



Menu

Restaurant Hebros - Heritage & Elegance
Old Town Plovdiv, Bulgaria
since 1999



Салати / Salads

350 гр.

Домашна градинска салата

*Локални розови домати, свежо локално сирене, прясна рукола, свежи ягоди
завършени балсамово-меден дресинг*

Garden Salad

*Local tomatoes, fresh local cheese, arugula, strawberries, and honey-balsamic
dressing*

7

12.00 лв.

Цезарис

*Микс зелена салата, гриловани царевично пиле, подпържоче яйце, домашни
кротони, филета пармезан, Цезар дресинг и маслинова сол*

Cesaris

*Mix green salads, grilled corn chicken, quail egg, homemade croutons, parmesan
flakes, Cesar dressing, black olive salt*

3,7,8,14

21.80 лв.

Каприсани

*Градински розови домати, свежо локално сирене, свежа рукола и, домашно
песто завършени с маслинова сол*

Caprice

Garden tomatoes, fresh local cheese, arugula, pesto Genovese, olive salts

1,4,7

16.30 лв.

Chef Dobromir Todorov

*V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian
Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.*

Предястия / Appetizers

180 – 200 рг.

Хумус, маслинова тенада, домашен настет хрупкави
хлебчета

Homemade Humus, Olive's tapenade, Pate

7

6.70 лв.

Домашни Брускети - V

Маслинова тенада, доматиена салца с червен лук и домашно мариновано
филе от Сайблинг и маскарпоне

Bruschetta - V

Olive tapenade, tomatoes salsa, marinated Saibling on Mascarpone cheese

4,7

10.90 лв.

Дует телешки и свински скалопини

с прясна мащерка в маслена баня

Duo Scallopini from beef and pork fillet

in butter bath with fresh thyme

7

28.80 лв.

Сотирани пилешки филета

с бяло вино поднесени върху паста лингуини, гъби манатарка, чери домати
завършени с филета пармезан

Sauteed chicken fillet

with linguine, portobello, white wine, cherry's tomatoes, and parmesan flakes

7,14

21.10 лв.

Chef Dobromir Todorov

V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian

Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.

Щед вкус / Chef Taste

Патешки гърди

върху сладко от червен лук с малини, рагу от батат, портокалов сос с горски мед и портокалов ликьор

Duck breast

served on red onion confit with raspberries, sweet potatoes ragout and orange honey sauce

14

38.60 лв.

Филета от „Сайблинг“

поднесени върху цветна киноа с рагу от зеленчуци, зеленчуково пюре и шафранова еспума

Saibling fillet

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

4,7,9,14

24.70 лв.

Волски бузи „Розе“

бавно пегени, сервирани с дуо пюре, горски гъби и винен пеген сос

Oxcheeks on Sous vide

slow roasted, served with duo pure, wild mushrooms and homemade sauce

7,9,14

29.90 лв.

Chef Dobromir Todorov

*V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian
Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.*

Късове от телешки бон филета

в прошута върху аспержи, зеленчуково пюре и, сос от горски гъби с прясна мащерка

Beef and Prosciutto roll

with fresh asparagus, vegetables pure, forest mushrooms sauce with fresh thyme

7,9,14

43.60 лв.

Свински джюлан - за двама

с хрупкава меденогорчичена кора, върху сотирани картофи с кимион по баварски и печен бирен сос

Pork Knuckle - for two

with Baeurische potatoes and beer sauce

9,10,14

38.60 лв.

Ризото Примавера Арборио

червено цвекло, козе сирене, пармезан и прясна рукола - V

Risotto Primavera Arborio

rice, beetroot pure, cottage cheese, parmesan, and fresh arugula - V

7,8

25.80 лв.

Разноцветна киноа

с рагу от зеленчуци, сервиран с букет от свежи салатки - V

Colored quinoa

with vegetables ne rogue served with fresh greens - V

6,7

13.70 лв.

Chef Dobromir Todorov

V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian

Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.

След ястия / After dishes

300 гр.

Плато колбаси и студени нарезки с червени, бели гроздове

Plateau with cold cuts, white and red grapes

1,7,8

35.40 лв.

Плато сирена с червени, бели гроздове

Plateau with cheeses, white and red grapes

1,7,8

24.60 лв.

*Колбаси, студени нарезки и сирена с червени и бели
гроздове, завършени*

Platters with cheeses and cold cuts, white and red grapes

1,7,8

30.00 лв.

Chef Dobromir Todorov

*V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian
Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.*

Десерти / Desserts

150 гр.

Крем брюле

с боб Тонка и кафява захаросана корижка

Crème Brûlée

with Tonka bean and brown candied crust

3,7

10.90 лв.

Панакота

със синьо сирене, с малинова пяна

Panna cotta

with blue cheese and raspberries foam

7

12.70 лв.

Трио Десерти

мини шоколадово суфле, мини крем брюле с боб Тонка, шоколадово брауни с орехи

Trio desserts

Mini Choco soufflé, mini-Brûlée with Tonka, Choco Brownie

7

12.70 лв.

Турско кафе поднесено с домашно Бяло сладко

Turkey Coffee with homemade white jam

4.20 лв.

Chef Dobromir Todorov

V- Веган и Вегетариански / Vegan and Vegetarian

Всички цени включват ДДС и са в БТ лева.