



2020 - 2021

НОЕМВРИ / NOVEMBER 2020

						1
2	3	4	5	6		8
9	10	11	12	13		15
16	17	18	19	20		22
23	24	25	26	27		29
30						

ДЕКЕМВРИ / DECEMBER 2020

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23				

ЯНУАРИ / JANUARY 2021

18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

07 KATARZINA винена вечер
07 KATARZINA wine dinner

14 ANGEL's ESTATE винена вечер
14 ANGEL's ESTATE wine dinner

21 LOGODAJ винена вечер
21 LOGODAJ wine dinner

28 Италианска вечер
28 Italian dinner

24 Бъдни вечер вечеря
24 Christmas Eve dinner

25 Коледна вечеря
25 Christmas dinner

26-27-28 Музикална програма
26-27-28 Music program

29 Винена вечер
29 Wine dinner

30 Музикална програма
30 Music program

31 Нова Година
31 New Year

01 Традиционен БГ обяд
01 Traditional BG Lunch

02-03 Музикална програма
02-03 Music program

04-05-06 Тематични вечери
04-05-06 Thematic dinner

07 Стара Коледа
07 Russian Christmas

08-09-10 Тематични вечери
08-09-10 Thematic dinner

11-12 Винени вечери
11-12 Wine dinners

13 Музикална програма
13 Music program

14 Нова Година
14 New Year



Food delivery

Поръчайте Вашата закуска, обяд или вечеря ... допълнете с бутилка вино или домашно приготвен десерт доставен директно до Вашата врата в комплекса или вземете поръчката сами от избрания ресторант.

Order your breakfast, lunch or dinner... bottle of wine or homemade dessert right to your property in the resort or order for pick up.

Club House +359 885 698 422

Euro Kitchen +359 886 494 980

Taste of Asia +359 886 494 980

Club House



Euro Kitchen



Taste of Asia



Wine





24.12.2020

Меню Бъдни вечер

Традицията повелява...

богата трапеза от постни ястия- всичко което се ражда от земята с молитва за плодородна година, здраво и щастливо семейство, пълна къща.

Към основното меню - бюфет в ресторант Euro Kitchen, на този ден се поднасят и характерните за празника:

Пита с късмети,

Бобена салата с праз, Картофена салата, Салата от кисело зеле, Царска туршия,
Боб чорба, Постни лозови сарми, Пълнени червени чушки с боб, Баница с праз и булгур,
Баница с тиква, Баклава, Печена тиква, Варено жито, мед и орехи, Ошаф

Цена на човек: 35 лв.

/ с възможност за доставка до Вашата врата /

Christmas Eve menu

Tradition demands...

Table served with various vegan dishes as it is a day of fasting-all that earth is giving is served with a pray for fruitful year, health and happiness for the whole family.

Main menu - buffet in Euro Kitchen restaurant as on this day traditional dishes will be served:

Traditional bread with fortune flips,

Beans salad with leek, Potatoes salad, Sauerkraut salad and Royal pickl, Bean soup, Vegetarian grape leaves stuffed with rice, Dried red peppers stuffed with beans, Pie with leeks and bulgur, Pumpkin pie, Syrup Turkish dessert with nuts, Baked pumpkin and boiled wheat, Honey and nuts, Oshav /traditional fruit drink/

Price per person: 35 BGN

/ with possible delivery to your door /



25.12.2020

Меню Коледа

Салатен бар с кондименти, сосове и дресинги,
Царска туршия, Кисело зеле, Салата домати и сирене, Патладжан с майонеза, Къополу, Домашна лютеница, Бобена салата с колбас, Зеленолистни салати със сушени домати и пармезан
Сирена с различни поръски, Лозови сърми, Зелени сърми, Печена пуйка с кисело зеле на фурна, Скара-кюфте, кебапче, суджук, Пилешки бутчета, Свински врат, Котлет от пъстърва, Печени картофи с билки, Задушени зеленучи,
Сушени плодове, Плодове, Сиропирани десерти, Печена тиква, Баица с тиква, Плодови петифури

Цена на човек: 35лв
/ с възможност за доставка до Вашата врата /

Christmas menu

Salad bar with sauces and dressing,
Royal pickle, Sauerkraut, Tomatoes salad with cheese, Eggplant with mayonnaise, Kiopoolu, Homemade lutenica,
Beans salad with sausage, Leafy salad with dried tomatoes and parmesan
Selection of cheeses, Vine leaves stuffed sprinkles, Stuffed cabbage leaves, Roast turkey with sauerkraut oven,
Grill - meatball, kebabche and flat sausage, Chicken legs, Pork neck, Trout chop, Roasted potatoes with herbs,
Stewed vegetables
Dried fruits, Fruits, Syrupy deserts, Baked pumpkin

Price per person: 35 BGN
/ with possible delivery to your door /



Традиционен Български Обяд Traditional Bulgarian Lunch 01.01.2021 - Half-Way House - 13:00

Шкембе чорба - Суи чушчи с нога - Свинска пача студена
Традиционни туршии и салати

Кисело зеле - Царска туршия - Домашна лютеница с праз лук

Бобена салата с домашна пастърма - Къпоолу

Домашен катък с печени чушки - Маслини

Млечна салата с кисели краставици и печени орехи

Мариновани люти чушки

Основни ястия

Раложка капама - Чомлек

Барбекю

Кюфте - Кебапче - Исменка - Сланина - Бъбреци - Далак
- Момици

Свински пръжки - Суджук - Кървавица

Мезета

Сушен бут по еленски

Домашен сух суджук

Домашно кълцан суджук

Десерти

Печена тиква с мед и орехи

Домашен тиквеник

Шупла - Хляб и питки с различни добавки и поръски

Всеки наш гост ще може сам да посочи и избере коя част от прасето да му бъде изпечена или изпържена.

Докато избирате обяда си или печете сам (или с наш готвач) Вашето месо, ще може да дегустирате греяна ракия и греяно вино

Цена на човек 45.00 лв.

Tripe soup - Dry peppers with legs - Cold pig pate
Traditional home made picked vegetables and salads

Pickled cabbage - homemade pickled vegetables -
Homemade chutney with leeks

Bean salad with homemade jerky - Homemade eggplant and peppers

Traditional Bulgarian salad with peppers and cheese- Olives

Yoghurt salad with pickles and walnuts

Marinated hot peppers

Main dish

Капама (traditional Bulgarian dish with three kind of meat, rice and sauerkrant) - Chomlek (beef with boiled potatoes and wine)

Barbeque

Meatball - Kebapche - Pancetta - Fresh bacon - Kidneys - Spleen - sweetbreads

Pan fried fresh bacon - Local homemade sausages

After the main source

Homemade chopped dry sausages and long dry pork ham

Desserts

Roasted pumpkin with honey and walnuts

Filo pastry with pumpkin

Shupla - Selectio of bread

Each of our guests can indicate and choose which part of the pig (meat) to be baked or fried.

While waiting for your lunch to be prepared you will be able to enjoy a selected wine and hot rakia.

Price per person: BGN 45