка самостоятелно.

ПЛОДОВЕ - дивите плодове в района са с богато съдържание на витамини А, С, Е - антиоксиданти .

- **Дива ягода** - сладка, десерти и др. Район Каратепе, Грънчерица, Софан дере, Алан дере и др. Бере се юли месец .
- **Черна боровинка** - август и септември - Чехльово, Каратепе, Старина, Куртово.
- **Червена боровинка (кокузе)** - септември - Гюл тепе, Бозьова махала, Боров дол, Златерица.
- **Малина и къпина** - м. Търли и покрай реките. Бере се юли и август месец.
- **Дива круша и киселица ябълка** - високо съдържание на пектин 3 за желета. Район Бачовица.
- **Дренки** - за желе, сладко, добавка и др. Район Острец; Босак; 4-ти километър; Суха лъка. Бере се септември/октомври.
- **Арония** - от Юндола. Сиропи, сладка и др. От август до края на септември е прясна.

РАСТЕНИЯ, БИЛКИ И ПОДПРАВКИ

- **Кимион** - бере се юли месец. Район Беглика; Грънчерица; Куртово; Каратепе и др. Изключителна подправка за месо и млени меса, както и за мезета и луканки. Изключително употребяван за зимни мезета в района. Суши се на стръкове и след това се рони.
- **Мащерка** - юни и юли. Вазова поляна; м. Дуклеш; м. Абланица; м. Арнаутска поляна.
- **Риган** - бере се от юли до август месец. Търли; Мечо корито; Бачовица; Суха лъка.
- **Маточина (лимонник)** - подходяща за риба, чай, екстракти и др.
- **Жълт кантарион** - юли и август. Дорково; Каратепе; Сърница; Благоприятства работата на черния дроб.
- **Цвят от бъз** - за десерти, сокове и сиропи. Бере се юни месец в района на Лепеница.
- Могат да се използват още **подбел, заешки киселец, див джоджен**. За горчивина - **поддъбиче, дивисил, сминдух, жълтурче, цвят от магарешки бодил**.

ВКУСЪТ НА РОДОПИТЕ / THE TASTE OF THE RHODOPE MOUNTAINS

АВТЕНТИЧНИ ЯСТИА ПРИГОТВЕНИ С ПРОДУКТИ ДОБИТИ ОТ

РАЗЛИЧНИ МЕСТНОСТИ В ЗАПАДНИТЕ РОДОПИ /МЕСА, ДИВЕЧ, БИЛКИ, ПЛОДОВЕ И ГЪБИ/

С удоволствие Ви представяме нашето специално меню, съставено от автентични ястия, приготвени от изцяло натурални продукти, от растителен и животински произход, диви или култивирани, директно от нивите, домашните ферми и горите на Западните Родопи, подправени с горски билки и миришки от планината и от градината на "Том и Нези".

Голяма част от ястията са авторски рецепти, плод на кулинарния опит и търсения на екипа на "Том и Нези", вдъхновени от традициите на Родопите и подчинени на желанието да се предложат на клиентите неповторими вкусове и естетическо преживяване, за да се върнете отново и опитате от всичко! Дивеч, меса, домашни сладка и подправки, гъби, плодове и зеленчуци - по-натурално не може да бъде, по-вкусно не може да се приготви!

САЛАТИ

Букет 250 гр. 12.80лв.

/микс от свежи салати, морков, цвекло, ряпа и горски гъби: печурка, манатарка, пачи крак, поднесени с ароматен дресинг от черен трюфел/

Горски плод 250 гр. 9.80лв.

/микс от салати с плодове от планината: горска ягода, малина, къпина, черна и червена боровинка; карамелизирани орехи, гарнирани с желе от горски билки и меден дресинг/

Планинска билка 350 гр. 9.20лв.

/свежи розови домати с отлежало сирене в зехтин и седем билки: мащерка, див кимион, розмарин, чубрица, риган, босилек, джоджен; поднесена с прясно изпечена чушка на барбекю, желе от горска мащерка и доматен дресинг/

Родопски разядки 250 гр. 6.70лв.

/поднесени с прясно изпечена шупла/

Терин от елен 150 гр. 8.80лв.

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИА

Родопски Качамак 300 гр. 8.80лв.

/поднесен с прясно осолена сланина или със сирене, яйце и спанак/

Задушена гъба смръчкула 200 гр. 14.80лв.

добита от района на местността Кара тепе, пълнена с фарс от горски гъби и сос;

Бохча от печени градински 350 гр. 12.80лв.

зеленчуци
/тиквичка, патладжан, печена червена чушка, домати, козе сирене от високопланинска родопска мандра поднесена с доматино желе и мащерка/

СУПИ

Агнешка супа 300 гр. 8.80лв.

/поднесена с брускета от манатарка и розмарин/

Супа от дивеч - според сезона 300 гр. 8.80лв.

SALADS

Bouquet

/mix of fresh salads, carrots, beets, turnips and forest mushrooms: champignons, porcini, chanterelle, served with aromatic dressing of black truffle/

Forest fruit

/mountain fruit salad mix: forest strawberries, raspberries, blackberries and cranberries, caramelized nuts topped with forest jelly herbs and honey dressing /

Mountain herb

/fresh pink tomatoes with aged cheese in olive oil and seven herbs: thyme, wild cumin, rosemary, savory, oregano, basil, mint; presented with freshly baked pepper, forest jelly thyme and tomato dressing/

Rhodopean appetizer

/served with freshly baked bread with cheese and yogurt /Shupla/

Deer terrine

HOT APPETIZERS

Rhodope Kachamak

/served with freshly salted bacon or cheese, egg and spinach/

Stewed Common more /mushroom/

/picked from the area of Kara Tepe locality, stuffed with wild mushroom farce and sauce/

Roasted garden vegetables

/zucchini, eggplant, roasted red pepper, tomato, goat cheese from the highland Rhodope dairy, served with tomato jelly and thyme/

SOUPS

Lamb soup

/served with grilled scallops and rosemary /

Game soup - according to the season

ОСНОВНИ ЯСТИА ОТ ПЛАНИНСКАТА ФЕРМА / MAIN DISHES FROM THE MOUNTAIN FARM

Телешко задушено 350 гр. 26.80лв. **Beef stew**

/поднесено с пълнена гъба смръчкула, с фарс от диви гъби, пюре от картоф и телешки сос/

Телешко бон филе, печено в сено 300 гр. 34.80лв. **Veal fillet baked in hay and forest**

и горски билки /гарнирано с ориз с черен трюфел и микс от зелени салати/

herbs

/garnished with rice, black truffle and lettuce mix/

Агнешко суфле 400 гр. 27.80лв. **Lamb soufflé**

/поднесено с печени картопки, пълнени с фарс от манатарка и ментово желе/

/served with roasted potatoes stuffed with farce of porcini and mint jelly/

Мариновани агнешки котлетчета 350 гр. 26.80лв. **Pickled lamb chops**

/поднесени с печени зеленчуци на фурна с мащерка, агнешки сос с джоджен и див лук/

/served with roasted vegetables, lamb sauce with mint and wild onion/

Младо диво петле от Родопите 350 гр. 26.80лв. **Young wild cockerel from the**

Rhodope Mountains
/върху канапе от ориз, печена царевица и желе от мента и мащерка/

Young wild cockerel from the
Rhodope Mountains
/on a set of rice, roasted corn and mint and thyme jelly/

ЯСТИА ОТ ДИВАТА РОДОПА ПЛАНИНА / DISHES FROM THE WILD RHODOPE MOUNTAIN

Гълъб "Гривяк" или яребица 300 гр. 23.80лв. **Common wood pigeon or partridge**

според сезона according to the season

Дивеч в гърне по рецепта на 300 гр. 23.80лв. **Game in a pot according to the**

Том и Нези "Класик" recipe of Tom and Nezi Classic

/поднесен с картофено пюре, киселец и коприва /Според сезона – глиган, сърна, сръндак и елен/

/served with mashed potatoes, sorrel and nettles/ /According to the season - boar, deer, roe deer/

Стек от сърна 350 гр. 40.00лв. **A stack of roe deer**

/с пюре от картофи и горски гъби и сос с трюфели/

/with mashed potatoes, wild mushrooms and truffle sauce/

Котлет от глиган 350 гр. 24.60лв. **Boar cutlet**

/с домашни картопки и микс от салати/

/with homemade potatoes and salad mix/

Дивечови наденички 400 гр. 21.80лв. **Game sausages**

/поднесени с домашна лютеница, домашни картопки и шупла/

/served with chutney, homemade potatoes and bread/

Заешко бон филе /SOUS-VIDE/ 300 гр. 22.40лв. **Bunny bon fillet /SOUS-VIDE/**

/с пюре от картофи, моркови и грах, карамелизирана круша и желе от мента/

/with mashed potatoes, carrots, peas, caramelized pear and mint jelly/

Хрупкава Балканска пъстърва 300 гр. 15.80лв. **Crispy Balkan Trout**

/с микс от зеленчуци на фурна с мащерка и розмарин и рибен сос/

/with a mix of vegetables, thyme, rosemary and fish sauce/

ДЕСЕРТИ

Мус от диви плодове 200 гр. 5.80лв. **Wild fruit mousse**

Цедено кисело мляко 200 гр. 5.80лв. **Yoghurt**

/с домашно сладко от горски плодове/

/with homemade berry jam/

Печена тиква 200 гр. 4.50лв. **Baked pumpkin**

/с горски мед и орехи/

/with forest honey and walnuts/

/през есенно - зимния сезон/

/in autumn and winter season/

Сок от червени боровинки 1000 мл. 12.00лв. **Cranberry juice**

/естествено ферментирал в дъбови бъчви/

/naturally fermented in oak barrels/

/предлага се само през есенно – зимния период/

/available in autumn and winter/

ДЕГУСТАЦИОННО ЗИМНО МЕНЮ “ ВКУСЪТ НА РОДОПИТЕ”

TASTING WINTER MENU

Салата “Планинска билка”

/свежи розови домати с отлежало сирене в зехтин и седем билки: мащерка, див кимион, розмарин, чубрица, риган, босилек, джоджен; поднесена с прясно изпечена чушка на барбекю, желе от горска мащерка и доматиен дресинг/

Mountain herb salad

/fresh pink tomatoes with aged cheese in olive oil and seven herbs: thyme, wild cumin, rosemary, savory, oregano, basil, mint; presented with freshly baked pepper, forest jelly thyme and tomato dressing/

Родопски Качамак

/поднесен с прясно осолена сланина, сирене и яйце/

Rhodope Kachamak

/served with freshly salted bacon, cheese and egg/

Задушена гъба смръчкула

/добита от района на местността Кара тепе, пълнена с фарс от горски гъби и сос/

Stewed Common more /mushroom/

/picked from the area of Kara Tepe locality, stuffed with wild mushroom farce and sauce/

Дивеч в гърне по рецепта на Том и Нези “Класик”

/поднесен с картофено пюре, киселец и коприва /Според сезона – глиган, сърна, сръндак и елен/

Game in a pot according to the recipe of Tom and Nezi Classic

/served with mashed potatoes, sorrel and nettles /According to the season - boar, deer, roe deer/

Дивечови наденички

/поднесени с домашна лютеница, домашни картофки и шупла/

Game sausages

/served with chutney, homemade potatoes and bread/

Панакота с горски плодове и ментово желе

Panacotta with berries and mint jelly

Сок от червени боровинки

/естествено ферментирал в дъбови бъчви/

Cranberry juice

/naturally fermented in oak barrels/

700 гр. - 42.00 лв.

Менюто може да бъде поръчано всеки ден от 17.00 до 22.30 ч.

ДЕГУСТАЦИОННО ЛЯТНО МЕНЮ “ВКУСЪТ НА РОДОПИТЕ”

TASTING SUMMER MENU

Горски плод

/микс от салати с плодове от планината: горска ягода, малина, къпина, черна и червена боровинка; карамелизирани орехи, гарнирани с желе от горски билки и меден дресинг/

Forest fruit

/mountain fruit salad mix: forest strawberries, raspberries, blackberries and cranberries, caramelized nuts topped with forest jelly herbs and honey dressing /

Задушена гъба смръчкула

/добита от района на местността Кара тепе, пълнена с фарс от горски гъби и сос/

Stewed Common more /mushroom/

/picked from the area of Kara Tepe locality, stuffed with wild mushroom farce and sauce/

Бохча от печени градински зеленчуци

/тиквичка, патладжан, печена червена чушка, домати, козе сирене от високопланинска родопска мандра поднесена с доматино желе и мащерка/

Roasted garden vegetables

/zucchini, eggplant, roasted red pepper, tomato, goat cheese from the highland Rhodope dairy, served with tomato jelly and thyme/

Хрупкава Балканска пъстърва

/с микс от зеленчуци на фурна с мащерка, розмарин и рибен сос/

Crispy Balkan Trout

/with a mix of vegetables, thyme, rosemary and fish sauce/

Телешко задушено

/поднесено с гъба манатарка, пюре от картоф и телешки сос/

Beef stew

/served with porcini, mashed potatoes and veal sauce/

Меден кейк с горски малини Honey cake with forest raspberries

700 гр. - 42.00 лв.

Менюто може да бъде поръчано всеки ден от 17.00 до 22.30 ч.