



... Мерул не е просто име на дестинация, а символ на хармония, ред, единство и безкрайност на споделената трапеза. Създадохме това меню с любов към детайла и уважение към истинската храна, която събира близки и приятели. Отпуснете се и се насладете на кулинарно пътешествие, което започва от древността и стига до сърцето ...

*Chef Dobromir Todorov*

## Салати / Salad

0,350 кг.

### Цезаро / Caesario

Микс зелени салати, гриловани царевична пиле, бекон, домашни кротоци, филета пармезан,  
Цезар дресинг и маслинава сол

Mix green salads, grilled corn chicken, homemade crotons, parmesan flakes, Cesar dressing, black olive salt

3,7,8,14

12.00 € | 23,40 лв.

### Панцанела Тиму / Panzellana

Свежи градински домати, червен лук, чеснов зехтин, сушени домати, домашно песто Дженовезе, маслини, тъмен хляб  
Fresh garden tomatoes, olive oil with garlic, sun dry tomatoes, homemade pesto Genovese, olives and dark bread

7,8

12.00 € | 23,40 лв.

### Мерул / Merul

Свежи розови домати, маринован грилован патладжан, марканък от сирена с мед и орехи  
Heirloom tomatoes, grilled marinated eggplants, smashed cheese with honey and walnuts

1,7,8

12.00 € | 23,40 лв.

### Селска Салата / Rustic salad

Микс от червено зеле и бяло зеле, маркови, червена цвекло, ябълки, стафиди, магданоз  
Mix red and white cabbage, beetroot, apples, raisins, fresh parsley

9,90 € | 19,30 лв.

## Стартери и предястия

0,200-0,230 кг.

Хумус, маслинава тепанада, пилешки пастет и пресни хлебчета  
Homemade hummus, olive tapenade, chicken pate and backed bread

1,7

9,90 € | 19,30 лв.

Брускети с пресни градински домати, червен лук и песто Дженовезе  
Bruschetta with fresh garden tomatoes, red onion and homemade pesto Genovese

1,7,14

9,90 € | 19,30 лв.

Дует от свинско и телешко в маслена баня с чесън и прясна мащерка  
Duet of pork and beef in butter bath with garlic and fresh thyme

7

12.00 € | 23,40 лв.

## Паста / Pasta

0,350 кг.

Лингуйни със скариди / Linguine with shrimps

1,2,4,7,14

14,00 € | 27,30 лв.

Лингуйни карбонара стелешки бузи и козе сирене  
Linguine Carbonara x cheeks goat cheese

1,3,7,12,14

14,00 € | 27,30 лв.

## Rizoto / Risotto

0,350 кг.

Ризото с червена цвекла и козе сирене

Risotto with beetroot and goat cheese

12,00 € / 23,40 лв.<sup>1,7,14</sup>

Ризото с манатарки и телешки филета

Risotto with mushrooms and beef fillets

13,00 € / 25,35 лв.<sup>1,7,14</sup>

## Улеп брѝц / Chef Taste

0,450 кг.

Маринован пилешки шницел поднесен с пържени стек картофи

Marinated Chicken schnitzel served with steak house potatoes

12,00 € / 23,40 лв.<sup>1,3,7</sup>

Филета от Сомга поднесени върху цветна киноа с рагу от зеленчуци,

зеленчуково пюре и шафранова еспума

Salmon fillet served on colored quinoa with vegetables, vegetables pure finished with saffron espuma

13,00 € / 25,35 лв.<sup>4,7,9,14</sup>

Балски бузи „Розе“, бавно печени, сервирани с дуо пюре, горски гъби и винен печен сос

Oxcheeks on Sous vide served with duo pure, wild mushrooms and homemade sauce

13,00 € / 25,35 лв.<sup>7,9,14</sup>

Свински држолан с хрупкава меденогорчиена кора, върху сотирани картофи

с китшон по баварски и печен бирен сос

Pork Knuckle with Baeyrische potatoes and beer sauce

28,00 € / 54,60 лв.<sup>9,10,14</sup>

Селска закуска - запържен бекон, картофи, лук, яйца

Rustic breakfast – fried bacon, potatoes, onions and eggs

9,90 € / 19,30 лв.

## Десерт / Desserts

0,150 кг.

Крем брѝле с боб Тонка и кафява захаросана коричка

Cream Brule with Tonka beans

8,0 € / 15,60 лв.<sup>3,7</sup>

Панакота със синьо сирене и малинова пѝна

Panna cotta with blue cheese and raspberries foam

6,0 € / 11,70 лв.<sup>7</sup>

Шоколадова Брауни с орехи

Chocolate Brownies with walnuts

6,0 € / 11,70 лв.<sup>1,3,7,8</sup>

## Chef Dobromir Todorov

1. зърнени култури, 2. ракообразни, 3. яйца и яйчени, 4. риба и рибни, 5. фъстъци и продукти, 6. сая и соеви, 7. мляко и млечни, 8. одки, 9. целина, 10. синял, 11. сусам, 12. текотели и продукти, 13. Лулина, 14. серен двуокис или сулфити, U- Веган и Вегетариански

Всички цени включват ДДС - 20 %, и са в евро и в лева.



*Вашият празник започва тук!*

*Ние предлагаме пълно организиране на събития,  
Кетъринг с изискани менюта и уникална авторска декорация.*

*Ще направим всеки Ваш повод незабравим.*

*Вие пожелайте – ние ще го изпълним!*

*Сватби, кръщенета, рождени дни, фирмени партита,  
team building, детски празници, конференции и юбилеи.*

*Позволете ни да сте до Вас на Вашия празник!*

*Ул. "Лидице" 1, тел. за резервации: 0876 996 699*