



МЕНЮ

*Опитайте автентичното меню
„Вкусът на Родопите“
приготвено изцяло
с продукти от региона*



Try the authentic menu
The taste of the Rhodopes
prepared completely with products from the region



This is to certify that

Tom & Nezi Classic

is hereby declared the

2021

Authentic Cuisine

Global Winner

This award serves as recognition of sustained commitment to service excellence and outstanding achievement in the international luxury restaurant industry and hereby certifies the participation of the winner in the 2021 World Luxury Restaurant Awards.

Jana Stoman
Executive Manager

Brandon Lourcns
Founder and CEO

ДОБРЕ ДОШЛИ В РЕСТОРАНТ ТОМ И НЕЗИ КЛАСИК

НИЕ ПРЕДЛАГАМЕ:

„ВКУСЪТ НА РОДОПИТЕ“

**ОТБРАНИ РЕЦЕПТИ ОТ БЪЛГАРСКАТА
ТРАДИЦИОННА КУХНА**

**ОТБРАНИ РЕЦЕПТИ
ОТ СВЕТОВНАТА КУХНЯ**

ОБЩО СЪДЪРЖАНИЕ:

САЛАТИ

ПРЕДЯСТΙΑ

ЯСТΙΑ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ

СУПИ

ЯСТΙΑ ОТ ПТИЧЕ МЕСО

ЯСТΙΑ ОТ СВИНСКО МЕСО

ЯСТΙΑ ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО

ЯСТΙΑ ОТ АГНЕШКО МЕСО

РИБНИ ЯСТΙΑ

РИБНИ СПЕЦИАЛИТЕТИ

МЕСО НА ЖАР

ПАСТА И РИЗОТО

ВКУСЪТ НА РОДОПИТЕ THE TASTE OF THE RHODOPE MOUNTAINS

АВТЕНТИЧНИ ЯСТΙΑ 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, дива 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

SALADS

Букет

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

250gr

8.40€

Bouquet

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

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)

250gr

8.40€

Forest fruit

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

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 доматен дресинг)

350gr

7.80€

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 backed pepper, forest jelly thyme and tomato dressing)

Вкусът на земята

(цвекло, морков, бяла ряпа, овкусени с лимоново зехтинов дресинг)

150gr

6.00€

The taste of the earth

(beetroot, carrot, white turnip, seasoned with lemon olive dressing)

ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ

HOT APPETIZERS

Родопски Качамак

(поднесен с прясно осолена сланина или със сирене, яйца и спанак)

300gr

7.20€

Rhodope Kachamak

(served with freshly salted bacon or cheese, egg and spinach)

Задушена гъба смръчкула

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

200gr

8.40€

Stewed mushroom

(picked from the area of KaraTepe locality, stuffed with wild mushroom farce and sauce)

Родопски боб софенка

250gr

4.90€

Rhodope beans sofenka

Бохча от печени градински зеленчуци

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

350gr

8.80

Roasted garden vegetables

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

Сок от червени боровинки (естествено ферментирал в дъбови бъчви), (предлага се само през есенно-зимния период)

1л

8.50€

Cranberry juice (naturally fermented in oak barrels) (available in autumn and winter)

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ ОТ ПЛАНИНСКАТА ФЕРМА MAIN DISHES FROM THE MOUNTAIN FARM

Телешко задушено

(поднесено с пълнена гъба смръчула, с фарс от диви гъби, пюре от картоф и телешки сос)

350gr 16.20€

Beef stew (served with stuffed common more, with farce from wild mushrooms, mashed potatoes and veal sauce)

Телешко бон филе, печено

В сено и горски билки (гарнирано с ориз с черен трюфел и микс от зелени салати)

300gr 25.30€

Veal fillet baked in hay and forest herbs (garnished with rice, black truffle and lettuce mix)

Мариновани агнешки котлетчета

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

350gr 20.30€

Pickled lamb chops (served with roasted vegetables, lamb sauce with mint and wild onion)

Младо диво петле от Родопите

(върху канале от ориз, печена царевица и желе от мента и мащерка)

350gr 16.20€

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

ЯСТΙΑ ОТ ДИВАТА РОДОПА ПЛАНИНА DISHES FROM THE WILD RHODOPE MOUNTAIN

Специалитет от задушен фазан "Том и Нези"

300gr 15.10€

Partridge specialty
"Tom and Nezy"

Дивеч в гърне по рецепта на Том и Нези Класик

(поднесен с картофено пюре, киселец и коприва) (според сезона глизан, сърна, сръндак и елен)

300gr 16.20€

Wild meat in a pot according to the recipe of Tom and Nezy Classic (served with mashed potatoes, sorrel and nettles), (According to the season boar, deer, roe deer)

Стек от елен

(с пюре от картофи и горски гъби и сос с трюфели)

350gr 22.50€

A stack of roe deer (with mashed potatoes, wild mushrooms and truffle sauce)

Котлет от глизан

(с домашни картопки и микс от салати)

350gr 16.10€

Boar cutlet (with homemade potatoes and salad mix)

Дивечови наденички

(поднесени с домашна лютеница, домашни картопки и шупла)

400gr 13.40€

Wild meat sausages (served with chutney, homemade potatoes and bread)

Бифтек от дивеч (кълцано диво месо, овкусено с билки от Родопите, пъдпъдъче яйце, гарнирано с картофено пюре и манатарка)

300gr 12.60€

Wild Meat Beefsteak (chopped wild meat, flavored with herbs from the Rhodopes quail egg garnished with mashed potatoes and mushrooms)

Мариновано сърнешко филе с манатарка

350gr 18.50€

Marinated venison fillet with a mushroom

Хрупкава дива пъстърва (с микс от зеленчуци на фурна с мащерка и розмарин, и рибен сос)

350gr 12.80€

Crispy wild Trout (with a mix of vegetables, thyme, rosemary and fish sauce)

Пълнен патладжан с еленско и зеленчуци, гарниран с талиатели

350gr 11.20€

Stuffed eggplant with venison and vegetables

СУПИ

Супа от горски гъби (печурки, манатарки, пачи крак, челадинки)

300gr 4.90€

Forest mushroom soup (mushrooms, porcini mushrooms, duck's foot, champignons)

Агнешка супа (поднесена с бруксата от манатарка и розмарин)

300gr 4.90€

Lamb soup (served with grilled scallops and rosemary)

Супа от дивеч (според сезона)

300gr 4.90€

Game soup (according to the season)

SOUPS

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.Алендарова 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 куинария. 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 се произвеждат луканки, сугжуци, нагеници, кайми и др.

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. Чехлъво и Каратепе. Сърнела от 01.08. до 31.10. Повсеместно в боровите култури. Смръчкула от 24.04. до 5.06. в района на Старо Чехлъво и Търли. Челадинка от 01.05. до 01.09. по ливадите около Велинград, Манатарки се берат от вр. Острец (предимно широколистна), Юндола; Старица; Куртово; Търли; Каратепе; Чехлъво; Гюлтепе; Боров дол; Беглика и други местности. Качеството им зависи от влажността и температурата през дадения месец. Използват се като добавки, предястия, ястия и гарнитюри 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 витамин А, С, Е – антиоксиданти. Дива ягода сладка, десерти и др. Район Каратепе, Грънчарица, Софан дере, Алан дере и др. Бере се юли месец. Черна боровинка август и септември Чехлъво, Каратепе, Старица, Куртово. 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, добавки 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; Грънчарица; 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 бърз за десерти, сокове и сиропи.

ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ САЛАТИ TRADITIONAL BULGARIAN SALADS

Шопска салата (краставици, домати, пресни чушки, лук на шайби, магданоз)	400гр 4.90€	Shopska salad (cucumbers, tomatoes, fresh peppers, onion of washers, feta sheese, parsley)
Салата „Снежанка“ (изцедено мляко, краставици, копър, маслини)	250гр 5.20€	Salad "Snezhanka" (squeezed yogurt, cucumbers, fennel, olives)
Салата „Том и Нези Класик“ (краставици, домати, пълнена чушка с разядка, свежо сирене, червено зеле, маслинен паста, лук на шайби, зехтин с риган)	550гр 7.20€	Tom and Nezi Classic salad (cucumbers, tomatoes, pepper stuffed with appetizer, fresh feta cheese, red cabbage, olive pasta, onion, olive oil with oregano)
Великденска салата (маруля, краставици, пресен лук, репички, маслини, яйце)	400гр 5.60€	Easter salad (lettuce, zucumbers, fresh onion, radishes, olive, eggs)
Овчарска салата (домати, краставици, печени чушки, гъби, сирене, кашкавал, маслини, пушено филе)	500гр 6.70€	Shepherd's salad (cucumbers, tomatoes, roasted peppers, mushrooms, cheese, yellow cheese, olives, smoked fillet)
Къпоолу	250гр 4.90€	Kyopoolu
Домашна лютеница	250гр 4.60€	Lyutenitza homemade
Салата от печени чушки	250гр 4.90€	Salad with roasted peppers
Микс от разядки по избор (Българска разядка, Ловджийска разядка, маслинен паста, кътък)	250гр 6.70€	Mix of appetizer optionally (Bulgarian appetizer, Hunter appetizer, olive paste, katak)
Ретро салата (розови домати, биволско сирене, патладжани, печени чушки, маслинен паста, магданоз, зехтин)	400гр 6.70€	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 белен домати, прясно изпечена червена чушка и полято с маслинена оливада)

400гр 9.50€

Burata
(fresh Italian cheese cream with liquid inside, served with pink peeled tomato, fresh roasted red pepper, olive)

Тартар с розови домати

(пресни и сушени домати, миксиран с червен лук, каперси и моцарела, поднесен с дресинг от сушени домати)

400гр 9.50€

Tartar pink tomatoes
(fresh and dried tomatoes, mixed with red onion, capers and mozzarella, served with dressing of dried tomatoes)

Киноа със скариди

(киноа, скариди, авокадо, белен домати, червен лук, лимонов сок)

300гр 9.50€

Quinoa with shrimp
(Quinoa, shrimp, avocado, peeled tomato, red onion, lemon juice)

Букет от сирена и винегрет с лешници, круши, лоло-россо, рукола, салата айсберг, маруля

300гр 8.40€

Cheese and vinaigrette with hazelnuts, pears, Lollo Rosso, arugula, salad "iceberg", lettuce

Салата от спанак, печени зеленчуци и козе сирене

300гр 7.20€

Spinach salad, baked vegetables and goat cheese

Гуакамоле

(авокадо, домати, червен лук, магданоз, зехтин)

300гр 8.90€

Guacamole
(avocado, tomatoes, red onion, parsley, olive oil)

Салата розови домати, и моцарела

300гр 6.50€

Pink tomatoes, capers, arugula and mozzarella

Том и Нези Класик рибна салата (маруля, краставици, чери домати, пушено филе от съомга, лимоново-зехтинов дресинг, сос Фета, крутони)

450гр 8.40€

"Tom & Nezi Classic" with fish (lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, smoked salmon fillet, lemon oil dressing, Feta sauce, routons)

Салата от скариди

(микс от салатки, зелена и червена чушка, гъби Кладница, скариди, винеград от чушки)

350гр 8.90€

Shrimp salad
(mix of salads, green and red pepper, Oyster mushroom, shrimp, vinegred pepper)

Салата Цезар

(зелена салата, пилешко месо, пармезан, крутони, кашкавал, сос Цезар, винеград от чушки)

400гр 7.80€

Caesar Salad
(green salad, chicken meat, Parmesan, onion, croutons, yellow cheese, Caesar dressing)

Микс от салати

с печено френско козе сирене и кедрови ядки

300гр 8.90€

Salad mix
with roasted goat cheese and cedar nuts

ЯСТΙΑ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ VEGETABLE DISHES

Чушка бюрек
с млечен сос

1 бр 3.90€

Pepper burek
with yoghurt sauce

Миш Маш

300гр 7.20€

Mish Mash
(cheese omelette with peppers)

Печен спанак с рикота
и песто Дженовезе

300гр 7.20€

Baked spinach with ricotta
and pesto "Genovese"

Печен картоф с плънка
(бекон и кашкавал)

1 бр 4.90€

Baked potato with stuffing
(bacon and yellow cheese)

Патладжани с моцарела
по Италиански
(патладжани, доматиен сок,
босилек, риган, моцарела,
пармезан и кашкавал)

300гр 7.70€

Aubergines with mozzarella
Italian style
(Aubergines, tomato juice, basil,
oregano, mozzarella, parmigiano
and yellow cheese)

Магданозени кюфтета
(със задушено яйце
и млечен сос)

3 бр 5.40€

Parsley meatballs
(with stew egg and milk sauce)

Задушени аспержи
(със сос Беарнез)

250гр 5.20€

Stewed asparagus
(Bearnaise sauce)

Пълнени тиквички
(тиквички, сирене моцарела,
пармезан, кашкавал, сушени
домати, песто Дженовезе)

300гр 7.20€

Stuffed zucchini
(Zucchini, mozzarella, parmigiano,
yellow cheese, sun-dried tomatoes,
pesto "Genovese")

СУПИ / SOUPS

Супа за деня 4 вида

300гр 3.40€

Soup of the day 4 kinds

Средиземноморска супа
(рибена супа със скариди
и микс от морски дарове)

300гр 5.50€

Mediterranean soup
(Fish soup with shrimps
and mix of seafood)

Студена крем супа
от краставици,
авокадо и сметана

300гр 5.50€

Cold cream soup
cucumber, avocado
and cream

СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ COLD STARTERS

Телешко карпачо (рукола, айсберг, каперси, поднесено с маслинени брускети и пармезан)	200гр 13.50€	Beef Carpaccio (Arugula, Iceberg, Capers, Served with Olive Bruschetta and Parmesan)
Брускети със съомга и Филаделфия	200гр 12.30€	Salmon Bruschetta and Philadelphia
Тартар от съомга (салата роса и черен хайвер от ломпур)	200гр 12.90€	Salmon Tartar (Rosa Salad and Black Lompur Caviar)
Брускети с разядки	10бр 7.90€	Bruschetta with Appetizers
Плато с бутикови сирена (Камембер, Бри, Моцарела, Чедър, Рокфор, козе сирене)	300гр 11.20€	Plate with Boutique Cheeses (Camembert, Brie, Mozzarella, Cheddar, Roquefort, Goat Cheese)

ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ HOT STARTERS

Сирене, кашкавал "Орли"	200гр 6.10€	Cheese, Yellow Cheese "Orli"
Пилешки хапки пане	200гр 6.70€	Chicken Bites Breaded
Пилешки хапки с бекон	250гр 8.40€	Chicken Bites with Bacon
Кашкавал и сирене на плоча	200гр 6.10€	Yellow Cheese and Cheese on a Plate
Камембер с ябълка (сирене Камембер, ябълка, сладко от боровинки, филирани бадеми)	300гр 7.80€	Camembert with Apple (Camembert Cheese, Apple, Blueberry Jam, Sliced Almonds)
Френско козе сирене на плоча с кленов сироп и кедрови ядки	200гр 8.90€	French Goat Cheese on a Plate with Maple Syrup and Pine Nuts
Дроб от патица (с карамелизирани плодове и сладко от боровинки)	220гр 23.60€	Duck liver (with caramelized fruits and blueberry jam)
Телешки език с гъби	250гр 10.00€	Veal tongue with mushrooms
Печурки в масло и сос от синьо сирене	250гр 6.10€	Mushrooms in butter and blue cheese sauce
Манатарки с масло и сос Рокфор	250гр 10.60€	Mushrooms in butter and Roquefort sauce

ЯСТΙΑ ОТ ПТИЧЕ МЕСО POULTRY MEAT DISHES

Пилешко филе със сос от печурки	300гр 8.40€	Chicken fillet with mushrooms sauce
Пилешко роле	300гр 9.50€	Chicken roll
Пилешко филе пане, запечено с кашкавал, бекон и гъби	300гр 10.00€	Breaded chicken roasted with yellow cheese, bacon and mushrooms
Пиле с броколи и талиатели от тиквички	300гр 9.50€	Chicken with broccoli and tagliatelle of zucchini
Пиле „Ала Крема“ (пилешко филе, сметана, синьо сирене, картофено пюре)	400гр 9.50€	Chicken "But the cream" (chicken fillet, cream, blue cheese, potatoes cream)
Пилешко месо с пресен лук и гъби	300гр 8.40€	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)	300гр 9.50€	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 шамфъстък и поднесени със сос от сирена и бял трюфел)	300гр 14.40€	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)	350гр 16.20€	French wild cockerel (whole grilled marinated French wild cockerel, served with rice and Vichyssoise, concasse tomatoes)
Пилешки крилца със сос „Барбекю“ и сусам	300гр 8.40€	Chicken wings with BBQ sauce and sesame
Патешко филе с диви гъби или плодов сос (патешко филе, гъби, Демиглас, печен картоф)	400гр 18.00€	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)	400гр 18.00€	Breast of duck (served with onions, baked camembert cheese and home made blueberry sauce)

ЯСТИЯ ОТ СВИНСКО МЕСО PORK MEALS

Свинско бон филе „Класик“
Върху канапе от запечени
картофи и сос „Демиглас“

300гр 10.00€

Pork fillet "Classic"
a bed of baked potatoes
with "Demiglas" sauce

Свински котлет
със сос от печурки

300гр 8.40€

Pork chops
with mushroom sauce

Свинско роле
(свинско филе, кашкавал,
кисели краставички,
гъби, сос, маслини)

300гр 10.60€

Pork rolls
(pork fillet, yellow cheese,
pickles, mushrooms,
sauce, olives)

Свинско бон филе с гъби
и пресен лук

300гр 8.90€

Pork fillet with mushrooms
and fresh onion

Свински ребра
със сос Барбекю и сусам

300гр 8.90€

Pork ribs with sesame
seeds and Barbecue sauce

ЯСТИЯ ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО / VEAL MEALS

Задушено телешко „Класик“
с диворастващи гъби

400гр 14.60€

Stewed veal
with wild Mushrooms

Печено телешки
ребра от сукалче

400гр 14.50€

Roast beef
sucker ribs

Мариновано телешко филе
с манатарка

300гр 18.50€

Marinated veal fillet
with porcini mushroom

Стекове от бон филе
(сос Даяна, сос Пепър,
сос Дявола)

400гр 18.00€

Steak
(sauce Diana, sauce Pepper,
sauce Diablo)

Рибай стек
(Стек от американски
Блек Ангъс прайм клас
със зехтин)

400гр 24.80€

Ribeye Steak
(Steak American Black Angus
prime class, served
with olive oil)

Осо Буко
(Задушено зряло телешко
с тъмен сос)

500гр 18.00€

Oso Buko
(Stewed beef served
with ripe dark sauce)

ЯСТΙΑ ОТ АГНЕШКО МЕСО LAMB MEALS

Агнешко печено	500гр 15.20€	Lamb roast
Агнешки джолан (готвен на ниска температура във вакуум, и запечен върху ризото със собствения му сос)	400гр 16.30€	Lamb Shank (cooking a low temperature in vacuum and baked on risotto with his own sauce)

ЯСТΙΑ ОТ ЗАЕК / RABBIT DISHES

Заешко бутче (задушено с гъби, моркови и картофи поднесено с тъмен ловджийски сос)	400гр 11.60€	Rabbit leg (stewed with mushrooms, carrots and potatoes served with dark hunter sauce)
Заек задушен със зеленчуци в гърне	400гр 9.50€	Rabbit stewed with vegetables in a pot

ГАРНИТУРИ / GARNISH

Задушени зеленчуци	250гр 4.90€	Stewed vegetables
Запечени картофи с копър и чесън	350гр 3.30€	Baked potatoes with dill and garlic
Пюре от картофи (грах, спанак, моркови)	250гр 3.20€	Mashed potatoes (peas, spinach, carrots)
Пържени картофи	200гр 2.80€	French fries
Напрошен печен картоф с пресен лук и дресинг	250гр 3.20€	Crushed roasted potatoes with fresh onion and dressing
Печени зеленчуци на фурна (Зехтин и мащерка)	300гр 4.40€	Roasted vegetables (Olive oil and thyme)
Ориз с масло	200гр 3.50€	Rice with butter



FISH AND FISH SPECIALITIES

FISH AND FISH SPECIALITIES

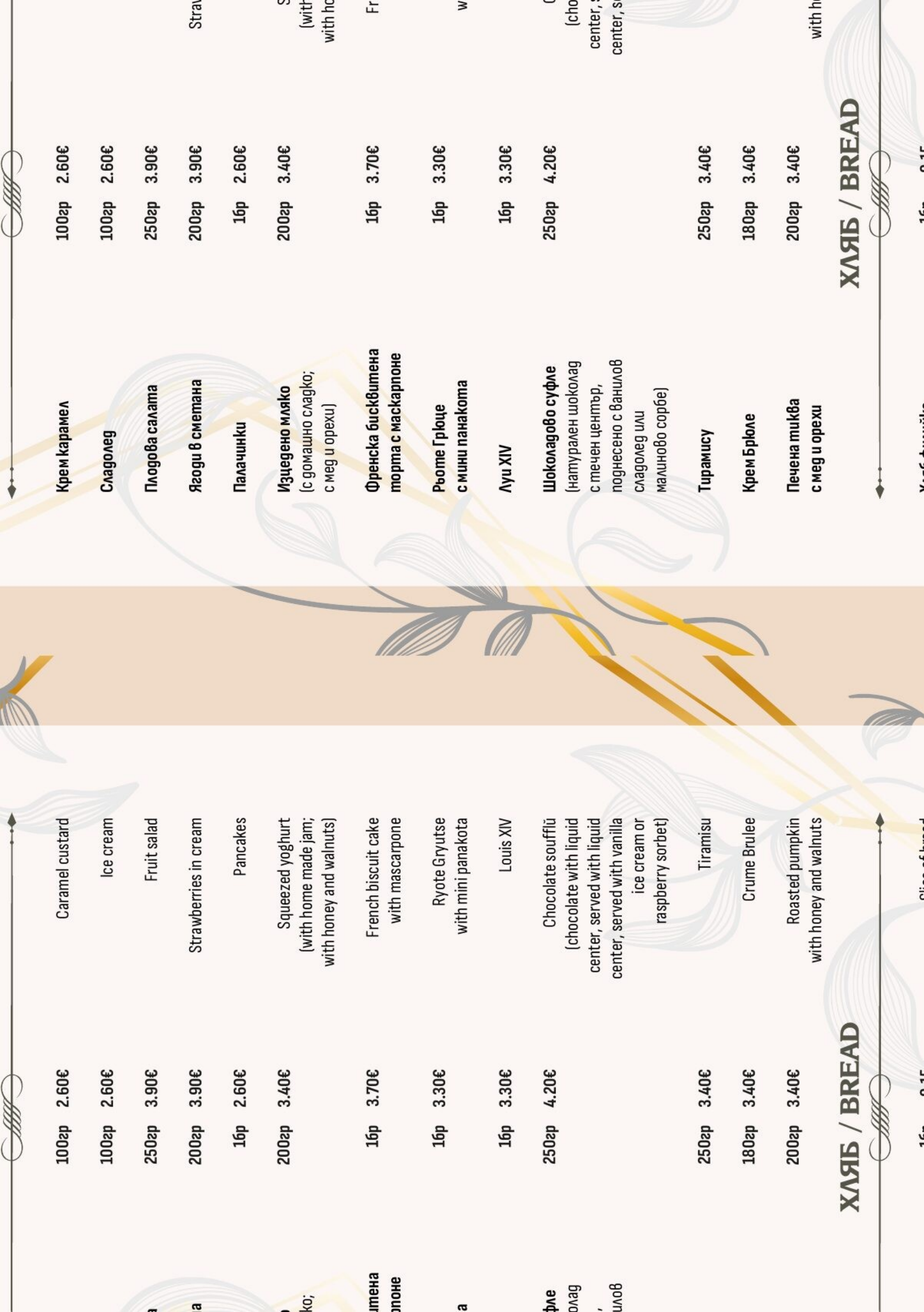
Средиземноморски с със зехтин, чесън и бяло вино)	180гр	11.20€	Shrimps Mediterranean Style (stewed shrimps with olive oil, garlic and white wine)	Скариди по Средиземноморски (задушени скариди със зехтин, чесън и бяло вино)	180гр	11.20€	Shrimps (stewed sh g
а сол	56р	11.80€	Tiger shrimp of salt	Тигрови скариди на сол	56р	11.80€	
	300гр	13.90€	Shrimp on the pan	Скариди на тиган	300гр	13.90€	
на жар	200гр	9.50€	Squid breaded or grilled	Калмари пане или на жар	200гр	9.50€	Squid
	200гр	23.60€	Octopus on fire	Октопод на жар	200гр	23.60€	
	250гр	12.40€	Salmon stack	Стек от съомга	250гр	12.40€	
на жар)	100гр	3.40€	Sea Bass / Sea bream on fire (between 300 and 600gr.)	Лаврак или ципура на жар (между 300 и 600гр.)	100гр	3.40€	Sea Bass (betw or sea
утура	300гр	14.60€	Sea bass fillet or sea bream with garnish	Филе от лаврак или ципура с гарнитура	300гр	14.60€	
с сос от ана с аспержи, лено яйце)	350гр	14.60€	Sea bream by Basque (Poached sea bream with a sauce of white wine, garnished with asparagus, peas, arugula and shrouded egg)	Ципура по Баски (пушена ципура със сос от бяло вино и гарнирана с аспержи, грах, рукола и забулено яйце)	350гр	14.60€	S (Poach sauce of w with aspa
а чуци	300гр	9.50€	Trout fillet on a plate with vegetables	Филе от пъстърва на плоча със зеленчуци	300гр	9.50€	Т
тиган нов гресинг	300гр	8.40€	Trout on fire with lemon olive oil dressing	Пъстърва на жар/тиган с лимонново -зехтинов гресинг	300гр	8.40€	with lem



Свинско бон филе	300гр	9.50€	
Свинско кебапче/кюфте	100гр	1.90€	Pork K
Татарско кюфте	250гр	6.10€	
Пилешко/свинско шишче	100гр	2.60€	Ch
Пилешка пържола от бут/филе	250гр	6.00€	
Пилешки шашлик	600гр	14.00€	
Свински ребърца шашлик	500гр	13.00€	P
Свински шашлик от врат	600гр	14.00€	
Агнешки пържоли	400гр	15.80€	
Агнешки котлет	300гр	16.20€	
Телешко бон филе	250гр	19.10€	
Домашен суджук от свинско месо или дивеч	300гр	7.20€	
Гъби на жар	300гр	4.40€	Ember Ro
Зеленчуци на барбекю	400гр	4.40€	Barbecue
Телешко кюфте	80гр	2.60€	
Агнешко кюфте	80гр	2.60€	
СУХИ МЕЗЕТА / DRY APPETIZER			
Луканка, старец, филе Елена, пастърма, пушено свинско филе	50гр	2.70€	fillet "E



Ризото по избор (с манатарка, печурки и трюфел, морски дарове, спанаки шафран, див ориз със зеленчуци, с коприва)	300гр	8.40€	(with porcini, truffle, seafood, spi wild rise
Спагети Болонезе	250гр	7.70€	Spa
Спагети Карбонара	250гр	7.70€	Spa
БУРГЕР / BURGER			
Бургер с телешко	350гр	7.20€	
Бургер с пилешко	350гр	7.20€	
ПИЦА / PIZZA			
Пица с пилешко филе, кашкавал, домати и моцарела	350гр	11.20€	yellow c



100гр	2.60€	Caramel custard
100гр	2.60€	Ice cream
250гр	3.90€	Fruit salad
200гр	3.90€	Strawberries in cream
1бр	2.60€	Pancakes
200гр	3.40€	Squeezed yoghurt (with home made jam; with honey and walnuts)
1бр	3.70€	French biscuit cake with mascarpone
1бр	3.30€	Ryote Gryutse with mini panakota
1бр	3.30€	Louis XIV
250гр	4.20€	Chocolate souffl� (chocolate with liquid center, served with liquid center, served with vanilla ice cream or raspberry sorbet)
250гр	3.40€	Tiramisu
180гр	3.40€	Crume Brulee
200гр	3.40€	Roasted pumpkin with honey and walnuts

ХЛЯБ / BREAD

100гр	2.60€	Крем карамел
100гр	2.60€	Сладолед
250гр	3.90€	Плодова салата
200гр	3.90€	Ягоди в сметана
1бр	2.60€	Палачинки
200гр	3.40€	Изцедено мляко (с домашно сладко; с мед и орехи)
1бр	3.70€	Френска бисквитена торта с маскарпоне
1бр	3.30€	Рьо̀те Гръ̀це с мини панакота
1бр	3.30€	Луи XIV
250гр	4.20€	Шоколадово суфле (натурален шоколад с течен център, поднесено с ванилов сладолед или малиново сорбе)
250гр	3.40€	Тирамису
180гр	3.40€	Крем Брюле
200гр	3.40€	Печена тиква с мед и орехи

ХЛЯБ / BREAD



Coffee		60ml	1.50€
Coffee without caffeine		60ml	1.50€
Nescafe		60ml	1.70€
Cappuccino		150ml	1.70€
Tea		200ml	1.20€

Coffee		60ml	1.50€
Coffee without caffeine		60ml	1.50€
Nescafe		60ml	1.70€
Cappuccino		150ml	1.70€
Tea		200ml	1.20€

СТУДЕНИ НАПИТКИ			
SOFT DRINKS			
STUDENTEN DRINKS			
Coca-Cola, Fanta, Tonic			
Soda water		250ml	2.00€
Ice tea		250ml	1.30€
Natural juice		250ml	2.20€
Mineral water		250ml	2.20€
Mineral water		330ml	1.30€
Mineral water		1.5l	2.40€
Mineral water Perrier		330ml	3.80€
Mineral water Perrier		750ml	5.80€
Mineral water Acqua Panna		250ml	2.90€
Mineral water Acqua Panna		750ml	5.80€
Mineral water San Pellegrino		330ml	3.20€
Mineral water San Pellegrino		750ml	6.20€

Coca-Cola, Fanta, Tonic		250ml	2.00€
Soda		250ml	1.30€
Студен чай		250ml	2.20€
Натурален сок		250ml	2.20€
Минерална вода		330ml	1.30€
Минерална вода		1.5л	2.40€
Минерална вода Perrier		330ml	3.80€
Минерална вода Perrier		750ml	5.80€
Минерална вода Аква Пан		250ml	2.90€
Минерална вода Аква Пан		750ml	5.80€
Минерална вода San Pellegrino		330ml	3.20€
Минерална вода San Pellegrino		750ml	6.20€

| ФРЕШ / FRESH | | | |
| Fresh lemon, orange, grapefruit, carrot, beetroot, apple | | 250ml | 3.50€ |

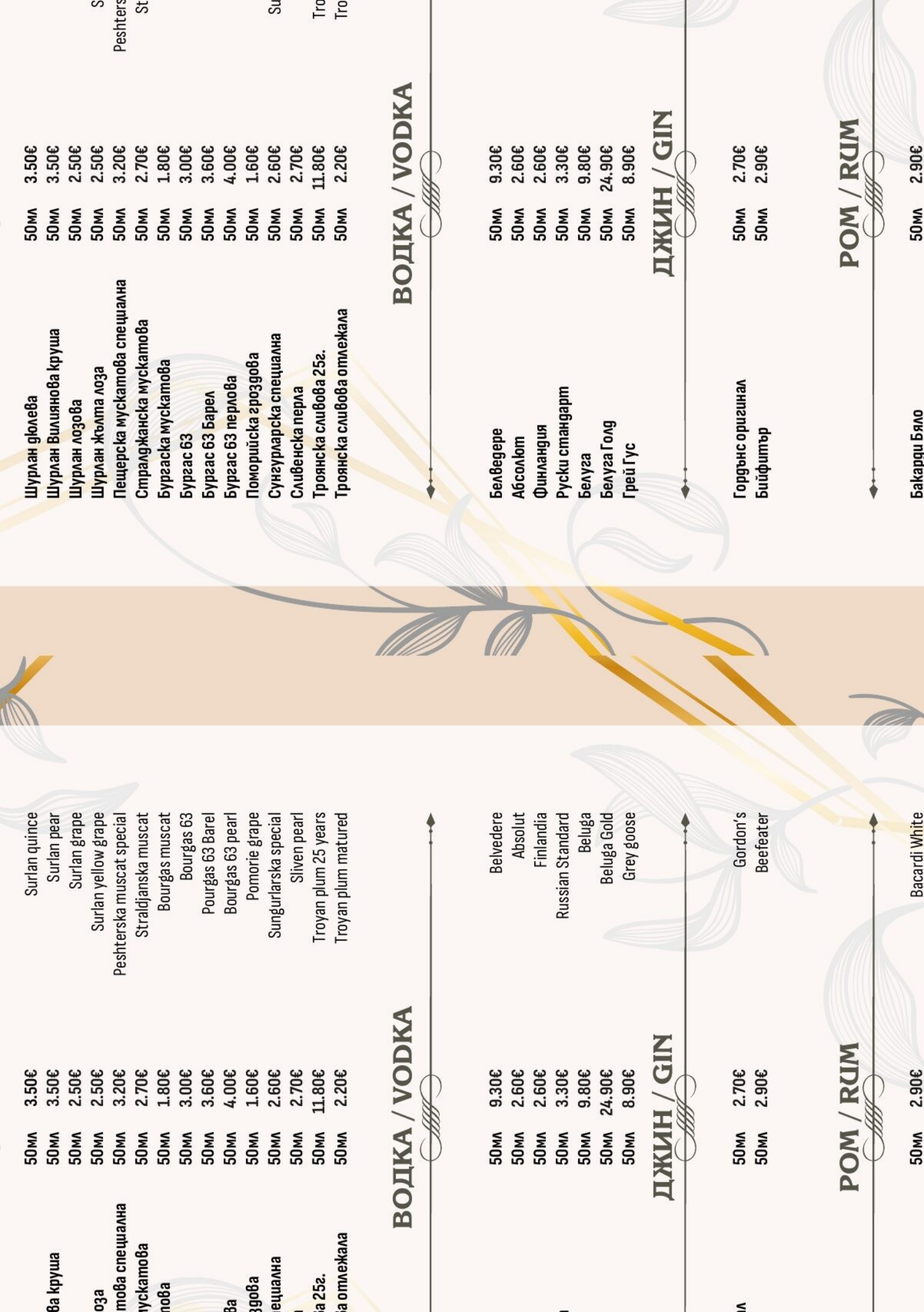
Fresh lemon, orange, grapefruit, carrot, beetroot, apple		250ml	3.50€
--	--	-------	-------

НАЛИВНА БИРА / DRAFT BEER			
Zagorka special		500ml	2.40€
Zagorka special		300ml	2.10€

Zagorka Specialno		500ml	2.40€
Zagorka Specialno		300ml	2.10€

БИРА БУТИЛКА / BEER BOTTLE			
Heineken		500ml	2.90€
Heineken		330ml	2.90€
Heineken Silver		500ml	2.70€
Heineken Silver		330ml	2.90€
Stolichno (vairs, box)		400ml	2.60€

Хайнекен		500ml	2.90€
Хайнекен		330ml	2.90€
Хайнекен Силвър		500ml	2.70€
Хайнекен Силвър		330ml	2.90€
Столично (вайс, бок)		400ml	2.60€



ва круша	50мл	3.50€
урлан	50мл	3.50€
урлан лозова	50мл	2.50€
урлан жълта лоза	50мл	2.50€
ощерска мускатова специална	50мл	3.20€
стралджанска мускатова	50мл	2.70€
бургаска мускатова	50мл	1.80€
бургас 63	50мл	3.00€
бургас 63 Баре	50мл	3.60€
бургас 63 перлова	50мл	4.00€
Поморийска гроздова	50мл	1.60€
Сунгурларска специална	50мл	2.60€
Сливенска перла	50мл	2.70€
Троянска сливова 25г.	50мл	11.80€
Троянска сливова отлежала	50мл	2.20€

ВОДКА / VODKA

Belvedere	50мл	9.30€
Absolut	50мл	2.60€
Finlandia	50мл	2.60€
Russian Standard	50мл	3.30€
Beluga	50мл	9.80€
Beluga Gold	50мл	24.90€
Grey goose	50мл	8.90€

ДЖИН / GIN

Gordon's	50мл	2.70€
Beefeater	50мл	2.90€

РОМ / RUM

Bacardi White	50мл	2.90€
---------------	------	-------

Шурлан дюлеба	50мл	3.50€
Шурлан Вилиянова круша	50мл	3.50€
Шурлан лозова	50мл	2.50€
Шурлан жълта лоза	50мл	2.50€
Пещерска мускатова специална	50мл	3.20€
Стралджанска мускатова	50мл	2.70€
Бургаска мускатова	50мл	1.80€
Бургас 63	50мл	3.00€
Бургас 63 Баре	50мл	3.60€
Бургас 63 перлова	50мл	4.00€
Поморийска гроздова	50мл	1.60€
Сунгурларска специална	50мл	2.60€
Сливенска перла	50мл	2.70€
Троянска сливова 25г.	50мл	11.80€
Троянска сливова отлежала	50мл	2.20€

ВОДКА / VODKA

Белведере	50мл	9.30€
Абсолют	50мл	2.60€
Финландия	50мл	2.60€
Руски стандарт	50мл	3.30€
Белуга	50мл	9.80€
Белуга Голд	50мл	24.90€
Грей Гус	50мл	8.90€

ДЖИН / GIN

Гордънс оригинал	50мл	2.70€
Бийфитър	50мл	2.90€

РОМ / RUM

Бакарди Бяло	50мл	2.90€
--------------	------	-------

бушмилс Оригинал	50мл	3.60€
Джони Уокър Червен етикет	50мл	3.10€
Джони Уокър Черен Етикет	50мл	6.20€
Сингълтън 12г.	50мл	6.80€
Гленморангхи 10г.	50мл	8.50€
Кардху 12г.	50мл	10.20€
Дъмпъл 15г	50мл	8.50€
Джони Уокър златен етикет	50мл	9.69€
Джони Уокър син етикет	50мл	41.00€
Тюламор Дю	50мл	4.50€
Тюламор Дю 12г.	50мл	8.50€
Джеймисън	50мл	3.60€
Джак Даниелс	50мл	4.80€
Джак Даниелс Джентълмен	50мл	8.50€
Гленфидих 12г.	50мл	6.20€
Гленфидих 18г.	50мл	14.00€
Гленфидих 21г.	50мл	39.50€
Чивас Регал	50мл	8.90€
Мејкърс Марк	50мл	5.40€
Фоур Роузес	50мл	3.70€
Роял Салют 21г..	50мл	28.20€

ВЕРМУТ / VERMOUT

ВЕРМУТ / VERMOUT

50мл 1.80€
50мл 1.80€
50мл 2.60€

Martini Bianco
Martini Dry
Campari

УЗО / OUZU

УЗО / OUZU

200мл 10.70€
100мл 2.80€
50мл 2.10€
50мл 2.10€
50мл 2.20€
50мл 3.90€
200мл 10.70€

Babatzim
Babatzim
Plomari
Tsantali
Ouzo 12
Barbayanni Ouzo
Uzo bottle

КОНЯК / COGNAC

КОНЯК / COGNAC

50мл 12.90€
50мл 3.30€
50мл 3.10€

Black Sea Gold X. O.
Black Sea Gold
Motava 5*

Черноморско злато X. O.
Черноморско злато
Мотавца 5*

50мл 12.90€
50мл 3.30€
50мл 3.10€

4.20€
3.40€
3.40€

50 мл

50 мл

50 мл

ТЕКИЛА / TEQUILA

Baileys
Marie Brizard
Amaretto

3.90€

4.20€
3.40€
3.40€

50 мл

50 мл

50 мл

ТЕКИЛА / TEQUILA

Бейлис
Мари Бризар
Амарето

3.90€

50 мл

Jose Cuervo Silver

ДИДЖЕСТИВИ / DIGESTIFS

3.40€
3.90€
3.90€
2.80€

50 мл

50 мл

50 мл

50 мл

Jegermeister
Fernet Branca
Branca Mint
Limonchelo

50 мл

Хосе Куерво Силвер

ДИДЖЕСТИВИ / DIGESTIFS

3.40€
3.90€
3.90€
2.80€

50 мл

50 мл

50 мл

50 мл

Йегемайстер
Фернет Бранка
Бранка мента
Лимончело

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 готвене "Блек Ангъс", и аржентинско говеждо бон филе и рибай стек. Тези породи 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 семплата техника, а резултатът е впечатляващ с естественият вкус на ястията, свежестта на съставките, цвятът 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“!

СПИСЪК С АЛЕРГЕНИ

ВНИМАНИЕ! ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, пшеница), камут (виг едра твърда пшеница) или техни хибридни сортове, както и продукти от тях, с изключение на:

- а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
- б) малтодекстрини на пшенична основа;
- в) глюкозен сироп на ечемикова основа;
- г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ; продукти от тях;
- Яйца и продукти от тях;
- Риба и рибни продукти, с изключения на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино;
 - Фъстъци и продукти от тях;
 - Соя и соеви продукти, с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазна;
 - б) натурални смесени токоферол (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферол ацетат, натурален D-алфа токоферол суцинат от соеви източници;
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви изт.;
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви изт.;
 - Мляко и млечни продукти (включително лактоза), с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ;
 - б) лактимол;

Ядки, а именно: бадеми (Amugdalu communi L.), лещици (Corylu avellana), орехи (Juglans regia), кашу (Anacardiu occidentale), Пеканови ядки (Carya illinoiesis (Wangenh.K. Koch), бразилски орехи (Bertholletia excels), шамфъстък (Pistacia vera), орехи макадамия или орехи Куинсленд (Macadamia ternifolia) и продукти от тях, с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ;

Целина и продукти от нея;- Синап и продукти от него;
- Сусамово семе и продукти от него;
- Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO 2, който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация

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 готвене "Блек Ангъс", и аржентинско говеждо бон филе и рибай стек. Тези породи 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 семплата техника, а резултатът е впечатляващ с естественият вкус на ястията, свежестта на съставките, цвятът 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“!

СПИСЪК С АЛЕРГЕНИ

ВНИМАНИЕ! ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ, СЪДЪРЖАЩИ ГЛУТЕН, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, пшеница), камут (виг едра твърда пшеница) или техни хибридни сортове, както и продукти от тях, с изключение на:

- а) глюкозен сироп на пшенична основа, включително декстроза;
- б) малтодекстрини на пшенична основа;
- в) глюкозен сироп на ечемикова основа;
- г) зърнени култури, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ; продукти от тях;
- Яйца и продукти от тях;
- Риба и рибни продукти, с изключения на:
 - а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни заготовки;
 - б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино;
 - Фъстъци и продукти от тях;
 - Соя и соеви продукти, с изключение на:
 - а) напълно рафинирани соево масло и мазна;
 - б) натурални смесени токоферол (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферол ацетат, натурален D-алфа токоферол суцинат от соеви източници;
 - в) фитостероли и фитостеролови естери от растителни масла, получени от соеви изт.;
 - г) растителен станолов естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви изт.;
 - Мляко и млечни продукти (включително лактоза), с изключение на:
 - а) суроватка, използвана за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ;
 - б) лактимол;

Ядки, а именно: бадеми (Amugdalu communi L.), лещици (Corylu avellana), орехи (Juglans regia), кашу (Anacardiu occidentale), Пеканови ядки (Carya illinoiesis (Wangenh.K. Koch), бразилски орехи (Bertholletia excels), шамфъстък (Pistacia vera), орехи макадамия или орехи Куинсленд (Macadamia ternifolia) и продукти от тях, с изключение на ядки, използвани за производство на алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от селскостопански производ;

Целина и продукти от нея;- Синап и продукти от него;
- Сусамово семе и продукти от него;
- Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени под формата на общ SO 2, който следва да се изчисли за продуктите, предлагани готови за консумация