



2021-2022

ДЕКЕМВРИ / DECEMBER						
		1	2	3		5
	7	8	9	10		12
13	14	15	16	17		19
20	21	22	23			26
27	28	29	30		31	

ЯНУАРИ / JANUARY						
						2
						9
3	4	5	6	7	8	15
10	11	12	13		14	
17	18	19	20		21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



04 Отваряне Casa Di Pasta
04 Opening Casa Di Pasta



01 Традиционен Български Обяд - Half-Way House
01 Traditional Bulgarian Lunch - Half-Way House



06 Никулден
06 St. Nicolas Day



07 Коледа /стар стил/
07 Christmas / old calendar/



11 Тематична вечеря
11 Special theme dinner



08 Тематична вечеря
08 Special theme dinner



18 Откриване ски сезон Банско
18 Bansko ski season opening



14 Нова Година /стар стил/
14 New Years Eve / old calendar/



24 Бъдни вечер
24 Christmas Eve



16 Световен ден на снега
16 World snow day



25 Коледа и Дядо Коледа
25 Christmas and Santa Claus



21 Денят на прегръдката
21 Hug days and Grandma Day



31 Нова Година
31 New Years Eve



Open

04.12.2021

Big Green Egg & Dry Ager в Casa Di Pasta
Big Green Egg & Dry Ager in Casa Di Pasta

**Италиански ресторант Casa Di Pasta, отваря врати на 4
Декември 2021г.**

Italian restaurant Casa Di Pasta, open on Dec 4th 2021.

за резервация: ☎ +359 886 200 650
for reservation:



06.12.2021

Никулден

St. Nicolas Day

Рибена чорба с традициони подправки, селектирани риби
Rich fish soup with traditional spices, selected fish
400 гр (gr) - 09.00 BGN

Филе от шаран с ориз, орехови ядки и стафиди
Unique delicious carp stuffed with rice, walnuts and raisins
300 гр (gr) - 24.00 BGN

Пържен шаран, поднесен със салата от картофи и мариновани краставички
Pan-fried carp, served with potato salad and pickled cucumbers
300 гр (gr) - 20.00 BGN

за резервация:
for reservation: **+359 885 698 422**



Традиционен Български Обяд **Traditional Bulgarian Lunch** **01.01.2022 - 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 обядът си или печете сам (или с наш готвач) Вашето месо, ще може да дегустирате греяна ракия и греяно вино

Цена на човек 49.00 лв.

Tripe soup - Dry peppers with legs - Cold pig pate

Traditional home made pickled vegetables and salads

Pickled cabbage - homemade pickled vegetables - Home-made 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

Kapama (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 49