

RISTORANTE

Leonardo

ITALIANO



Меню • Menu

Салати

Зимна градина

карпачо от печено цвекло,
листни салати, печена тиква,
мус от козе сирене* с розмарин,
нар, чипс от тиквено семе*,
балсамико

320 г 28 лв.

Бурата е Прошутто

бурата*, чери домати, маслини
Таджаска, рукола, маринован
артишок, прошутто крудо,
домашно магданозено песто*,
крустини*

300 г 38 лв.

Спиначи е Пера

бейби спанак, круша, сирене
горгонзола*, сушени боровинки,
макадамия*, меден дресинг

260 г 32 лв.

Стракино Колорато

сирене стракино*, бяла киноа,
зелени маслини, печена чушка,
чери домати, червен лук, рукола,
краставици, ренички, бяло
балсамико, риган

280 г 29 лв.

Цезар със скарриди и манго

скарриди*, манго, авокадо,
айсберг, рукола, пармезан*,
чеснови крутони*, дресинг с
яйца* и аншоа*

300 г 38 лв.

Капрезе

белени домати, свежа моцарела*,
мус от авокадо, домашно
босилеково песто*, кедрови ядки*

300 г 28 лв.

Salads

Winter Garden

roast beetroot carpaccio, mixed
leaf salads, roasted pumpkin, goat's
cheese mousse* with rosemary,
pomegranate, pumpkin seed
crisps*, balsamic vinegar

320 g 28 BGN

Burrata e Prosciutto

burrata, cherry tomatoes,
Taggiasca olives, rocket, marinated
artichoke, prosciutto crudo,
homemade parsley pesto*,
crostini*

300 g 38 BGN

Spinaci e Pera

baby spinach, pear, gorgonzola
cheese*, dried blueberries,
macadamia*, honey dressing

260 g 32 BGN

Stracchino Colorato

stracchino cheese*, white quinoa,
green olives, roasted pepper, cherry
tomatoes, red onions, rocket,
cucumbers, radish, white balsamic
vinegar, oregano

280 g 29 BGN

Prawn and Mango Caesar

prawns*, mango, avocado,
iceberg, rocket, parmesan*,
garlic croutons*, egg*
and anchovies* dressing

300 g 38 BGN

Caprese

peeled tomatoes, fresh mozzarella*,
avocado mousse, homemade basil
pesto*, pine nuts*

300 g 28 BGN

Супи

Крем супа от тиква*
с чипс от панчета 400 г 18 лв.

Дзупа кон Салсича
домашна наденица с фенел,
доматено софрито*, тортелини 400 г 18 лв.
с рикота*, сметана*, босилек,
пармезан*

Soups

Cream Soup of Pumpkin*
with pancetta crisps 400 g 18 BGN

Zuppa con Salsiccia
homemade fennel salsiccia,
tomato soffrito*, ricotta tortellini*, 400 g 18 BGN
cream*, basil, parmesan*

Предястия

Карпачо ди Манцо
телешко филе Блек Ангъс,
рукола, пармезан*, черен трюфел, 150 г 74 лв.
трюфелово олио, сол Малдон

Карпачо Трикольоре
три цвята гравлаксирана съомга*
с каперси, фенел, репички, 180 г 48 лв.
краставици, олио от копър,
билкови крутони*

Тартар от риба тон*
върху хрупкаво оризово
канапе
филе от риба тон*, чипс от ориз, 150 г 48 лв.
каперси, див лук, терияки*,
японска майонеза*

Тартар от Блек Ангъс
първокачествено телешко
бонфиле Блек Ангъс, кисели
краставички, червен лук,
дижонска горчица*, сос 180 г 84 лв.
Уорчестър*, жълтък*, костен
мозък, поднесено с домашни
брускети*

Starters

Carpaccio di Manzo
Black Angus fillet, rocket,
parmesan*, black truffle, truffle oil, 150 g 74 BGN
Maldon salt

Carpaccio Tricolore
three colours of salmon*
gravlax with capers, fennel, 180 g 48 BGN
radish, cucumbers, dill oil,
herb croutons*

Crispy Rice Tuna
Tartare*
tuna fillet*, rice crisps, 150 g 48 BGN
capers, chives, teriyaki*,
Japanese mayo*

Black Angus Tartare
first grade Black Angus fillet,
pickles, red onions,
Dijon mustard*, Worcester 180 g 84 BGN
sauce*, egg yolk*,
bone marrow served with
homemade bruschetta*

Сапоре ди Маре

сотирани калмари*, октопод* и скариди* с масло*, чесън и перно, 250 г 48 лв.
сервирани с емулсия от лимон, зехтин, риган

Sapore di Mare

platter of sauteed baby squid*, octopus* and prawns* with butter*, 250 g 48 BGN
garlic and Pernod served with a lemon emulsion, olive oil, oregano

Сформатино ди Меланзане

хрупкав пържен патладжан* с доматиен сос*, моцарела*, пармезан*, страчатела*, домашно босилеково песто* 270 г 36 лв.

Sformatino di Melanzane

fried eggplant* with tomato sauce*, mozzarella*, parmesan*, 270 g 36 BGN
stracciatella*, homemade basil pesto*

Аспержи

в масло*, панко* жълтък*, черен хайвер*, прошуто крудо, сос холандез* 200 г 55 лв.

Asparagus

with butter*, panko* egg yolk*, black caviar*, prosciutto crudo, 200 g 55 BGN
Hollandaise* sauce

Аранчини*

оризови сфери със сушени домати и моцарела*, гарнирани с доматиен сос* и пресен босилек 250 г 32 лв.

Arancini*

rice balls with sundried tomatoes and mozzarella* served with tomato sauce* and fresh basil 250 g 32 BGN

Плато италиански сирена* и колбаси

селекция от италиански колбаси и сирена*, сервирани със сушени плодове 300 г 55 лв.

Italian Cheese* and Salami Platter

selection of Italian salami and cheese* served with dried fruits 300 g 55 BGN

Черен хайвер от есетра*

сервиран с настърган жълтък*, белтък*, хляб от лимец* и крем фреш* 45 г 195 лв.

Black Sturgeon Caviar*

served with grated egg white* and yolk*, spelt bread* and crème fraiche* 45 g 195 BGN



Прясна паста*

приготвена в нашата кухня

Равиоли кон Кониглио

с рагу от заек*, спанак,
манатарки, чесън, салвия,
шафранов сос*, трохи от панчета

270 г 58 лв.

Лингуини Симфония ди Маре

скариди*, миди вонголе*,
октопод*, калмар*, аншоа*,
чесън, каперси, маслини
Таджаска, чери домати, бяло
вино, пресен босилек

350 г 48 лв.

Спагети Аматричана

панчета, пеперончино, червено вино,
доматен сос*, червен лук, сметана*,
чипс от магданоз, пекорино*

300 г 38 лв.

Талиатели Маре е Монти

горски гъби, скариди*, чери
домати, чесън, бяло вино, масло*

320 г 48 лв.

Пене Болонезе

рагу от телешко месо* с лук,
морков, селъри*, домати,
розмарин, пресен босилек

350 г 34 лв.

Талиатели кон Витело

телешко бонфиле Блек Ангъс,
пачи крак, лук, сметанов сос*,
магданоз, пармезан*

350 г 58 лв.

Fresh Pasta*

prepared in our kitchen

Ravioli con Coniglio

rabbit ragu*, spinach, porcini,
garlic, sage, saffron sauce*,
pancetta crumbs

270 g 58 BGN

Linguine Symphonia di Mare

prawns*, vongole mussels*,
octopus*, baby squid*, anchovies*,
garlic, capers, Taggiasca olives,
cherry tomatoes, white wine,
fresh basil

350 g 48 BGN

Spaghetti Amatriciana

pancetta, pepperoncino, red wine,
tomato sauce*, red onion, cream*,
parsley crisps, pecorino*

300 g 38 BGN

Tagliatelle Mare e Monti

forest mushrooms, prawns*,
cherry tomatoes, garlic, white
wine, butter*

320 g 48 BGN

Penne Bolognese

beef ragu* with onion, carrot,
celery*, tomatoes, rosemary,
fresh basil

350 g 34 BGN

Tagliatelle con Vitello

Black Angus fillet, chanterelles,
onion, cream sauce*, parsley,
parmesan*

350 g 58 BGN

Спагети Карбонара

гуанчале, еспума от пекорино*,
яйца*, пармезан*, чипс от
панчета 300 г 38 лв.

Spaghetti Carbonara

guanciale, pecorino espuma*,
eggs*, parmesan*, pancetta crisps 300 g 38 BGN

Талиатели с омар

омар*, фламбиран с ром,
сметанов сос*, див лук, пармезан* 280 г 85 лв.

Tagliatelle with Lobster

rum flambeed lobster*, cream
sauce*, chives, parmesan* 280 g 85 BGN

Трюфелови спагети

с крем от бял и черен трюфел*,
завършени в пармезанова пита*
с пресен черен трюфел 280 г 42 лв.

Truffled Spaghetti

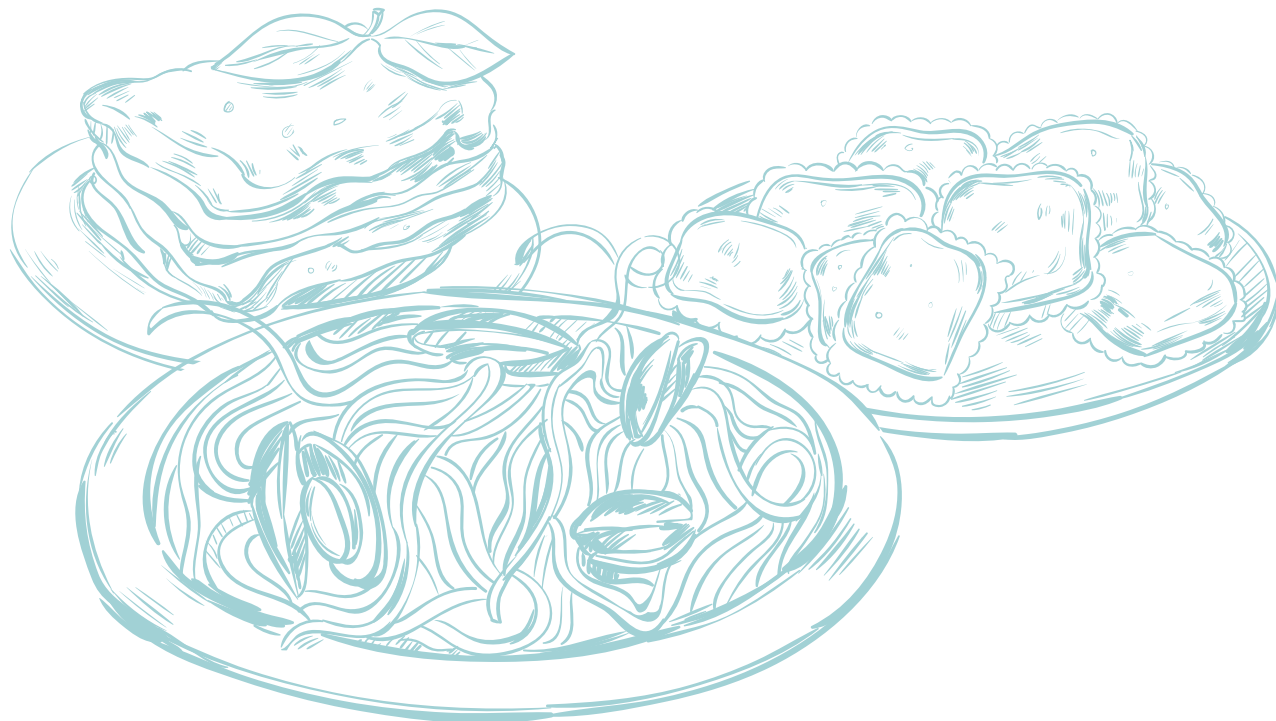
with cream of white and black
truffle* finished in a parmesan*
wheel with black truffle 280 g 42 BGN

Лингуини Салмоне

сьомга*, сушени домати, чесън,
лимон, бейби спанак, сметана* 300 г 42 лв.

Linguine Salmone

salmon*, sundried tomatoes, garlic,
lemon, baby spinach, cream* 300 g 42 BGN



Ризото*

Фунги Мисти

био ориз Арборио от Ломбардия,
горски сезонни гъби, чесън,
пармезан*, маскарпоне*,
пресен трюфел, бяло вино,
магданоз, мащерка

350 г **42 лв.**

Фондо ди Маре

био ориз арборио от Ломбардия,
октопод*, калмари*, скарида*,
миди вонголе*, чесън,
пеперончино, бяло вино, чери
кампари, магданоз

350 г **45 лв.**

Risotto*

Funghi Misti

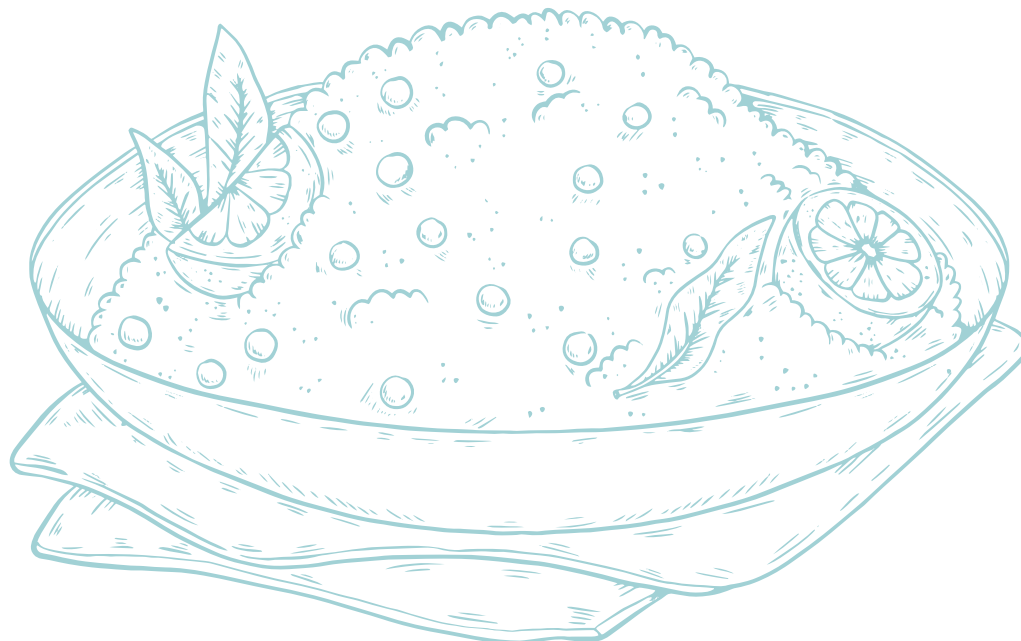
bio Arborio rice from Lombardy,
seasonal forest mushrooms, garlic,
parmesan*, mascarpone*, fresh
truffle, white wine, parsley, thyme

350 g **42 BGN**

Fondo di Mare

bio Arborio rice from Lombardy,
octopus*, baby squid*, prawn*,
vongole mussels*, garlic,
pepperoncino, white wine, cherry
campari, parsley

350 g **45 BGN**



Пица*

Маргарита

домашно приготвен доматиен сос, пресен босилек и риган, моцарела*

250 г 24 лв.

Сан Даниеле

домашно приготвен доматиен сос, моцарела*, прошуто крудо, рукола, пармезан*, чери домати

300 г 35 лв.

Куатро Формаджи

сметана*, сирене горгонзола*, сирене азиаго*, моцарела*, пармезан*

250 г 32 лв.

Примавера

домашно приготвен доматиен сос, тиквички, червен лук, артишок, сушени домати, гъби, маслини, веган моцарела

450 г 28 лв.

Пеперони

домашно приготвен доматиен сос, пикантна венстричина, люти чушки, моцарела*

300 г 32 лв.

Капричоза

домашно приготвен доматиен сос, моцарела*, прошуто кото, маслини, гъби, артишок

330 г 30 лв.

Трюфел

крем от бял трюфел, сметана*, моцарела*, рукола, сезонен трюфел

330 г 39 лв.

Pizza*

Margherita

homemade tomato sauce, fresh basil and oregano, mozzarella*

250 g 24 BGN

San Daniele

homemade tomato sauce, mozzarella*, prosciutto crudo, rocket, parmesan*, cherry tomatoes

300 g 35 BGN

Quattro Formaggi

cream*, gorgonzola cheese, asiago cheese*, mozzarella*, parmesan*

250 g 32 BGN

Primavera

homemade tomato sauce, zucchini, red onion, artichoke, sundried tomatoes, mushrooms, olives, vegan mozzarella

450 g 28 BGN

Peperoni

homemade tomato sauce, spicy ventricina salami, chili, mozzarella*

300 g 32 BGN

Capriciosa

homemade tomato sauce, mozzarella*, prosciutto cotto, olives, mushrooms, artichoke

330 g 30 BGN

Truffle

cream of white truffle, cream*, mozzarella*, rocket, black truffle

330 g 39 BGN

Био безглутенова пица

с добавки по избор

Сан Даниеле, Маргарита, Четири сирена, Примавера, Пеперони, Капричоза и Трюфел.

Предлаганите пици се приготвят с тънко тестотип криспи. По Ваше желание, можем да ги приготвим с по-дебело тесто. Безглутеновите пици и Примавера се приготвят само с по-дебело тесто.

+10 лв.

Bio Gluten-free Pizza

with toppings of your choice

San Daniele, Margherita, Quattro Formaggi, Primavera, Capriciosa, Truffle.

Pizzas are prepared with thin crispy dough. If you please, we can make it fluffier.

Gluten-free and Primavera pizzas are only prepared fluffy.

+10 BGN

Основни ястия

Риба

Филе от морски език*

аспержи, конфи картофи, сос от лимон, масло*, каперси и чесън, бяло вино

350 г

95 лв.

Sole* Fillet

asparagus, potato confit, lemon sauce, butter*, capers and garlic sauce, white wine

350 g

95 BGN

Стек от риба тон*

задушен спанак*, сушени домати, японска майонеза*, кедрови ядки*

260 г

72 лв.

Tuna* Steak

steamed spinach*, sundried tomatoes, Japanese mayo*, pine nuts*

260 g

72 BGN

Филе от див лаврак*

аспержи, сос от скариди*, каперси и просеко, зеленчуков рол*, печен фенел, масло*

350 г

72 лв.

Stonebass* Fillet

asparagus, prawn sauce*, capers and prosecco sauce, vegetable roll*, roasted fennel, butter*

350 g

72 BGN

Салмоне* Имперiale

филе от сьомга, хумус*, лилав карфиол, романеско, сос от нахут, чери домати, маслини Таджаска, чесън

330 г

64 лв.

Salmone* Imperiale

salmon fillet, hummus*, purple cauliflower, romanesco, chick pea, cherry tomatoes, Taggiasca olives, garlic sauce

330 g

64 BGN

Телешко

Трюфелирано телешко бонфиле

охладено телешко месо от американски Блек Ангъс, рагу от аспержи с манатарки, сос Марсала*, картофен милфъй*

320 г **135 лв.**

Рибай рол стек на барбекю Джоспер

охладено телешко месо от австралийски Блек Ангъс, поднесено с гриловани аспержи, билкови картофи*, микс от листни салати, сол Малдон

380 г **150 лв.**

Гуанче ди Витело

телешки бузи, пюре от пащърнак*, глазирани цветни микро моркови с мед и мащерка, печен сос* с италианско Мерло, чипс от пащърнак*

400 г **62 лв.**

T-bone на барбекю Джоспер

Блек Ангъс, поднесено с гриловани аспержи, билкови картофи*, микс от листни салати, сол Малдон

ЗА
100 г **40 лв.**

Beef

Truffled Beef Fillet

American Black Angus fillet, asparagus and porcini ragu, Marsala* sauce, and potato millefeuille*

320 g **135 BGN**

Rib-eye Roll Steak on a Josper Grill

Australian Black Angus rib-eye served with grilled asparagus, herbal potatoes*, mixed leaf salad, Maldon salt

380 g **150 BGN**

Guance di Vitello

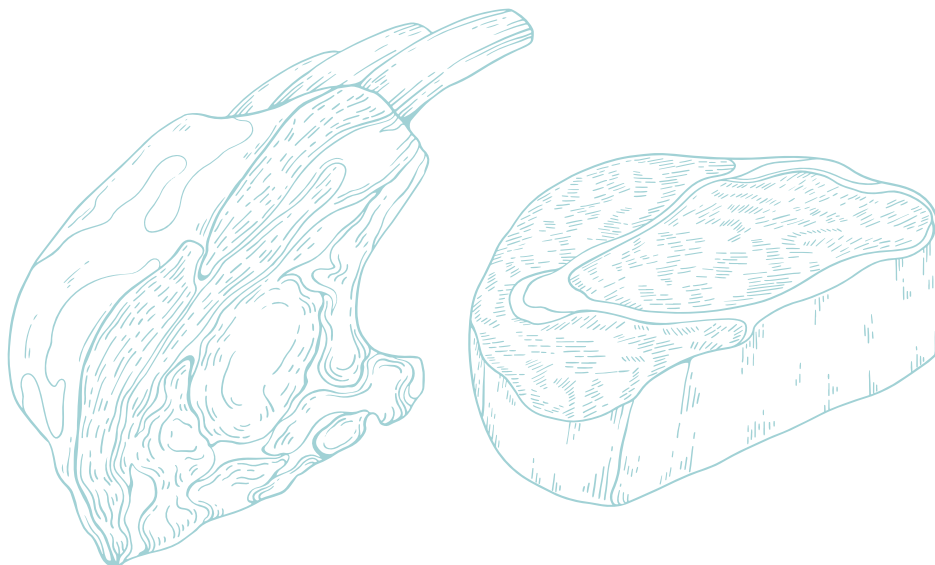
beef cheeks, parsnip puree*, honey and thyme glazed heritage micro carrots, roasted sauce* with Italian Merlot, parsnip crisps*

400 g **62 BGN**

T-bone on a Josper Grill

Black Angus served with grilled asparagus, herbal potatoes*, mixed leaf salads, Maldon salt

PER
100 g **40 BGN**



Пилешко

Патешко Магрé

приготвено във вакуум при контролирана ниска температура (су вид), гарнирана с карамелизирани сезонни плодове, звезден ананас, пюре от целина*, сос Порто с вишни*

320 г 58 лв.

Био пилешко филе на барбекю Джоспер

поднесено с гриловани аспержи, билкови картофи*, микс от листни салати, сол Малдон

320 г 46 лв.

Рол от био пилешко филе със скаморца*

панирано със спанак, пушена скаморца*, сушени домати, броколи, чесън, картофен трюфел крем*, сос Пиката*

370 г 48 лв.

Poultry

Duck Magret

cooked on controlled low temperature (sous vide) served with caramelized seasonal fruits, star anise, celery puree*, Porto wine and sour cherry sauce*

320 g 58 BGN

Bio Chicken Breast on a Josper Grill

served with grilled asparagus, herbal potatoes*, mixed leaf salads, Maldon salt

320 g 46 BGN

Bio Chicken Roll with Scamorza*

deep fried with spinach, smoked scamorza*, sundried tomatoes, broccoli, garlic, potato truffle cream*, Piccata sauce*

370 g 48 BGN



СВИНСКО

Опушен свински котлет на барбекю Джоспер

поднесен с билкови картофи*, 320 г **52 лв.**
аспержи, листни салати
и сол Малдон

Традиционни италиански наденички салсиче на барбекю Джоспер

поднесени с билкови картофи*, 350 г **42 лв.**
аспержи, листни салати и сол
Малдон

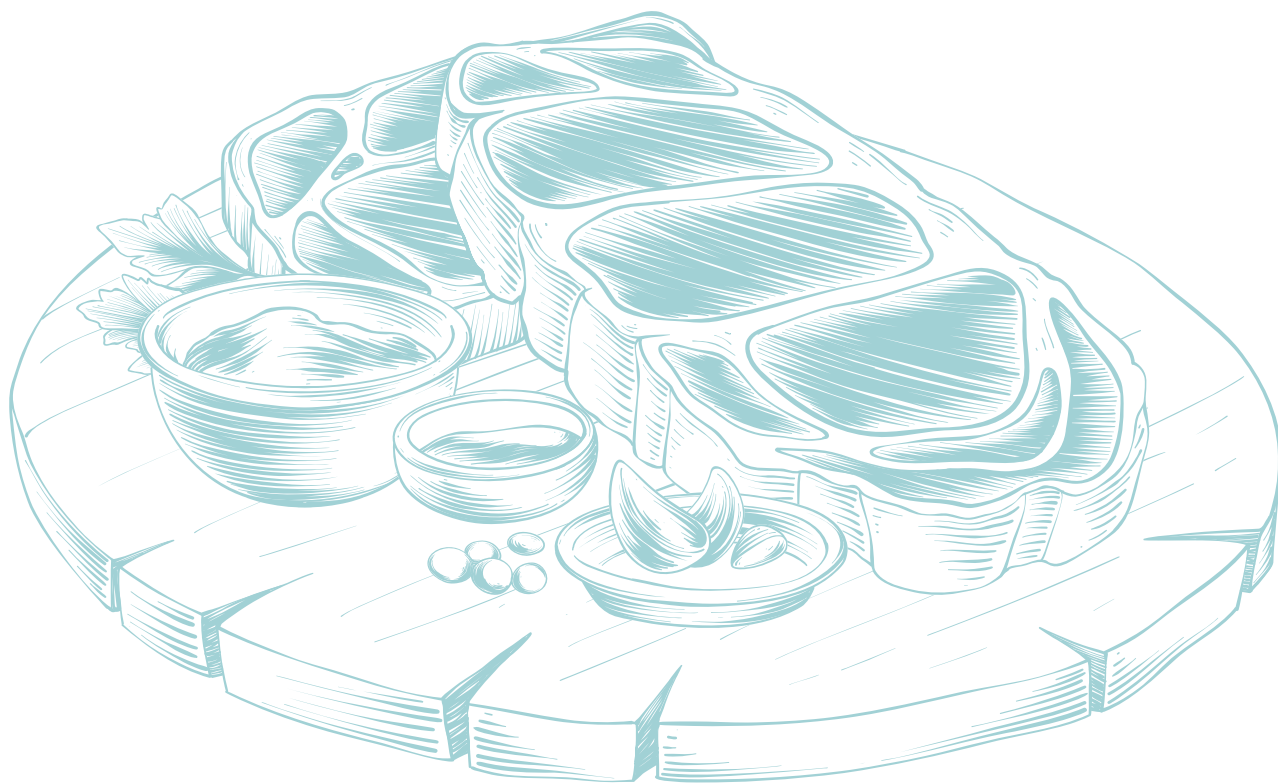
Pork

Smoked Pork French Rack on a Josper Grill

served with herbal potatoes*, 320 g **52 BGN**
asparagus, mixed leaf salads and
Maldon salt

Traditional Italian Salsiccia Sausages on a Josper Grill

served with herbal potatoes*, 350 g **42 BGN**
asparagus, mixed leaf salads,
Maldon salt



Агнешко и дивеч

Агнешки френч рак на барбекю Джоспер

поднесено с печени кореноплодни 330 г 65 лв.
и картофено пюре*, салвия,
розмарин, чесън

Бавно готвен глиган

плешка от глиган, печен сос*
с диви боровинки, полента с
трюфел, горски гъби, крем от
пекорино*

Lamb and Game

Lamb French Rack on a Josper Grill

served with roasted roots and 330 g 65 BGN
mashed potatoes*, sage, rosemary,
garlic

Slow-cooked Wild Boar

wild boar shoulder, roasted
sauce* with blueberries, polenta 370 g 72 BGN
with truffle, forest mushrooms,
pecorino* cream



RISTORANTE

Leonardo

ITALIANO



11, Kir Blago Todev Str., 2770 Bansko, Bulgaria
mobile: + 359 882 777 444
www.leonardobansko.com