



TERROIR CUISINE

Ресторант aEstivum е вдъхновяваща хармония от изтънчени вкусове от цял свят, опита на нашия главен готвач и биологично чисти продукти, произведени във фермата на имението. Шеф Веселин Калев познава от личен опит стандартите на кулинарията със звезди Michelin и ценностите на асоциацията Relais & Châteaux. В ресторант aEstivum той разгръща философията си, че съвременната кухня се гради на най-доброто от традициите и на чистите местни продукти.

В началото на 2024 г. шеф Калев и ресторант aEstivum станаха част от JRE – една от най-престижните организации в кулинарния свят на Европа, обединяваща над 350 първокласни ресторанти и талантиливи главни готвачи.

Винената листа на ресторант aEstivum е отличена с Best of Award of Excellence на Wine Spectator.

aEstivum е жив организъм, който се разгръща с великолепието на четирите сезона. Част от него са животните, зеленчуците и плодовете от фермата ни, както и местните производители, тероарът, виното, екипът на ресторанта. И, разбира се, всички вие – нашите гости.

Насладете се на менюто и винената листа, създадени от:

*Chef: Веселин Калев*

*Chef Sommelier: Александър Скорчев*





TERROIR CUISINE

## Дегустационно меню

### V Кореноплодни

*морков, ряпа, земна ябълка*

*2021 Chablis*

*Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

---

### V Съомгова пъстърва

*праз, цитрус*

*2023 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/*

*Château D'esclans, France, Cotes de Provence*

---

### Гъши дроб

*сливи, целина, домашен бриош*

*2017 Riesling Winkeler Spatlese,*

*Allendorf, Germany, Rheingau*

---

### Елен

*кафе, сини сливи, целина*

*2015 Chapelle de Potensac /Bordeaux blend/,*

*Château Potensac, France, Bordeaux, Medoc*

---

### Тиква

*матча, лимон*

*2008 Château Coutet Premier Cru Classe*

*Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac*

---

**Цена: 340 лв.**

---

*Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.*





TERROIR CUISINE

## Вегетарианско дегустационно меню

### Кореноплодни

*морков, ряпа, земна ябълка*

*2021 Chablis*

*Domaine du Chardonnay, France, Chablis*

---

### Сьомгова пьстърва

*праз, цитрус*

*2023 Rose Whispering Angel /Grenache&Rolle/*

*Château D'esclans, France, Cotes de Provence*

---

### Лангустини

*шафран, горчица*

*2023 G de Chateau Guiraud /Sauvignon Blanc&Semillon/*

*Château Guiraud, France, Bordeaux, Sauternes*

---

### Трахана

*тиква, сушени плодове, смръчкула*

*2020 Vidiano*

*Oenops, Greece, Crete*

---

### Тиква

*матча, лимон*

*2008 Château Coutet Premier Cru Classe*

*Château Coutet, France, Bordeaux, Barsac*

---

**Цена: 340 лв.**

---

*Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.*



## ПРЕДЯСТИЯ

<b>V Рибa тон</b> <i>черен хайвер, ананас, йогурт</i>	<u>150 г</u>	<u>39 лв.</u>
<b>V Кореноплодни</b> <i>морков, ряпа, земна ябълка</i>	<u>150 г</u>	<u>24 лв.</u>
<b>V Съомгова пьстърва</b> <i>праз, цитрус</i>	<u>150 г</u>	<u>25 лв.</u>
<b>Гъши дроб</b> <i>сливи, целина, домашен бриош</i>	<u>150 г</u>	<u>45 лв.</u>
<b>Лангустини</b> <i>шафран, бекон, горчица</i>	<u>150 г</u>	<u>37 лв.</u>

## НАШАТА СЕЛЕКЦИЯ

<b>V Сирена от фермата</b>	<u>150 г</u>	<u>40 лв.</u>
<b>Селекция сирена</b>	<u>150 г</u>	<u>54 лв.</u>
<b>Колбаси от фермата</b>	<u>150 г</u>	<u>50 лв.</u>
<b>Хамон</b> <i>“de Bellota” Juan Pedro Domesq, зрял 48 месеца</i>	<u>50 г</u>	<u>78 лв.</u>
<b>Премиум черен хайвер</b>	<u>50 г</u>	<u>300 лв.</u>
<b>Маслини</b> <i>ночелара, белла ди чериньола, каламата на фурна, манзания с аншоа, таджаска</i>	<u>350 г</u>	<u>28 лв.</u>

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.



## ОСНОВНИ

## V Трахана

*тиква, сушени плодове, смръчкула*

250 г 35 лв.

## Елен

*кафе, сини сливи, целина*

250 г 83 лв.

## Небраска Ангъс

*козя брада, гъби*

250 г 83 лв.

## Морски език

*телешки език, цикория, патладжан, фенел*

200 г 65 лв.

## Токачка

*морков, грах, лук, портокал, бразилски орех*

200 г 50 лв.

## ДЕСЕРТИ

## Меренг

*горски плодове, бъз, червено зеле*

120 г 21 лв.

## Шоколад, кафе, трюфел

120 г 25 лв.

## Тиква

*матча, лимон*

120 г 23 лв.

## Сезонно сорбе

60 г 14 лв.

V – вегетарианско или веган ястие

Някои ястия съдържат алергени. Моля, обърнете се към вашия сервитьор за информация.

