



LABOTTEGA

---

MEHIO

menu

Салата Капрезе - домати, прясна моцарела, босилек, зехтин екстра върджин и домашно песто от босилек (салатата може да бъде приготвена също с биволска моцарела, бурата, бурата с трюфел и пушена бурата). Моля, опитайте Вашия сервитьор.

280 г / 10,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Салата от домашно печени чушки, домати, мариновано краве сирене и рукола

250 г / 10,90 лв

Алергени: мляко

Микс от свежи салати с прошуто крудо, домати, фермерски яйца от „Съни Фарм“, с. Абланица и дресинг от босилекова майонеза

280 г / 12,90 лв

Алергени: мляко, яйца

Салата с кейл, бейби спанак, валериана, свежо биволско сирене, чери домати, маслини Таджаска и домашни крекери с микс от семена

250 г / 13,80 лв

Алергени: глутен, мляко, синап, ядки

Салата със скариди, калмари и октопод, придружени от тиквички, краставици, селари и чери домати

250 г / 14,90 лв

Алергени: целина, ракообразни, мекотели



---

САЛАТИ

salads

Брускети с домати, маслини Таджаска, чесън и босилек

200 г / 7,80 лв

Алергени: глутен

Тартине с пастет от артишок с люспи от пармезан,

рукола и пъдпъдъчи яйца

250 гр. / 11,90 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца

Пате мисти - пастет от сушени на слънце домати, сиренов мус с билки и зехтин аурелио, крем от артишок, крем хумус с кисело мляко, поднесени с препечен хляб с квас на „Братя Хлебари“

250 г / 12,90 лв

Алергени: глутен, мляко, сусам

Хрупкави калмари, поднесени със сос ремулаг и зелена салата

250 г / 19,00 лв

Алергени: глутен, мляко, мекотели, яйца



---

АНТИПАСТИ

antipasti

Доматено консоме с лаврак и прясна мига

300 мл / 9,90 лв

Алергени: риба, мекотели, ракообразни

Крем супа от пресен грах с мента и поширани пълнозърнести яйца

300 мл / 6,90 лв

Алергени: млечни, яйца



---

СУПИ

soups

Прясна ръчно правена пълнена паста медзалуни с октопод,  
отлежало веган сирене и лешници  
250 г / 15,90 лв

Алергени : мекотели, млечни, глутен, ядки, яйца

Пресни ръчно приготвени равиоли пеперонати  
(с червена чушка в местото), пълнени със свежа моцарела и  
трюфел в крем от печена чушка и маслини Таджаска  
250 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Суха паста „La Campofilone“ е считана от много италиански шеф готвачи  
за най-добрата. Качеството е гарантирано от произхода на зърната пшеница,  
които се отглеждат в собственото стопанство, яйцата от свободно гледани  
кокошки и пъдпъдъци и затворения цикъл на производство.

Спагети La Campofilone алво ольо със зехтин, чесън, пеперончино,  
магданоз и пармезан  
350 г / 9,80 лв

Алергени: глутен, мляко

Спагети La Campofilone с телешки кюфтенца от Шароле от ферма  
„Омая Ранч“, доматиен сос и пармезан  
330 г / 14,50 лв

Алергени: мляко

Папаргеле La Campofilone с бурата, сладък пресен грах и чери домати  
280 г / 13,90 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца

Портокалови лингуини La Campofilone с пресни езерни раци,  
черни миди, бяло вино и масло  
280 г / 21,80 лв

Алергени : ракообразни, мекотели, глутен, яйца, мляко

Талятели La Campofilone с манатарки, телешко бонфиле, спанак,  
песто от сушени домати и пармезан  
300 г / 22,50 лв

Алергени: глутен, яйца, мляко



---

ПРИМИ

primi

Ризото / Лингуини nero ди сепия в стил „фрути ди mare“ с миди,  
калмари и скариди  
350 г / 17,90 лв

Алергени: глутен, яйца, ракообразни, мекотели, мляко

Ризото верде с тиквички, аспержи, грах и пресен лук  
300 г / 15,60 лв

Алергени: мляко



---

ПРИМИ

primi

Пиците ни се правят с квас или както казват в Италия: Lievito madre (место майка). Правим ги с италианско брашно тип 00 и твърда пшеница /семола/, сос от сицилиански домати и задължително с италианска моцарела за пица. Всички пици могат да бъдат изпълнени и с пълнозърнесто тесто

Пица Маргарита - домати, моцарела, риган и пресен босилек  
400 г / 7,90 лв

Алергени: глутен, мляко

(Пица Маргарита с биволска моцарела - 14,90 лв)

Пица Салами - пикантен салам, домати, моцарела и риган  
400 г / 13,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Пица Капричоза - шунка, гъби, домати, моцарела, артишок и риган  
400 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Пица кватро формаджи – домати, моцарела, таледжо, горгондзола и пармезан /може да бъде поръчана и без домати/  
400 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко

Пица с прошуто крудо, моцарела, рукола и чери домати  
400 г / 16,90 лв

Алергени: глутен, мляко



---

ПИЦА

pizza

Филе от лаврак по Месински

300 г / 19,90 лв

Алергени: глутен, риба

Октопод с хумус с кисело мляко, шушулки пресен грах,  
тиквичка, датерини

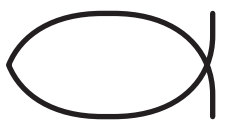
250 г / 27,90 лв

Алергени: мекотели, мляко, сусам

Скариди, готвени бавно в зехтин, чесън и люти чушки,  
поръсени с пушен червен пипер и поднесени с хляб с квас

250 г / 24,90 лв

Алергени: глутен, ракообразни



ОСНОВНИ ЯСТИЯ - морски

sea food main courses



Фермерски яйца, запечени с моцарела, аспержи и тиквички, с трюфелова паста  
450 г / 14,90 лв

Алергени: мляко, глутен, яйца

Авторска капоната с артишок, бамя, домати, каперси и зелени  
маслини /може да бъде поднесена и студена/  
300 г / 12,80 лв

Алергени: глутен, яйца, млечни

Пармиджана - класическо италианско ястие с патладжан,  
моцарела, домати и пармезан  
380 г / 13,90 лв

Алергени: мляко, глутен

Бургер Италиано – телешко месо от ферма „Омая“ с моцарела,  
грилован домати, сладък лук, песто дженовезе и пармезанова  
майонеза в прясно изпечено хлебче фокача,  
поднесен с пармезанов картоф на фурна  
400 г / 15,90 лв

Алергени: яйца, мляко, глутен

Сицилиански кюфтета от специално селектирано телешко месо  
от ферма „Омая“ замесени с пармезан, праз лук, пресни домати,  
черен пипер и сол, поднесени с нарязани домати и люти чушки  
и картофи на фурна  
380 г / 15,90 лв

Алергени: мляко, целина

„Полпете си кавало“ – кюфтета от конско месо с трюфел и  
карамелизиран лук, поднесени с капоната, пресни картопки  
и малки лукчета „чиполини“  
400 г / 18,80 лв

Алергени: мляко

Пиле пармеджано с доматиен сос и пармезан - филенца от пасищни  
пилета от „Съни фарм“ - домашна наша галета от хляб с квас  
350 г / 19,90 лв

Алергени: глутен, яйца, мляко



ОСНОВНИ ЯСТИЯ

main courses

Телешко ребро с млади картофки

380 г / 19,90 лв

Алергени: мляко

Телешки нагенички от ферма „Омая“, поднесени с пресни печени картофи с масло, гриловани тиквички и сос пепероната

350 г / 18,90 лв

Алергени: мляко

Телешки бузи, бавно готвени в су-вид с гарнитура пюре от целина и картофи и сладък италиански грах

300 г / 24,90 лв

Алергени: целина, мляко

Бургер с Блек Ангъс - телешко месо от ферма „Ангъс“ с моцарела, грилован домати, сладък лук, пармезанова майонеза в прясно

изпечено хлебче на Братя Хлебари, поднесен с пармезанов картоф на фурна

300 г / 14,90 лв

Алергени: глутен, мляко, яйца

Телешко бонфиле със сос от манатарки, поднесено със запечени пресни картофи и доматичета конфи

300 г / 24,90 лв

Алергени: мляко



ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

main courses

Gelato – собствено производство

1 топка – 1,80 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Gelato – собствено производство

Пистакио, Сорбе Манго

1 топка – 2,80 лв

Алергени: мляко, ядки, фъстъци, соя

Домашно приготвен сладкиш от овесени ядки, кафява захар,  
сушени плодове и пълнозърнесто брашно,  
поднесен в сос от ванилово маскарпоне

150 г / 5,90 лв

Алергени: глутен, яйца, ядки, мляко

Мус от кестени с белгийски шоколад (80% какао)  
с крем от маскарпоне и портокалов сок

90 г / 6,90 лв

Алергени: мляко, яйца, ядки

Крем йогурт с вишни с черен пипер, бадемов марципан и  
млечен шоколад

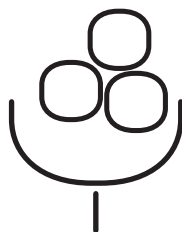
160 г / 6,90 лв

Алергени: мляко, ядки

Тирамису

150 г / 7,90 лв

Алергени: мляко, глутен, яйца



---

ДЕСЕРТИ

desserts

Сушени на слънце гоматчета;  
Тиквички на грил в домашна марината;  
Пресни гъби в домашна марината;  
Каперси големи с гръжки в марината от ябълков оцет;  
Италиански маслини;  
Краве сирене с подправки и зехтин  
100 г по избор / 4,90 лв  
Алергени: млечни

Италиански маслини "Таджаска"  
100 г / 5,90 лв

Артишок по Римски;  
Малки червени чушленца, пълнени с меко сирене  
100 г / 8,90 лв  
Алергени: млечни



---

АНТИПАСТИ БАР

antipasti bar

## GORGONZOLA DOLCE D.O.P

50 г / 3,95 лв

Синьо сирене GORGONZOLA, характеризиращо се с мека и кремообразна текстура. Произвежда се от подбрано мляко и се отнася към продуктите марка DOP ("Denominazione di Origine Protetta" – Наименование със защитен произход)

## CUOR DI NOCE

50 г / 5,45 лв

Много специално сирене, зряло 6 месеца в орехови листа. С пълен и ароматен вкус, с устойчив орехов послевкус. Той е идеален в комбинация с горчица или акациев мед. Прекрасно се съчетава с леко бяло вино или сухо червено вино

## CACIOBARRICATO

50 г / 5,45 лв

Сиренето Caciobarricato е съкровищница от вкусове и емоции, сирене отлежало в бъчви с червено вино и джибри. Истинско изживяване с „пияно сирене“, подсилено от цвета на виното в кората, който има някои остатъци от джибри. Сърцевината е светло жълта на цвят с редки и скъпоценни инфилтрации от мът. Винените, свежи, плодови нотки са в перфектен баланс с нотките на сурово мляко, богати на аромати на билки, ванилия и подправки, всички са в баланс с отличен вкус

## LUNA DI MIELE

50 г / 6,45 лв

Luna di Miele е сладък синтез между козе мляко и мед.

Кората е покрита със слой естествен пчелен восък, перфектна рамка на това романтично и оригинално творение, приятна кадифена консистенция и сладък и характерен аромат на пчелен мед. С напредване на възрастта това сирене придобива много приятни ароматни тонове

## VENTO D'ESTATE®

50 г / 6,45 лв

Полуфиналист в конкурса CASEUS VENETI 2012 категория „FLAVOURED CHEESES“.

Твърдо сирене, едно от най-известните и търсени италиански сирена на пазара, отлежало в бъчви с ръчно нарязано високопланинско сено - сено, което има повече от 200 цветя, ароматни и лечебни билки, (лайка, липов мед, изсъхнали жълти цветя, малуна, мента и акациев мед). Уникален и приятно ароматен вкус с послевкус на сено и цветя.

Съчетава се с акациев мед или конфитюри от цитрусови плодове или бели плодови конфитюри, пресни салати и пресни зеленчуци

## BLU '61®

50 г / 8,45 лв

- Победител на състезанието ALMA CASEUS 2012 в категория „Сини сирена“  
- Грамота от Slow Food и Onaf на конкурса „Infiniti Blu 2013“.

„Това меко синьо сирене от La Casearia Carpenedo, базирана близо до Тревизо в Италия беше откровение за мен, когато за първи път го опитах. То е отлежало 60 дни, в червено вино и е пълно с богати вкусове и характер“  
Скот Уинстън - Харогс, Лондон

Меко синьо сирене, отлежало във вино Ragoso Passito IGT и червени боровинки.  
Интензивен и неповторим аромат, балансиран от сладките нотки на вино.  
С мека и кремообразна сърцевина и тънка червена кора, покрита с плодове отгоре,  
Blu '61 има поразителен, отличителен външен вид.

## BLUGINS

50 г / 9,95 лв

Иновативно синьо сирене, направено от краве мляко, узряло в Роби Мартънс Джин.  
Сиренето притежава сладост, свежест и кремообразност и е създадено за онези, които не обичат баналността и са готови да се потопят в едно истинско преживяване.



КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ СИРЕНА CASEARIA CARPENEDO

premium italian cheeses Casearia Carpenedo

## КИАПЕЛА САЛАМ С ТРЮФЕЛ

50 г / 6,95 лв

Черните трюфелови стърготини се смесват равномерно с подобрани меса и се пълнят в обвивки, по традиционна рецепта на Salumificio Chiarella. Това е колбасът с трюфел. Кралско месо, ароматно и автентично, внимателно сушено на два бавни етапа, в които излишната влага първо се отстранява, преди да се остави да почива при постоянна температура. Трябва да се каже, че това е най-люксовият от всички продукти на Salumificio Chiarella.

## САЛАМ С ВИНО БАРОЛО

50 г / 5,45 лв

Със силен, но деликатен вкус, саламът с вино Barolo от Salumificio Chiarella обединява два Langhe специалитета: салам и вино. И не какъво да е вино, а този усикан нектар, наречен Бароло, който отлежава най-малко три години.

## КИАПЕЛА САЛАМ СТРОЛГИНО

50 г / 6,45 лв

Насладете се на този свеж, малък на диаметър колбас, но с невероятен вкус. Наистина вкусно месо, най-доброто от всички свински меса. Много крехък и деликатен, ще зарадва със сладост небцето на късметлиите, които могат да го вкусят. Специфичният произход на месото прави Strolghino абсолютно изключителен салам.

## Киापела Филе с вино Бароло

50 г / 6,95 лв

Това е традиционен сушен продукт, приготвен от свинско филе. Филето с вино Barolo е акредитирано с PAT (Традиционен агро-хранителен продукт) от региона Пиемонт и се произвежда само в тази област. След внимателен подбор, мазнината се отстранява от свинското филе и то се подгрява внимателно и деликатно. След това се подсолва с морска сол няколко пъти на ден в продължение на няколко дни и се масажират на ръка. След това филето се потапя във вино Barolo DOCG, като се редуват почивка и масаж, докато виното не бъде напълно погълнато.

## КИАПЕЛА САЛАМ ОТ ГЛИГАН

50 г / 7,45 лв

Саламът от глиган е утвърден продукт в традицията на региона Ланге, поради присъствието на това животно из хълмовете му. В този колбас технолозите на Chiarella смесват най-крехкото месо от диви свине, към което добавя свинско месо в минимален процент. Веднъж смяно, месото е готово да бъде подправено и след това да се натъпче в естествена обвивка. Узряването става след около 30 дни. Когато се нарязва, резенът от подправения продукт е с тъмночервен цвят и се характеризира с нежен и вкусен дивечов аромат.

## Киापела Салам от говеждо месо

50 г / 5,95 лв

Това е напълно нов специалитет, със сигурност флагманът на Salumificio Chiarella. Месото на вола на Carrù е специално с първото си качество и защото, веднъж обезмаслено, осигурява несравними органолептични характеристики. Крайният резултат е уникален и безпогрешен продукт, синтез на културата и природата на района. Благодарение на перфектното интегриране на съставките, смелени и смесени, говеждият салам е толкова ароматен и пикантен на небцето, ароматен и с интензивен червен цвят.

## Киापела Салам с пеперончино

50 г / 4,85 лв

Това е обединяването на два традиционни специалитета: салама, най-типичният продукт от региона Ланге, който фермерите и до днес произвеждат, като използват автентични традиционни методи; и пикантен лют червен пипер с произход от Южна Италия. Тази комбинация създава салама с лют червен пипер. Произвежда се със средно смяно свинско месо, избрано само от най-фините разфасовки. Без абсолютно никакви млечни брашна, той се пълни в естествени обвивки /черва/ и се връзва в различни размери. Идеален за тези, които обичат по-пикантни вкусове.



КОЛЕКЦИЯ ПРЕМИУМ КОЛБАСИ CHIAPELLA

premium Italian sausages Chiarella

Домашна сезонна напитка	250 мл / 3,50 лв
Домашен сок от бъз с гжинджифил	250 мл / 2,00 лв
Домашна яagodова лимонада (може и газирана)	250 мл / 2,50 - 3,00 лв
Домашен сок от лайм и гжинджифил	250 мл / 2,00 лв
Cetrionada домашен сок от краставица с лимон и мента	250 мл / 4,00 лв
Италианска газирана вода Сан Пелегрино	250 мл / 3,90 лв
Италианска газирана вода Сан Пелегрино	750 мл / 5,90 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	500 мл / 4,90 лв
Италианска минерална вода Di Lurisia	750 мл / 6,90 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	330 мл / 4,90 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	500 мл / 5,90 лв
Италианска газирана вода Di Lurisia	750 мл / 6,90 лв
Минерална вода Rilana	500 мл / 1,50 лв
Минерална вода Rilana	1 л / 2,20 лв
Прясно изцеден сок от портокал	200 мл / 3,90 лв
Айран от фермерско мляко от „Ярлово“	250 мл / 2,00 лв




---

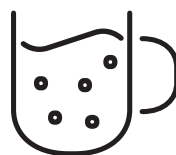
## БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

non alcoholic drinks

Туборг бутилка	330 мл / 3,00 лв
Шуменско специално / наливно	330 мл / 2,40 лв
Шуменско специално / наливно	500 мл / 3,00 лв
Будвайзер	330 мл / 3,90 лв
Ердинггер Вайс	500 мл / 6,50 лв
Ердинггер Дјонкел (тъмна)	330 мл / 4,70 лв
Карлсберг	330 мл / 3,60 лв
Клаусталер (безалкохолна бира)	330 мл / 3,60 лв

#### ИТАЛИАНСКА БИРА

Перони	330 мл / 4,50 лв
Морети	330 мл / 4,90 лв
Настро Азуро	330 мл / 5,50 лв
Бира Анджело Порети N 4	330 мл / 5,90 лв




---

БИРА

beer



Грана от Венето Marcati	50 мл / 3,50 лв
Грана Riserva Marcati (отлежала 18 мес. в барик)	50 мл / 4,90 лв
Уилямс с истинска круша	50 мл / 4,90 лв
Вогка Finlandia	50 мл / 3,50 лв
Уиски J&B	50 мл / 4,00 лв
Уиски Jameson	50 мл / 4,50 лв
Стралджанска мускатова отлежала (лимитирана серия)	50 мл / 4,90 лв
Стралджанска мускатова	50 мл / 3,50 лв
Перно	50 мл / 4,50 лв
Узо Plomari	50 мл / 3,50 лв
Джин Beefeater	50 мл / 3,50 лв
Самбука	50 мл / 3,50 лв

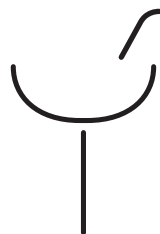



---

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

alcoholic drinks

Аперол	50 мл / 3,50 лв
Кампари	50 мл / 4,90 лв
Ром Бакарди	50 мл / 3,50 лв
Амарето	50 мл / 3,00 лв
Ликьор италиански с дива ягода	50 мл / 4,50 лв
Ликьор Франгжелико	50 мл / 5,90 лв
Лимончело	50 мл / 3,50 лв
Амаро Аверна	50 мл / 4,00 лв
Сайгер Somersby	330 мл / 3,30 лв
Hugo (просеко DOC, сок от бъз, мента)	200 мл / 6,50 лв
Campari Tonic (кампари, тоник)	200 мл / 6,90 лв
Aperol Spritz (аперол, просеко DOC, портокал)	200 мл / 6,90 лв
Prosecco Милесимато Тозо DOC	125 мл / 4,90 лв




---

## КОКТЕЙЛИ И ЛИКЬОРИ

cocktails and liquors

Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee	35 мл / 2,80 лв
Кафе еспресо Columbus Specialty Coffee с мляко	60 мл / 3,30 лв
Лате макиато	250 мл / 4,00 лв
Капучино	250 мл / 4,00 лв
Мляко с какао	200 мл / 2,50 лв
Чай	250 мл / 3,90 лв
Топло мляко с истински разтопен шоколад	120 мл / 2,70 лв



---

ТОПЛИ НАПИТКИ

hot drinks