

MUSSEL FARM DALBOKA



Мидите са популярни по целия свят като природно целесъобразна морска храна, тъй като се отглеждат натурално в естествената си среда. Менюто на ресторант на „Мидена ферма Дълбока“ ви предлага възможност да хапнете миди, приготвени по уникални рецепти..

Mussels are popular all over the world for being the most advisable and healthful marine food, as they are naturally fed within their habitat.

The menu card of the restaurant of “Mussel farm Dalboka” offers to you the opportunity to taste mussels prepared after unique own recipes.

Dalboka, 9650 Kavarna
telefon: +359 895 512 025
mobile: +359 878 911 377
E-mail: dalboka@dalboka.bg
www.dalboka.bg

Дружество Дълбока ООД е регистрирано през 1993г. То е специализирано в култивиране и производство на екологично чисти черноморски миди от вида *Mytilus Gallaprovincialis*. Мидите по начина си на хранене се отнасят към филтраторите. Основната им храна са фитопланктонът и зоопланктон. Важно условие за доброто им качество е средата, в която живеят. Тя трябва да бъде изключително чиста.

Фермите на Дълбока ООД са разположени в една от най-екологично чистите области на българското Черноморие - заливът на нос Калиакра. Първата експериментална ферма от подводен тип е построена и пусната в експлоатация през септември 1994г. Със съдействието на програма САПАРД през 2003г. се реализира първия етап от 780кв.м. на мидената ферма от подводен тип, 2006г. се реализира втория етап от 1640кв.м., 2011г. се реализира третият етап от 2080кв.м.. През 2016г. се модернизира и изгражда демонстрационно поле за морски аквакултури с обща площ 285 000кв.м. съфинансирана от Европейската програма по рибарство и аквакултури.

Мидите се култивират от 800 години в Европа, като храна от 2000 година насам. Те са висококачествен продукт богат на белтъчини (50-70%), въглехидрати (6-12%), витамин С, пълен набор от необходимите микроелементи, особено йод, желязо, цинк и протеин. Съдържат Омега 3 мастни киселини, които ни помагат в борбата със сърдечните болести, холестерола, намаляват кръвосъсирването и дори съдействат за преодоляване на депресията. Мидите освен, че са особено богати на протеини, са и източник на необходимото дневно количество витамин В12, който подпомага поддържането на нервните влакна и изграждането на червени кръвни телца. Те са известни в целия свят като природно целесъобразна морска храна, тъй като се хранят натурално, без добавки и се размножават по естествен път, в средата, в която се отглеждат.

The company Dalboka Ltd. was registered in 1993. It specializes in cultivation and production of ecologically clean Black Sea mussels from the *Mytilus Galloprovincialis* species. The mussels are natural filter feeders and their main food is phytoplankton and zoo plankton. Therefore, the environment in which they live must be very clean.

The farms of Dalboka are located in one of the most environmentally clean areas of the Black sea coast -the Kaliakra Bay. The first experimental underwater farm was constructed and put into operation in September 1994. With the assistance of the SAPARD Program, in 2003 was realized the first stage of the underwater type mussel farm covering 780 sq.m. In 2006 was realized the second stage of the underwater type mussel farm covering 1640 sq.m. and the third stage, covering 2080 sq.m. was realized in 2011. A demonstration field for marine aquacultures at the total surface of 285 000 sq.m. was updated and constructed with the co-financing of the European Fisheries and Aquaculture Program.

Mussels have been cultivated since 800 years in Europe, and as a food since 2000 years. They are a high-quality product, rich in proteins (50-70%), carbohydrates (6-12%), vitamin C, a full range of the necessary microelements, especially iodine, iron, zinc and protein. They are also a good source of omega 3 fatty acids which help fight cholesterol, heart disease and blood clots. In addition, they are a great protein source and supply more than the required daily intake of B12 necessary for maintaining the healthy function of nerve fibers and the developing of red blood cells. Mussels are known to be and valued as one of the most ecologically sustainable choices when it comes to seafood. In the farm they grow to maturity as they would in their natural habitat fueled by nutrients found in the sea.

Societatea comerciala "Dalboka" este inregistrata in anul 1993. Ea este specializata in cultivarea si producerea midiilor curate din Marea Neagra din specia *Mytilus Galloprovincialis*. Datorita modului lor de alimentare midiile fac parte din filtratori. Mancarea lor principala este reprezentata de fitoplancton si zooplancton. Conditie importanta pentru calitatea lor buna este mediul in care traiesc. Mediul trebuie sa fie absolut curat.

Fermele lui "Dalboka" sunt situate intr- una din cele mai curate regiuni din punct de vedere ecologic de pe malul bulgaresc al Marii Negre- golful capului Kaliakra. Prima ferma experimentala din tipul subacvatic este construita si pusa in exploatare in luna septembrie anului 1994. In anul 2003 prin intermediul programului SAPARD a fost realizata prima etapa de 780 m.p. a fermei de mидии de tip subacvatic, in anul 2006 a fost realizata cea de- a doua etapa de 1640 m.p., iar in anul 2011- cea de- a treia etapa de 2080 m.p. In anul 2016 a fost construit si modernizat campul demonstrativ pentru culture acvatice maritime cu suprafata totala de 285 000 m.p., cofinantat de Programul European de pescuit si acvacultura.

Мидиие sunt cultivate in Europa de 800 ani, ca si mancare dupa anul 2000. Ele sunt produse de inalta calitate, bogate in proteine (50-70%), carbohidrati (6-12%), vitamina C, multe microelemente, mai ales iod, fier, zinc si protein.Ele contin, de asemenea, Omega 3 acide de grasimi care ne ajuta in lupta cu bolile cardiace, cu colesterol, diminueaza coagulabilitatia sangelui si chiar contribuie la invingerea depresiei. In afara faptului ca sunt bogate in proteine, midiile reprezinta o sursa de vitamina B 12 in cantitate mai mult ca suficiente, care contribuie la intretinerea fibrelor nervoase si crearea globulelor rosii. Acestea sunt cunoscute in intreaga lume ca o mancare naturala de mare, intrucat mananca natural, fara suplimente, si se inmultesc pe cale naturala in mediul in care sunt cultivate.

Общество Дылбока ООД зарегистрировано в 1993г. Это специализированное общество, занимающееся культивированием и производством экологически чистых черноморских мидий вида *Mytilus Galloprovincialis*. По способу питания мидии - фильтраторы. Основной пищей для них являются фитопланктон и зоопланктон. Важным условием для их хорошего качества является среда, в которой они живут. Она должна быть исключительно чистой.

Фермы Дылбока ООД расположены в одной из самых экологически чистых областей болгарского Черноморья – залив мыса Калиакра. Первая экспериментальная ферма подводного типа построена и пущена в эксплуатацию в сентябре 1994г. При содействии программы САПАРД в 2003 г. реализован первый этап – 780 кв.м фермы подводного типа по выращиванию мидий, в 2006 г. реализован второй этап - 1640 кв.м, в 2011г. реализован третий этап - 2080 кв.м. В 2016 г. начата модернизация и строительство демонстрационного участка морской аквакультуры общей площадью 285 000 кв. м при совместном финансировании по Европейской программе по рыбоводству и аквакультурам.

В Европе мидии культивируется на протяжении 800 лет, а в пищу их начали применять 2000 лет тому назад. Мидии являются высококачественным продуктом, богатым белками (50-70%), углеводами (6-12%), витамином С, полным составом необходимых микроэлементов, особенно йодом, железом, цинком и протеином..Мидии содержит также Омега 3 жирные кислоты, которые помогают нам в борьбе с болезнями сердца, холестерином, понижают свертывание крови и даже содействуют преодолению депрессии. Кроме того, что они особенно богаты протеинами, мидии являются еще источником более чем достаточного количества витамина В12, который помогает организму поддерживать нервные волокна здоровыми и производить красные кровяные тельца. Морепродукты – экологически чистая пища, отвечающая требованиям здорового питания. Среди них важное место занимают мидии. Они питаются натуральной пищей, без добавок и размножаются естественным путем в той среде, где их выращивают.

МИДЕНАТА ФЕРМА ДЪЛБОКА



Черноморска дъгова пъстърва

3€/100гр.

Мидената ферма „Дълбока“ разшири своята дейност и започна отглеждането на дъгова пъстърва в акваторията на Черно море. Това се случва за първи път в България и ние сме горди да го споделим с Вас в нашия ресторант. Грамажът на рибата, която Ви предлагаме, е между 500 и 900 г

The Dalboka Mussel Farm has expanded its activities and started farming rainbow trout in the waters of the Black Sea. This is the first initiative of its kind in Bulgaria, and we are proud to share it with you in our restaurant. The fish we offer weighs between 500 and 900 grams.

Ferma de midii „Dalboka“ și-a extins activitatea și a început creșterea păstrăvului curcubeu în apele Mării Negre. Acest lucru se întâmplă pentru prima dată în Bulgaria, iar noi suntem mândri să vă prezentăm acest produs în restaurantul nostru. Greutatea peștelui pe care îl oferim este cuprinsă între 500 și 900 de grame.

СПЕЦИАЛНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

SPECIAL OFFERS

OFERTE SPECIALE

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

MUSSEL
FARM
DALBOKA



Салатен микс Дълбока 200g / 9.90€

/огърлица, носталгия, сирена, мариновани миди/

Mix Salads Dalboka

/Necklace, Nostalgia, Mermaid, mussels in marinade/

Mix de salată Dalboka

/Colierul, Nostalgia, Siren, midii marinata/

Салатный микс Дълбока

/Ожерелье, Ностальгия, Сирень, мариноване мидии/



Плато стартер "Дълбока" 800g / 36.00€

/пържени миди, пържени скариди, пържени калмари, пържени картофи, шиш хамсия 2бр., хаувер, чеснова паста, пикантен сос, препечен хляб, бял и червен лук/

Starter platter "DALBOKA"

/fried mussels, fried shrimp, fried squid, fried potatoes, anchovy skewer 2pcs., caviar, garlic paste, spicy sauce, toasted bread, white and red onion/

Platou aperitiv "Dalboka"

/midii prăjite, creveți prăjiți, calamar prăjit, cartofi prăjiți, frigărui de hamsii 2 buc., caviar, pastă de usturoi, sos picant, paine prăjită, ceapă albă și roșie/

Закусочная тарелка «Далбока»

/жареные мидии, жареные креветки, жареные кальмары, жареный картофель, шашлык из анчоусов (2 шт.), укроп, чесночная паста, острый соус, поджаренный хлеб, белый и красный лук/



Разягка Дълбока 200g / 9.90€

/паштет от миди, рапани, скариди, хаувер/

Starter Dalboka

/pate of mussels, shrimps, rapan, caviar/

Gustare Dalboka

/pateu de midii, crevete, melc de mare, icre/

Закуска Дълбока

/паштет из мидии, креветки, рапаны, укроп/



Закуската на Нептун 200g/400g / 15.50 €

/мариновани барбуня, хамсия, скумрия, чернокоп, карагьоз, миди, хаўвер, скаруди, чироз, рапан/



The Breakfast of Neptune

/Marinated red mullet, sprat, mackerel, small bluefish, danube herring, mussels, caviar, shrimps, dried salted fish, rapana /

Micul dejun lui Neptun

/hamsie marinat, scumbrie marinat, babune marinat, macrou marinat, mic lufar marinat, midii, icre, crevete, pește uscat, melc de mare/

Завтрак Нептуна

/маринованная барбун, хамса, макрель, сельдь, мелкий луфарь, мидии, икра, креветки, чироз, рапан/

Асортни Дълбока 500g / 18.00 €

/дванадесет начина на приготвяне на миди/

Assorted Dalboka

/Twelve ways to cook mussels/

Asortate Dalboka

/Dou sprezece moduri de a g ti midii/

Ассортни „Дълбока,,

/двенадцать способов приготовить мидии/



Миди Дълбока на пара 400g / 9.00 €

/миди с черупки, лук, чесън, бекон, чери домати, Вино/

Steamed mussels „Dalboka“

/mussels in shell, onion, garlic, bacon, cherry tomatoes, wine/

Midii „Dalboka“ aburite

/midii cu cochilie, ceap, usturoi, bacon, rosii cherry, vin/

Мидии „Дълбока“ на пару

/мидии в раковинах, лук, чеснок, бекон, помидоры черри, Вино/



ДА СЕ ЗАПОЗНАЕМ
GET ACQUAINTED
PENTRU A SATISFACE
НА ВСТРЕЧУ

MUSSEL
FARM
DALBOKA



2. ОГЪРЛИЦАТА НА РУСАЛКАТА 200g / 8.00 €

/миди ядки, лук, копър, маслини/

SALAD "THE NECKLACE OF THE WATER-NYMPH"

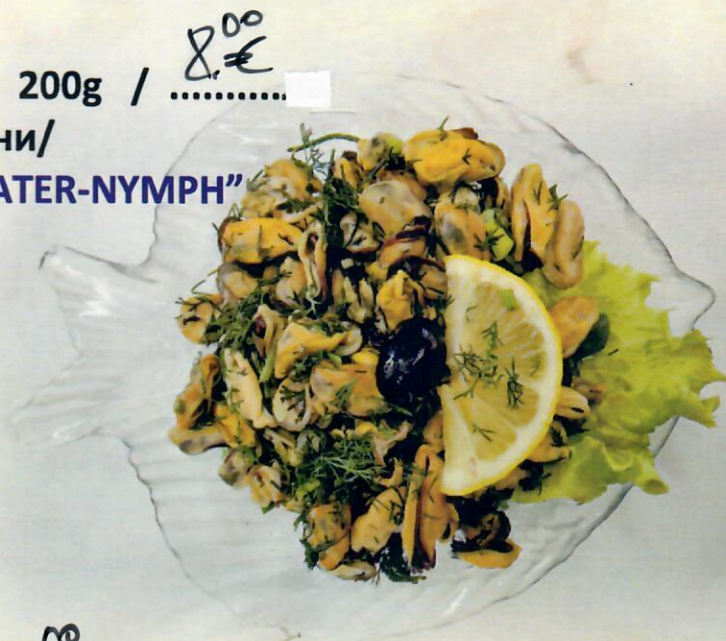
/mussels with onion/

COLIERUL SIRENEI

/miez de midii, ceapă, marar/

САЛАТ "ОЖЕРЕЛЪЕ РУСАЛКИ"

/мидии с луком, укропом/



5. МОРСКИ ЗАЛЕЗ 400g / 8.00 €

/миди ядки, майонеза, гъби,
кис. краставици, варени картофи/

SALAD "SEA SUNSET"

/mussels, mayonnaise, mushrooms,
pickled cucumbers, boiled potatoes/

APUS DE SOARE LA MARE

/midii, maioneza, ciuperci, castraveti murati cartofi/

САЛАТ „МОРЕ ЗАКАТ“

/мидии, майонез, грибы, соленые, отварной картофель/



7. САЛАТА РАПАНИ 200g / 8.00 €

/рапан, зехтин, копър/

SALAD FROM RAPANA WHELK

/rapana whelks, olive oil, lemon, dill/

SALATA MELC DE MARE

/melc de mare, ulei de masline, lamaie,
marar/

САЛАТ ИЗ РАПАНОВ

/рапаны, оливковое масло, укроп/



8. САЛАТА ВАРЕНИ КАРТОФИ С ЛУК
BOILED POTATOES WITH ONION
SALATA CARTOFI CU CEÂRĂ
ВАРЕНЬЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

350g / 4.⁰⁰ €



9. САЛАТА ЗЕЛЕ, МОРКОВИ, ЦЕЛИНА
CABBAGE WITH CARROTS AND CELERY
SALATA VARZA, MORCOVI, TELINA
КАПУСТА, МОРКОВЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ

250g / 4.⁰⁰ €



10. ШОПСКА САЛАТА
SHOPSKA SALAD
SALATA SHOPSKA
ШОПСКИЙ САЛАТ

500g / 8.⁰⁰ €



ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА
TO START WITH
GUSTARI PREGATITOARE
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

MUSSEL
FARM
DALBOKA



12. ХАЙВЕР

150g /

6.50 €

CAVIAR

ICRE

ИКРА РЫБНАЯ



15. МАРИНОВАНА ХАМСИЯ

150g /

6.50 €

ANCHOVY IN MARINADE

HAMSIE MARINATA

МАРИНОВАННАЯ ХАМСА



16. МАРИНОВАН КАРАГЪОЗ

150g /

8.00 €

DANUBE HERRING IN MARINADE

SCUMBRIE MARINATA

МАРИН. ДУНАЙСКАЯ СЕЛЬДЬ



17. МАРИНОВАНА СКУМРИЯ
PICKLED MACKEREL
MARINATĂ MACROU
МАРИНОВАННАЯ СКУМБРИЯ

150g /

8.00
.....



18. МАРИНОВАН БАРБУН
RED MULLET IN MARINADE
BABUNE MARINAT
МАРИНОВАННЫЙ БАРБУН

150g /

8.00
.....



19. МАРИНОВАН ДРЕБЕН ЛЕФЕР
SMALL BLUEFISH IN MARINADE
MIC LEFER MARINAT
МАРИН.МЕЛКИЙ ЛУФАРЬ

150g /

9.00
.....



20. ЧИРОЗ 150g /
DRIED SALTED FISH
PEȘTE USCAT
ЧИРОЗ



ГОТВАЧЪТ - ВЪЛШЕБНИК
THE MAGICIAN - CHEF
BUCATARUL VRAJITOR
ПОВАР - ВОЛШЕБНИК

MUSSEL
FARM
DALBOKA



22. МОРСКИ МИРАЖ /МИДЕНА ЧОРБА/
400g /

5.50 €

SEA STORM /FISH SOUP/

MIRAJUL MARII /CIORBA DE MIDII/

МОРСКОЙ МИРАЖ /СУП ИЗ МИДИЙ/



23. МОРСКА СТИХИЯ /РИБЕНА ЧОРБА/
400g /

5.50 €

SEA MIRAGE /MUSSEL SOUP/

ELEMENTUL MARII /CIORBA DE PESTE/

МОРСКАЯ СТИХИЯ /РЫБНЫЙ СУП/



24. САЛАМУРИЙКА 50g /
PICKLED DRESSING

SALAMURIJKA

РАССОЛЬНИК

2.00 €



МАНИПУЛАЦИИ НА ТУГАН
MANIPULATIONS ON THE PAN

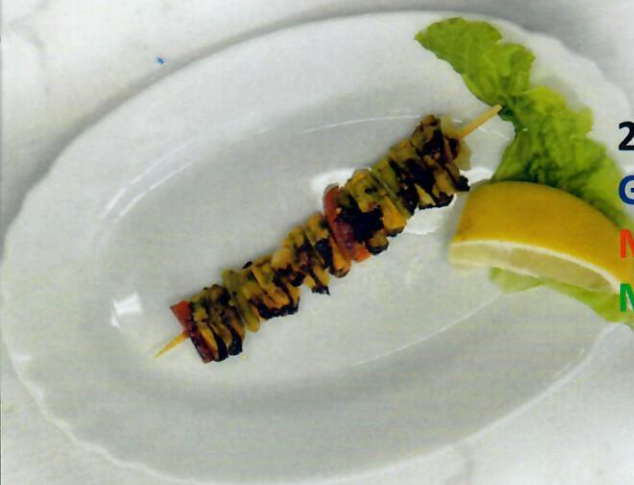
GUSTARI LA TIGAIE

МАНИПУЛЯЦИИ НА СКОВОРОДКЕ

MUSSEL
FARM
DALBOKA

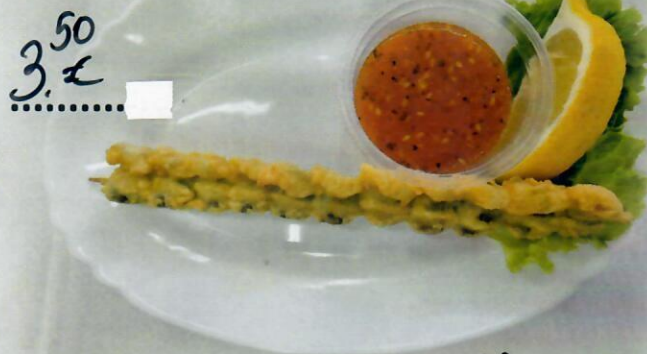


26. МИДИ ПАНЕ 1БР.ШИШ 30g / ⁵⁰3.€
BREADED MUSSELS - 1 SKEWER
MIDII PANE 1FRIGARUI,
МИДИИ В ПАНИРИВКА 1Ш.



27. МИДИ СКАРА 1БР.ШИШ 30g / ⁵⁰3.€
GRILLED MUSSELS - 1 SKEWER
MIDII LA GRATAR 1FRIGARUI,
МИДИИ НА РЕШЕТКЕ 1Ш.

28. РАПАНИ ПАНЕ 1БР. ШИШ 30g /
BREADED RAPANA WHELKS - 1 SKEWER
MELC DE MARE 1FRIGARUI
РАПАНЫ В ПАНИРОВКЕ 1Ш.



31.МИДИ ПЪРЖЕНИ 200g ⁰⁰10.€
MUSSELS FRIED
MIDII PRAJETE
МИДИИ ЖАРЕННЫЕ



32. СКАРИДИ ЧЕРНОМОРСКИ
ПЪРЖЕНИ 100g / ⁰⁰8.€
SHRIMPS
CREVETE



ЗАЩО СМЕ ТУК? - миги с черупки

WHY ARE WE HERE? - with shell

DE CE SUNTEM AICI? - midii cu cochilie

ПОЧЕМУ МЫ ЗДЕСЬ - миги в раковинах

**MUSSEL
FARM
DALBOKA**



34. МИДИ „ДЪЛБОКА“ НАТЮР С ЛЮЩЯН
MUSSELS "DALBOKA" NATURE WITH LOVAGE

MIDII "DALBOKA" NATUR CU CONDIMENTE/

МИДИИ "ДЪЛБОКА" В РАКОВИНАХ
НАТУРАЛЬНЫЕ

600g /

8.00 €



35. МИДИ „ДЪЛБОКА“ ПО БУРГАСКИ

400g /

9.00 €

/миди с черупки и ориз/

BOURGAS-STYLE MUSSELS "DALBOKA"

/mussels with rice/

MIDII "DALBOKA" A LA BURGAS

/midii cu cochilie cu orez/

МИДИИ "ДЪЛБОКА" ПО БУРГАСКИ

/мидии с раковинах и с рисом/



36. МИДИ „ДЪЛБОКА“ НА ПЛОЧА

400g /

9.00 €

/миди с черупки, лук, чесън, л. чушка, лимон/

MUSSELS "DALBOKA" OF PLATE

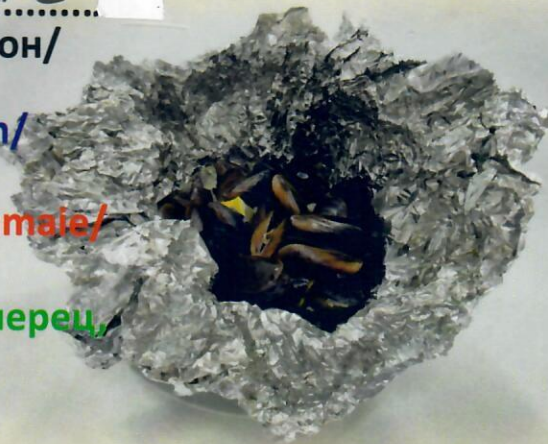
/mussels with onion, garlic, hot pepper, lemon/

MIDII "DALBOKA" PE FARFURIE

/midii cu cochilie, ceapă, usturoi, ardei iute, lamaie/

МИДИИ "ДЪЛБОКА" НА ПЛОЧА

/мидии с раковинах, лук, чесноке. острый перец,
лимон/



39. МИДИ „ДЪЛБОКА“ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

400g /

9.00 €

/миди с черупки, морков, пипер, целина, чесън,

сметана/

MUSSELS "DALBOKA" NATURE, WITH VEGETABLES

/mussels shells, stewed carrot, pepper, celery, cream /

MIDII "DALBOKA" NATUR CU LEGUME

/midii cu cochilie, morcov, ardei, telina, usturoi, cremă /



41. МИДИ „ДЪЛБОКА“ В ТИГАН 400g / 9.00€

/миди с черупки, пикантни домати с подправки/

MUSSELS "DALBOKA" IN FRYING PAN

/mussels shells with sauce picant/

MIDII "DALBOKA" LA TIGAIE

/midii cu cochilie cu sos picant /

МИДИИ "ДЪЛБОКА" В СКОВОРОДКЕ

/мидии с раковинах, помидоры со специями /

42. МИДИ „ДЪЛБОКА“ ПО МОРЯШКИ

400g / 9.00€

/миди с черупки, домати, лук, пипер, люта чушка/

MUSSELS "DALBOKA" SAILOR'S STYLE

/mussels shells, stewed tomato, onion, pepper, chili/

MIDI "DALBOKA" ÎN MARINERS

/ midii cu cochilie, roșii, ceapă, ardei, ardei iute/

МИДИИ "ДЪЛБОКА" МОРЕПЛАВАТЕЛЯМ

/мидии с раковинах, помидоры, лук, перец, острый перец /

43. МИДИ "ДЪЛБОКА" ПЛАКИЯ 400g./ 9.00€

/миди с черупки, домати, сини сливи, орехи/

MUSSELS „DALBOKA“ PLAKIA

/mussels with shells, tomato, prunes, walnuts/

MIDII "DALBOKA" TOCÂNITĂ

/midii cu scoici, roșii, prune uscate, nuci/

МИДИИ "ДЪЛБОКА" ТУЩЕННЫЕ

/Мидии в панцире, помидоры, чернослив, орехи/

44. МИДИ „ДЪЛБОКА“ С БЯЛ СОС 9.00€

400g /

/миди с черупки, заквасена сметана, чесън/

MUSSELS "DALBOKA" WITH WHITE SAUCE

/mussels shells, sour cream, garlic/

MIDII "DALBOKA" CU SOS ALB

/midii cu cochilie, smântână, usturoi /

ЗАЩО СМЕ ТУК? - миги ягку

WHY ARE WE HERE? - without shell

DE CE SUNTEM AICI? - midii fara cochilie

ПОЧЕМУ МЫ ЗДЕСЬ - мигии без раковинах

**MUSSEL
FARM
DALBOKA**



47. ЛОЗОВИ СЪРМИЧКИ С МИДИ / 200g /
STUFFED VINE LEAVES WITH MUSSELS
SARMALUTE DIN FOI DE VIȚA CU MIDII
ДОЛМА С МИДИЯМИ

8.50 €



48. ЗЕЛЕВИ САРМИЧКИ С МИДИ 200g /
STUFFED CABBAGE LEAVES WITH MUSSELS
SARMALUTE DE VARZA CU MIDII
КАПУСТНЫЕ ГОЛУБЦЫ С МИДИЯМИ

8.50 €

51. ПЪЛНЕН ПИПЕР С МИДИ 200g /
STUFFED PEPPER WITH MUSSELS

ARDEI UMPLUT CU MIDII

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С МИДИЯМИ

8.50 €



52. РУЛО С ПАТЛАДЖАН И МИДИ 200g /

EGGPLANT AND MUSSELS ROLL

RULADA CU VĂNĂȚĂ SI MIDII

8.50 €

53. РУЛО С ТИКВИЧКИ И МИДИ 200g / 8.50 €

MARROW AND MUSSELS ROLL

RULADA CU DOVLECEL SI MIDI

РУЛЕТ ИЗ КАБАЧКОВ И МИДИЙ 1ШТ.



54. ПИКАНТНИ МИДИ ЯДКИ С ЧЕШОВИ ТРОХИ 200g / 9.00 €

MUSSELS PICANT WITH GARLIC CRUMBS

MIDII "DALBOKA" MIDII PICANTE

CU FIRIMITURI DE USTUROI

ПРЯНЫЕ МИДИИ "ДЪЛБОКА" МИДИИ С ЧЕШОКОМ КРОШКИ/



55. МУСАКА С МИДИ 200g / 9.50 €

MOUSSAKA WITH MUSSELS

MUSACA CU MIDII

МУСАКА С МИДИЯМ

57. МИДИ „ДЪЛБОКА“ ПО ИТАЛИАНСКИ 10.00 €

350g /

/миди ядки, спагети, домати, гъби, кашкавал и сметана/

ITALIAN-STYLE MUSSELS "DALBOKA"

/mussels with pasta/

. MIDII "DALBOKA" ITALIENE

/ miez de midii, paste, roşii, ciuperci /

МИДИИ "ДЪЛБОКА" ПО ИТАЛЪЯНСКИ

/мидии спагети домати гъби кашкавал и сметана/



ПЕЛАГИЧНИ ЧЕРНОМОРСКИ РИБИ

PELLAGIC BLACK SEA FISH

PESTI PELAGHICE DE MAREA NEAGRA

ПЕЛАГИЧЕСКАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА

MUSSEL
FARM
DALBOKA



58. ЛЕФЕР

250g /

23.00 €

BLUEFISH

LUFAR

ЛУФАРЬ



59. ЗАРГАН

250g /

14.00 €

GARFISH

ZARGHAN

САРГАН



60. ДРЕБЕН ЛЕФЕР

250g /

14.00 €

SMALL BLUEFISH

MIC LUFAR

МЕЛКИЙ ЛУФАРЬ



61. АКУЛА

250g /

13.00 €

SHARK

RECHIN

АКУЛА



62. КАРАГЬОЗ 250g / 9.50 €
62. DANUBE HERRING
SCRUMBIE
ДУНАЙСКАЯ СЕЛЬДЬ



63. КЕФАЛ 250g / 9.50 €
63. GREY MULLET
CHEFAL
КЕФАЛЬ



64. САФРИД 250g / 9.00 €
SCAD
STAVRID
СТАВРИДА



65. ТРИЦОНА/ЦАЦА/ 250g / 8.00 €
SPRAT
HAMSIE /CEACE
КИЛЬКА



БЕНТОСНИ ЧЕРНОМОРСКИ РИБИ
BENTHOS BLACK SEA FISH
PESTI BENTOSE DE MAREA NEAGRA
БЕНТОСНАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА

MUSSEL
FARM
DALBOKA



66. КАЛКАН 250g / 23.00 €
TURBOT
CALCAN
КАМБАЛА



67. ЛИХНУС 250g / 11.00 €
KNOUT GOBY
GUVID MARE
БЫЧОК МАРТОВИК



68. БАРБУНЯ 250g / 9.00 €
RED MULLET
BABUNE
БАРБУН

69. ПОПЧЕ ПЪРЖЕНО 250g / 9.00 €
FRIED GOBY
GUVID PRAJIT
БЫЧОК ЖАРЕНЫЙ



ВКУСЪТ НА ОКЕАНА
PASSAGE FISH
GUSTUL OCEANULUI
ВКУС ОКЕАНА

MUSSEL
FARM
DALBOKA



70. СКУМРИЯ
MACKEREL
MACROU
МАКРЕЛЬ

250g / 10.00 €



71. ОКТОПОД НА СКАРА
GRILLED OCTOPUS
CARACATITA LA GRĂȚAR
ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ

150g / 20.00 €



72. КАЛМАРИ ПАНЕ
BREADED SQUID
CALMAR PANE
КАЛЬМАРОВ В ПАНИРОВКЕ

150g / 13.00 €



ГАРНИТУРА КЪМ ЯСТИЯТА
DRESSING TO THE MEALS
GARNITURA
ГАРНИРЫ К БЛЮДАМ

MUSSEL
FARM
DALBOKA



73. ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ 200g / 5.00 €

FRENCH FRIES

CARTOFI PRĂJITI

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ



74. ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ СЪС СИРЕНЕ / 250g / 6.00 €

FRENCH FRIES WITH CHEESE

CARTOFI PRĂJITI CU BRÂNZ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ



75. МАМАЛИГА 200g / 3.50 €

NO MINI / MĂMĂLIGĂ / МАМАЛИГА



76. ПИКАНТЕН СОС 50g / 2.50 €

SAUCE PIQUANT / SOS PICANT / ПИКАНТНЫЙ СОУС



77. ЧЕСНОВА ПАСТА 50g / 2.50 €

GARLIC PASTE / PASTA DE USTUROI / ЧЕСНОК ПАСТЫ



78. ЛУК БЯЛ / ЧЕРВЕН/ 100g / 2.00 €

ONION / WHITE / RED / SEĂRĂ ALB/ROSU/ ЛУК БЕЛЫЙ / КРАСНЫЙ

79. ЛЮТА ЧУШКА 0.50 €

CHILLI PEPPER / ARDEI IUTE / ГОРЬКИЙ ПЕРЕЦ

80. ЛИМОН 1/4 0.50 €

LEMON ¼ / LAMAIE 1/4 / ЛИМОН 1/4

81. ХЛЯБ БЯЛ 1ФИЛИЯ 0.35 €

BREAD WHITE- 1 SLICE / PÂINE ALBĂ 1 FELIE / ХЛЕБ БЕЛОЙ

811. ПЪРЛЕНКА 1БР. 4.00 €

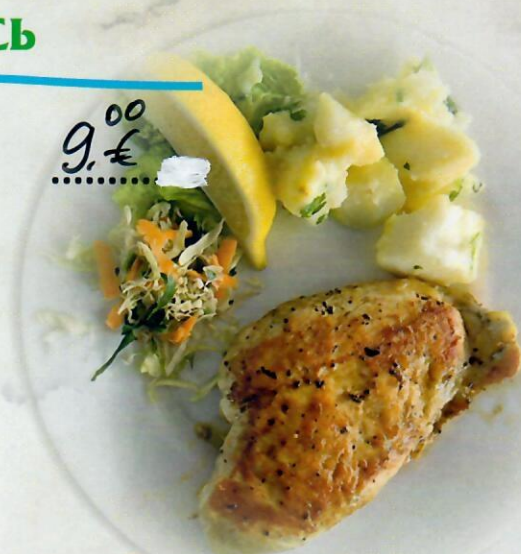
FLATBREAD / PÂRLENKA (MINE) 1 / ПЕРЛЕНКА



ЗА ТЕЗИ, КОУТО НЕ ЗНАЯТ ЗАЩО СА ТУК
FOR THOSE WHO DO NOT KNOW WHY THEY ARE HERE
PENTRU CEI CARE NU TIU DE CE SUNT AICI
ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ЗНАЮТ, ПОЧЕМУ ЗДЕСЬ

84. ПИЛ. ФИЛЕ НА СКАРА С ГАРНИТУРА 200g /
CHICKEN FILLET WITH GARNISH
FILE DE PUI CU GARNITURA
ФИЛЕ КУРИЦЫ ГРИЛЬ С ГАРНИРОМ

9.⁰⁰ €



85. СВ. ПЪРЖОЛА НА СКАРА С ГАРНИТУРА 200g /
PORK STEAK GRILLED WITH GARNISH
CARNE DE PORC FRIPTURA LA GRATAR CU GARNITURA
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ С ГАРНИРОМ

9.⁰⁰ €



86. КЕБАПЧЕ 80g /
КЕВАРСНЕ
МІСІ
КЕБАПЧЕ ГРИЛЬ

3.²⁰ €



87. КЮФТЕ НА СКАРА 80g /
MEATBALL GRILLED
CHEFTELE LA GRATA
КОТЛЕТА ГРИЛЬ

3.²⁰ €



И ... БЕЗ ТОВА НЕ МОЖЕ
YOU CANNOT MISS THESE
FARA ASTA NU SE POATE
БЕЗ ЭТОГО НЕЛЬЗЯ

MUSSEL
FARM
DALBOKA



82. МИДИ „ДЪЛБОКА“ С ЯБЪЛКОВ ПЪЛНЕЖ

100g / 6.00 €

MUSSELS WITH APPLE FILLING

MIDII "DALBOKA" UMPLUTE CU MERE

МИДИИ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ



83. МИДИ „ДЪЛБОКА“ С ТИКВЕН ПЪЛНЕЖ

100g / 6.00 €

MUSSELS WITH PUMPKIN FILLING

MIDII "DALBOKA" CU UMPLUTURĂ DE DOVLEAC

МИДИИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТЫКВЫЙ



БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

201. Домашна лимонада 0.50л	4.60
Home made lemonade	
291. Фреш / Fresh 0.25л	4.60
	
88. Продукти на Кока Кола 0.25л	2.40
Coca Cola products	
89. Газирана вода внос 0.25/0.75л	2.20 4.60
Soda water Import	 /
90. Мин. вода Горна баня 0.33л/0.75л	2.00 3.60
Mineral water	 /
91. Натурален сок КАПИ 0.25л	2.20
Juice Carpy	
92. Студен чай 0.25л	2.20
Ice tea	
93. Айрян 0.5л	2.50
Yoghurt drinks	
94. Кафе / Espresso coffee	2.50
	
162. Капучино / Cappuccino	3.50
	
161. Каничка мляко / A jug of milk 70мл	0.50
	
96. Чай / Tea (hot tea)	1.50
	
97. Мед / Honey	0.25
	

НАЛИВНА БИРА / DRAFT BEER

112. Каменица 0.33л / 0.5л	2.50 3.50
Kamenica	 /
113. Старопрамен 0.33л / 0.5л	2.50 3.50
Staropramen	 /
114. Стела Артоа 0.33л / 0.5л	3.00 4.00
Stella Artois	 /
115. Хугарден 0.33л / 0.5л	3.60 5.00
Hoegaarden	 /

БИРА бутилка / BEER

116. Каменица 0.5л	3.50
Kamenica	
117. Старопрамен 0.5л	3.50
Staropramen	
118. Стела Артоа 0.33л / 0.5л	4.00 4.00
Stella Artois	 /
119. Бекс 0.33л / 0.5л	 /
Becks	

120. Старопрамен 0.0% 0.33л
Staropramen non alcoholic

121. Лефе 0.33л
Lefte

122. Корона 0.355
Corona

КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS

160. Аперол шприц 0.30л
Aperol

159. Джин Тоник 0.30л
Gin Tonik

АПЕРАТИВНА РАЗХОДКА ПО БРЕГА - 50мл

ALCOHOL 50ml

98. Ракия Едоардо Миролио - винена
Rakia Edoardo Miroglio - Wine

99. Ракия специална Бургас 63
Bourgas 63 special rakia

100. Ракия Бургаска мускатова
Bourgas Muskat rakia

101. Плодова ракия/дюлева, кайсиева/
Fruit rakia / quince, apricot /

102. Троянска сливова ракия
Trojan plum rakia

104. Водка Абсолют
Vodka Absolut

105. Водка българска
Vodka Bulgarian

106. Мастика
Mastic brandy

107. Мента
Mint liquor

108. Узо Пломари
Ouzo Plomari

Узо Пломари / Ouzo Plomari 0.20л

110. Уиски
Whiskey

111. Йегермайстер - 20мл
Egermeister - 20ml

3.50

3.50

4.00

4.00

9.00

7.00

3.60

3.20

2.60

2.60

2.60

2.60

3.20

2.00

2.00

2.00

2.00

3.00

10.00

4.00

2.50

БЕЛИ ВИНА БЪЛГАРИЯ 750мл WHITE WINES OF BULGARIA 750ml

1005. Шардоне ЕМ,
ВИ Е.Миролио,Тракийска низина
CHARDONNAY EM,
EDOARDO MIROGLIO, Thracian valley



20.00 €

1006. Шардоне Санта Сара,
ВИ Санта Сара,Трак. низина
Santa Sarah Chardonnay,
Santa Sarah Wine Estate



25.00 €

1009. Совиньон Блан ЕМ,
ВИ Е.Миролио,Тракийска низина
Sauvignon Blanc EM,
EDOARDO MIROGLIO, Thracian valley



20.00 €

1011. Совиньон Блан Санта Сара,
ВИ Санта Сара,Трак. низина
Santa Sarah Sauvignon Blanc,
Santa Sarah Wine Estate



25.00 €

1014. Траминер Санта Сара,
ВИ Санта Сара ,Трак. низина
Santa Sarah Traminer,
Santa Sarah Wine Estate



25.00 €

1015. Мускат Отонел ЕМ,
ВИ Е.Миролио,Тракийска низина
Muscat Ottonel EM
EDOARDO MIROGLIO Thracian valley



20.00 €

1048. Верментино&Виогнер,
BlackSeaRama
Vermentino&Viognier



25.00 €

1049. Шардоне, BlackSeaRama
Chardonnay



20.00 €

1050. Ризлинг, BlackSeaRama
Riesling



23.00 €

РОЗЕ БЪЛГАРИЯ 750мл ROSE WINES OF BULGARIA 750ml

1029. Розе ЕМ, ВИ Едоардо Миролио,
Тракийска низина
Rose EM, EDOARDO MIROGLIO,
Thracian valley



20.00 €

1034. Розе Ноу Сейнтс, ВИ Санта Сара,
Тракийска низина
No Saints Rose,
Santa Sarah Wine Estate



25.00 €

1051. Розе,BlackSeaRama
Rose,
BlackSeaRama



25.00 €

ЧЕРВЕНИ ВИНА 750мл RED WINES OF BULGARIA 750ml

1038. Мавруд ЕМ, ВИ Е.Миролио,
Тракийска низина
Mavrud EM EDOARDO MIROGLIO,
Thracian valley



20.00 €

ВИНА МАЛКИ БУТИЛКИ SMALL BOTTLE WINES

1040. Сов.Блан Добра Година,
ВИ Меди Валеи, България
A Good Year Sauvignon Blanc,
MEDI VALLEY, 187ml



5.00 €

1041. Розе Добра Година,
ВИ Меди Валеи, България
A Good Year Traminer Pink,
MEDI VALLEY, 187 ml



5.00 €

1042. Мерло Добра Година,
ВИ Меди Валеи България
A Good Year Merlot,
MEDI VALLEY, 187 ml



5.00 €

ПЕНЛИВИ И ДЕСЕРТНИ ВИНА SPARKLING AND DESSERT WINES

1001. БРУТ РОЗЕ,
Едоардо Миролио, България
BRUT ROSÉ EDOARDO MIROGLIO
Thracian valley



28.00 €

750 ml

1003. Арджео Просеко Брут,
Руджери, Тревизо, Италия
Prosecco Brut Argeo,
Ruggeri, Treviso, Italy



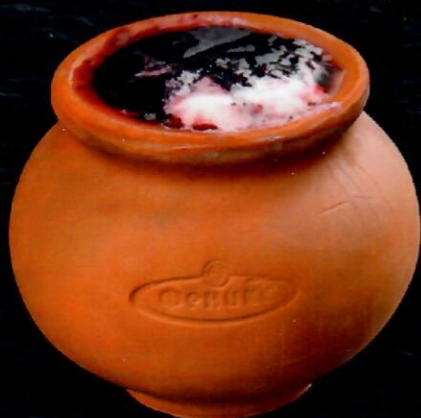
10.00 €

200 ml



Сладоледен йогурт в керамично гърне / Ice-cream yoghurt in a pot

със сладко от боровинки
with blueberries



135 г

6.50 €

с мед и орехи
with honey and walnuts



135 г

6.50 €

със сладко от ягоди
with strawberries



135 г

6.50 €

със сладко от смокини
with figs



135 г

6.50 €



Сладкарски торти / Cakes



Горска торта
Forest cake

Блат от натрошени бисквити с масло,
еклери с ванилов крем,
украсена със сладко от цели вишни.

A biscuit crumb base with butter,
éclairs with vanilla cream, decorated
with whole sour cherry jam.

150 г

6.50 €

Шоколадова торта
Chocolate cake

A chocolate biscuit crumb
base with butter,
chocolate mousse with
hazelnut pieces, decorated
with Belgian chocolate.

125 г

Блат от натрошени какаови бисквити с масло,
шоколадов мус с парченца лешници,
украсена с белгийски шоколад.

6.50 €



Френска селска
French village cake

Ръчно точени медни платки със
заквасена сметана и сладко от
смокини, украсена с орехи.

Hand-rolled honey cake
layers with sour cream
and fig jam, decorated
with walnuts.

125 г

6.50 €



Лешник с карамел
Hazelnut and caramel

Walnut layers, hazelnut crumbs
with caramel, caramel
buttercream and mascarpone
cream, sour cream, hazelnut
tahini and hazelnut liqueur,
decorated with fine milk
chocolate and croquant (crisp).

125 г

Орехови блатове, натрошен лешник с карамел,
маслен карамелен крем и крем от маскарпоне,
сметана, лешников тахан и лешников ликьор,
украсена с фин млечен шоколад и захаросан
крокан.

6.50 €

