

ДЕТСКО МЕНЮ KIDS MENU | ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ЗАМРЪЗНАЛОТО КРАЛСТВО

(панирани кашкавалчета, натурален сок, подарък)^{1,7}

Хрупкави златисти сиренца с разтопена сърцевина, поднесени с плодов сок и малка изненада – перфектно вълшебство за малките принцеси и принцове.

FROZEN KINGDOM

(breaded cheese bites, natural juice, gift)^{1,7}

Golden and crispy cheese bites with a melted heart, served with fruit juice and a little surprise – a magical treat for young princes and princesses.

ХОЛОДНОЕ КОРОЛЕВСТВО

(сырныє шарики в панировке, натуральный сок, подарок)^{1,7}

Хрустящие сырныє шарики с расплавленной серединкой, натуральный сок и приятный сюрприз – волшебство для маленьких героев.



300g | 16.70BGN
8.54 EUR

ПИЦАТА НА ПЕС ПАТРУЛ

(пица с шунка и кашкавал, натурален сок, подарък)^{1,7}

Любимата пица на смелите малки герои – с шунка и кашкавал, поднесена с плодов сок и малка изненада.

PAW PATROL PIZZA

(pizza with ham and cheese, natural juice, gift)^{1,7}

The favorite pizza of brave little heroes – with ham and cheese, served with juice and a small surprise.

ПИЦЦА ЩЕНЯЧЬЕГО ПАТРУЛЯ

(пицца с ветчиной и сыром, натуральный сок, подарок)^{1,7}

Любимая пицца маленьких героев – с ветчиной, сыром, соком и сюрпризом.



400g | 17.80BGN
9.10 EUR

МЕЧО ПУХ

(панирани пилешки хапки с млечен сос, пържени картопки, натурален сок, подарък)^{1,3,6,7,10}

Хрупкави пилешки хапки с нежен млечен сос, картопки със златиста коричка, свеж плодов сок и изненада за всяко мече с апетит

WINNIE THE POOH

(breaded chicken bites with creamy dip, fries, natural juice, gift)^{1,3,6,7,10}

Crispy chicken bites with creamy sauce, golden fries, fruit juice and a surprise – just right for a hungry little bear

ВИННИ-ПУХ

(куриные наггетсы в панировке, молочный соус, картофель фри, сок, подарок)^{1,3,6,7,10}

Хрустящие куриные кусочки с соусом, картошка фри, сок и сюрприз – для голодного медвежонка

400g | 17.80BGN
9.10 EUR



WWW.PLAMENA-PALACE.COM



By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

Salad

Menu

RIVER
RESTAURANT

КАПРЕЗЕ

(домати, сирене моцарела, сос Песто)⁷

Свежа италианска класика – сочни домати, нежна моцарела и ароматен песто сос. Идеален избор за леко и вкусно начало

CAPRESE

(tomatoes, mozzarella cheese, pesto sauce)⁷

Classic Italian starter – juicy tomatoes, creamy mozzarella and fragrant pesto

КАПРЕЗЕ

(помидоры, сыр моцарелла, соус песто)⁷

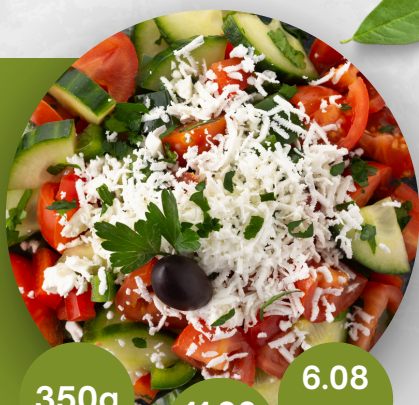
Классическое итальянское начало – сочные томаты, мягкая моцарелла и ароматный песто



300g

14.90
bgn

7.62
eur



350g

11.90
bgn

6.08
eur

ШОПСКА САЛАТА

(домати, краставици, пресен лук, сирене, печен пипер)⁷

Традиционна българска салата – свежи зеленчуци, леко опушен печен пипер и натрошено бяло сирене.

SHOPSKA SALAD

(tomatoes, cucumbers, spring onion, cheese, roasted pepper)⁷

Traditional Bulgarian salad with fresh vegetables, roasted pepper and crumbled white cheese – colorful and delicious.

ШОПСКИЙ САЛАТ

(помидоры, огурцы, зелёный лук, сыр, печёный перец)⁷

Свежие овощи с болгарским перцем и белым сыром – вкус Болгарии в одной тарелке.

ГРЪЦКА САЛАТА

(домати, краставици, червен лук, фета, пипер, маслина)⁷

Слънчева и свежа салата с типични гръцки вкусове – сочни зеленчуци, червен лук, фета и маслини. Средиземноморска наслада в чист вид.

GREEK SALAD

(tomatoes, cucumbers, red onion, feta cheese, pepper, olive)⁷

A light and sunny salad with crisp vegetables, creamy feta and olives – a true Mediterranean delight.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

(помидоры, огурцы, красный лук, фета, перец, маслина)⁷

Свежий и лёгкий вкус Средиземноморья – с овощами, фетой и маслинами.



350g

11.90
bgn

6.08
eur

Salad

Menu

RIVER
RESTAURANT

СНЕЖАНКА

(краставици, цедено кисело мляко, чесън, копър, орехи)^{7,8}

SNEZHANKA SALAD

(cucumbers, strained yogurt, garlic, dill, walnuts)^{7,8}

A creamy and refreshing Bulgarian yogurt salad with cucumber, dill and crunchy walnuts.

САЛАТА СНЕЖАНКА

(огурци, процеженный йогурт, чеснок, укроп, грецкие орехи)^{7,8}

Нежная и прохладная закуска с йогуртом, орехами и укропом – вкус Болгарии.



ЦЕЗАР СЪС СКАРИДИ

(зелена салата, скариди, пармезан, крутони, млечен сос)^{2,3,7,10}

SHRIMP CEASAR SALAD

(green salad, shrimp, parmesan, croutons, creamy dressing)^{2,3,7,10}

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

(салат, креветки, пармезан, гренки, соус)^{2,3,7,10}

300g

17.90
bgn

9.15
eur



200g

8.30
bgn

4.24
eur

ЦЕЗАР С ПИЛЕ

(зелена салата, пилешко филе, пармезан, крутони, млечен сос)^{3,7,10}

CHICKEN CEASAR SALAD

(green salad, chicken fillet, parmesan, croutons, creamy dressing)^{3,7,10}

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

(салат, куриное филе, пармезан, гренки, соус)^{3,7,10}

300g

14.90
bgn

7.62
eur

СЕЛСКА САЛАТА

(домати, краставици, сотиран патладжан, паниран пипер, лук, сирене, люта чушка, магданоз)^{1,3,7}

COUNTRY SALAD

(tomatoes, cucumbers, sautéed eggplant, breaded pepper, onion, cheese, hot pepper, parsley)^{1,3,7}

ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

(помидоры, огурцы, баклажан, жареный перец, лук, сыр, острый перец, петрушка)^{1,3,7}

400g

13.10
bgn

6.70
eur

Seafood

Мени

RIVER
RESTAURANT

СКАРИДИ В МАСЛО

(скариди, масло, чесън, магданоз, лимон)²⁷

SHRIMPS IN BUTTER

(shrimp, butter, garlic, parsley, lemon)²⁷

КРЕВЕКИ В МАСЛЕ

(креветки, сливочное масло, чеснок, петрушка, лимон)²⁷



150g

18.20
bgn

9.31
eur



САФРИД

(пържена риба, лимон)⁴

CRISPY AND TENDER BLACK SEA FISH

served with a wedge of lemon – the purest taste of the sea

ХРУСТЯЩА И СОЧНА ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА

с долькой лимона – вкус моря в самом естественном виде.



250g

19.00
bgn

9.71
eur

КАЛМАРИ ПАНЕ С МАНГО СОС

(панирани калмари, манго сос)^{1,3,14}

BREADED CALAMARI WITH MANGO SAUCE

(breaded calamari, mango sauce)^{1,3,14}

КАЛЬМАРЫ В ПАНИРОВКЕ С МАНГОВЫМ СОУСОМ

(кальмары, панировка, соус манго)^{1,3,14}

150g

16.90
bgn

8.64
eur

ПАЛАМУД

(пържен или на скара)⁴

BONITO (Fried or Grilled)⁴

ПАЛАМУД

(жареный или на гриле)⁴

300g

20.10
bgn

10.28
eur

ЧЕРНОКОП НА СКАРА⁴

GRILLED BLUEFISH (Chernokop)⁴

ЧЕРНОКОП НА ГРИЛЕ⁴



250g

19.80
bgn

10.12
eur

ЛАВРАК⁴ | SEA BASS

250g

26.20
bgn

13.40
eur

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Veggie Мени

RIVER
RESTAURANT

КЮФТЕНЦА ОТ КИНОА И КРЕМА СИРЕНЕ

(киноа, крема сирене, зеленчуци, подправки)⁷

Леки и хранителни кюфтенца с киноа, свежи зеленчуци и нежно крема сирене. Перфектни както за вегетарианци, така и за всеки, който търси нещо различно и вкусно.

QUINOA AND CREAM CHEESE PATTIES

(quinoa, cream cheese, vegetables, herbs)⁷

Light and flavorful vegetarian patties made with quinoa and soft cheese – healthy, colorful and delicious.

КОТЛЕТЫ ИЗ КИНОА с ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

(киноа, творожный сыр, овощи, зелень)⁷

Нежные и полезные котлетки из киноа с овощами и сыром – отличный выбор без мяса.



300g

16.50
bgn

8.44
eur

ПАНИРАН КАШКАВАЛ СЪС СВЕЖА ГАРНИТУРА

(паниран кашкавал, салата или зеленчукова гарнитура)^{1,3,7}

BREADED YELLOW CHEESE WITH FRESH GARNISH

(breaded yellow cheese, side salad or vegetables)^{1,3,7}

ЖАРЕНЬЙ КАШКАВАЛ С ГАРНИРОМ

(панированный сыр, гарнир или салат)^{1,3,7}



200g

15.40
bgn

7.87
eur



250g

17.50
bgn

8.95
eur

АСПЕРЖИ С ЦВЕТЕН ОРИЗ

(зелени аспержи, бял и черен ориз, масло)⁷

ASPARAGUS WITH COLORED RICE

(green asparagus, white and black rice, butter)⁷

СПАРЖА С ЦВЕТНЫМ РИСОМ

(зелёная спаржа, белый и чёрный рис, сливочное масло)⁷

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Meat lovers

Мени

RIVER
RESTAURANT

СВИНСКИ РЕБРА СЪС СОС

(свински ребра, картофи, подправки, сос)^{16,10}

PORK RIBS WITH SAUCE

(pork ribs, potatoes, spices, sauce)^{16,10}

СВИНИЕ РЕБРЫШКИ С СОУСОМ

(свинные рёбра, картофель, специи, соус)^{16,10}

400g

21.60
bgn

11.04
eur



СВИНСКА ПЪРЖОЛА С БИЛКОВИ КАРТОФИ

PORK NECK STEAK WITH HERB POTATOES

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С ГАРНИРОМ

8.95
eur

350g

17.50
bgn



500g

18.90
bgn

9.66
eur

СВИНСКИ ДЖОЛАН ПЕЧЕН С КАРТОФИ

(свински джолан, картофи, лук, подправки)^{6,9,10}

ROASTED PORK KNUCKLE WITH POTATOES (pork knuckle,
potatoes, onion, spices)^{6,9,10}

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА С КАРТОШКОЙ

(свиная рулька, картофель, лук, специи)^{6,9,10}

БАВНО ГОТВЕНО ДЪРПАНО ТЕЛЕШКО

със златисти картофи и ароматен сос

SLOW-COOKED PULLED BEEF

with Golden Potatoes and Aromatic Sauce

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

с картофелем и соусом

300g

18.10
bgn

9.25
eur

СВИНСКО БОН ФИЛЕ С ПЕЧЕН СОС И ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Крежко и сочно свинско бон филе,
поднесено с фино редуциран печен сос
и ароматни задушени зеленчуци. Вкус,
който съчетава изисканост и топлина.

PORK TENDERLOIN WITH ROAST SAUCE AND STEAMED VEGETABLES

Delicately cooked pork tenderloin with
rich roast sauce and a side of seasonal
vegetables – refined and comforting.

СВИНОЕ ФИЛЕ С ПЕЧЁНЫМ СОУСОМ И ТУШЁНЫМИ ОВОЩАМИ

Нежное филе в ароматной подаче с
тёплыми овощами – вкус изысканности
и уюта.



300g

17.80
bgn

9.10
eur

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Meat lover

RIVER
RESTAURANT

Мени

ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

(пилешко филе, моркови, броколи, картофи, масло)⁷

CHICKEN FILLET WITH VEGETABLE GARNISH

(chicken fillet, carrots, broccoli, potatoes, butter)⁷

КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

куриная грудка, морковь, брокколи, картофель, масло)⁷



350g

18.50
bgn

9.46
eur

ПИЛЕШКИ ПРЪЧИЦИ С КОРНФЛЕЙКС^{1,3,7}

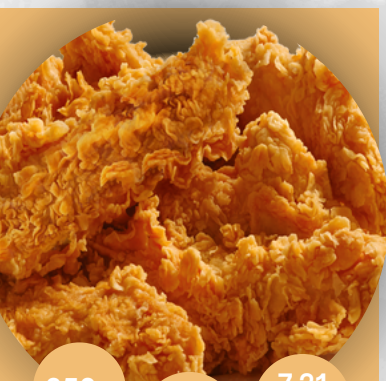
Хрупкави златисти пилешки пръчици с корнфлейкс и пармезан, подправки, поднесени с нежен млечен сос.

CHICKEN FINGERS WITH CORNFLAKES^{1,3,7}

Crispy and fun chicken strips with a cornflake crust and parmesan, spices, served with a smooth dairy dip.

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ В КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЯХ^{1,3,7}

Хрустящие куриные полоски с хлопьями и сыром, специи, подаются с мягким молочным соусом.



350g

14.10
bgn

7.21
eur

ПИЛЕШКО ФИЛЕ С КАРТОФЕНО ПЮРЕ⁷

CHICKEN FILLET WITH MASHED POTATOES⁷

КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ⁷

350g

17.10
bgn

8.74
eur

ПИЛЕШКИ КЪСЧЕТА С ТОПЕНО СИРЕНЕ⁷

Сочни пилешки хапки в кремообразен сос с топено сирене и гъби, поднесени с пържени картопки. Уютно ястие с пъстен вкус и неустойима мекота.

CHICKEN BITES WITH MELTED CHEESE⁷

Tender chicken bites in creamy melted cheese sauce with mushrooms, served with golden fries – rich and comforting.

КУРИНЫЕ КУСОЧКИ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ⁷

Нежные кусочки курицы в сырном соусе с грибами, с картошкой фри – вкусно и сытно.



350g

15.20
bgn

7.77
eur

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Meat lovers

RIVER
RESTAURANT

Menu

ПИЛЕШКИ ШИШЧЕТА НА СКАРА

GRILLED CHICKEN SKEWERS

Tender chicken grilled on skewers with flavorful spices – simple, juicy and delicious.

КУРЕННЫЕ ШАШКЛЫЧКИ НА ГРИЛЕ

Нежное мясо на шпажках, приготовленное на гриле (специи) – просто и вкусно.



240g

6.39

eur

12.50

bgn

СВИНСКИ КЮФТЕТА | СВИНСКИ КЕБАПЧЕТА С КАРТОФКИ

PORK MEATBALLS | PORK KEBABCHE WITH POTATOES

Traditional seasoned pork meatballs or kebabs, grilled to perfection and served with golden potatoes.

СВИНЫЕ КЮФТЕТА | КЕБАПЧЕТА С КАРТОШКОЙ

Болгарская классика – кюфте или кебапче, поданные с картошкой – просто и сытно.



300g

12.10

bgn

6.19

eur

ТЕЛЕШКИ КЮФТЕТА | ТЕЛЕШКИ КЕБАПЧЕТА С КАРТОФКИ

BEEF MEATBALLS | BEEF KEBABCHE WITH POTATOES

Juicy grilled beef patties or kebabs, seasoned just right and served with crispy golden potatoes – simple and full of flavor.

ГОВЯЖЬИИ КЮФТЕТА | КЕБАПЧЕТА С КАРТОШКОЙ

Лёгкое и ароматное блюдо – кюфте или кебапче из говядины с хрустящей картошкой.



300g

14.20

bgn

7.26

eur

Sides' Menu

RIVER
RESTAURANT

ПРЕСНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ

FRESHLY FRIED POTATOES

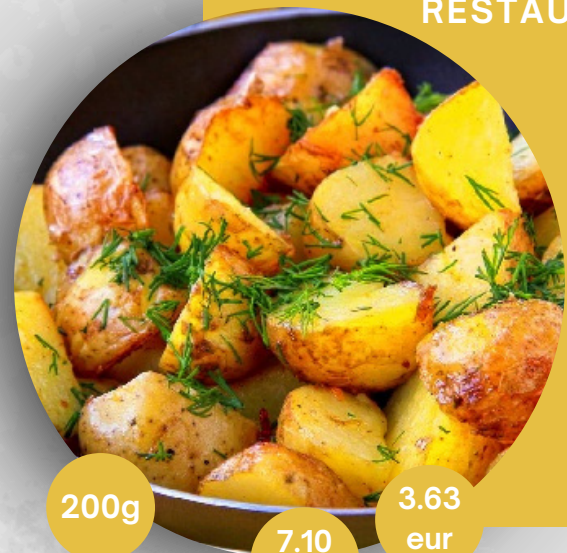
КАРТОШКА ФРИ ИЗ СВЕЖИХ КАРТОФЕЛИН

200g
7.10 bgn

400g
13.80 bgn

200g
3.63 eur

400g
7.06 eur



200g

7.10
bgn

3.63
eur

КАРТОФИ СОТЕ⁷

Нежно сотирани картофи с масло и ароматен копър и подправки – леки, пухкави и идеално допълнение към всяко основно ястие.

SAUTEED POTATOES⁷

Lightly sautéed potatoes with butter and fresh dill and spices – soft, aromatic, and full of flavor.

КАРТОФЕЛ СОТЕ⁷

Нежный гарнир с маслом и ароматной зеленью и специи – классика в каждой ложке.

ЦВЕТЕН ОРИЗ⁷

Фин баланс между бял и черен ориз, овкусен с масло и подправки. Лек, елегантен и визуално ефектен гарнир – чудесно допълнение към всяко основно ястие.

COLORED RICE⁷

A delicate blend of white and black rice with butter and spices – light, aromatic, and visually striking.

ЦВЕТНОЙ РИС⁷

Ароматный белый и чёрный рис и нежный гарнир с маслом и специями – для лёгкого и красивого блюда.

150g

8.70
bgn

4.45
eur

ПЪРЛЕНКА

Класическа с масло¹⁷ • Със сирене¹⁷ • С масло и чесън¹ • С кашкавал¹⁷ Мека и уханна питка, изпечена на скара или във фурна. Перфектна за топене в сосове, гарниране или просто за споделяне.

FLATBREAD (PARLENKA)

Classic with butter • With cheese • With butter & garlic • With yellow cheese Soft and warm grilled flatbread – ideal for dipping, sharing, or pairing with any dish

ПИТА (ПЪРЛЕНКА)

Классическая • С сыром • С маслом и чесноком • С жёлтым сыром Мягкая ароматная лепёшка – отлично подходит к мясу, соусам и салатам.

3.50 BGN¹⁷ • 4.10 BGN¹⁷ • 3.50 BGN¹ • 4.10 BGN¹⁷

1.79 EUR¹⁷ • 2.10 EUR¹⁷ • 1.79 EUR¹ • 2.10 EUR¹⁷

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

pasta & risotto

Menu

RIVER
RESTAURANT

СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ

(спагети, кайма, доматиен сос, лук, моркови, подправки)¹⁹

SPAGHETTI BOLOGNESE

(spaghetti, minced meat, tomato sauce, onion, carrot, spices)¹⁹

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

(спагетти, фарш, томатный соус, лук, морковь, специи)¹⁹



300g

11.50
bgn

5.88
eur



300g

18.70
bgn

9.56
eur

ТАЛИАТЕЛИ СЪС СКАРИДИ

(талиатели, скариди, чесън, зехтин, бяло вино, магданоз)^{12,12}

TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

(tagliatelle, shrimps, garlic, olive oil, white wine, parsley)^{12,12}

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ

(талъятелле, креветки, чеснок, оливковое масло, белое вино, петрушка)^{12,12}

ПАСТА АЛИО Е ОЛИО

(спагети, зехтин, чесън, люта чушка, магданоз)¹

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

(spaghetti, olive oil, garlic, chili pepper, parsley)¹

СПАГЕТТИ АГЛИО Е ОЛИО

(спагетти, оливковое масло, чеснок, перец чили, петрушка)¹



250g

10.80
bgn

5.52
eur

РИЗОТО С МАНАТАРКИ

(ориз арборио, сушени манатарки, бяло вино, лук, пармезан, масло)^{7,12}

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

(arborio rice, porcini mushrooms, white wine, onion, parmesan, butter)^{7,12}

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

(рис арборио, белые грибы, белое вино, лук, пармезан, масло)^{7,12}

РИЗОТО С БРОКОЛИ

(ориз арборио, броколи, сметана, пармезан, масло, подправки)⁷

BROCCOLI RISOTTO

(arborio rice, broccoli, cream, parmesan, butter, spices)⁷

РИЗОТТО С БРОККОЛИ

(рис арборио, брокколи, сливки, пармезан, масло, специи)⁷



300g

17.60
bgn

9.00
eur

300g

12.50
bgn

6.39
eur

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Pizza Menu

RIVER
RESTAURANT

ПИЦЦА МАРГАРИТА

(доматен сос, моцарела, босилек)¹⁷

PIZZA MARGHERITA

(tomato sauce, mozzarella, basil)¹⁷

ПИЦЦА МАРГАРИТА

(томатный соус, моцарелла, базилик)¹⁷



400g

15.50
bgn

7.93
eur



450g

19.20
bgn

9.82
eur

ПИЦЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ

(синьо сирене, кашкавал, моцарела, топено сирене, доматен сос)¹⁷

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

(blue cheese, yellow cheese, mozzarella, melted cheese, tomato sauce)¹⁷

ПИЦЦА КУАТРО ФОРМАДЖИ

(голубой сыр, твёрдый сыр, моцарелла, плавленный сыр, томатный соус)¹⁷

ПИЦЦА РИМИНИ

(шунка, кашкавал, гъби, доматен сос)¹⁷

PIZZA RIMINI

(ham, yellow cheese, mushrooms tomato sauce)¹⁷

ПИЦЦА РИМИНИ

(ветчина, сыр, грибы, томатный соус)¹⁷

ПИЦЦА ПЕПЕРОНИ

(салам пеперони, моцарела, маслини, кашкавал, доматен сос)¹⁷

PIZZA PEPPERONI

(pepperoni salami, mozzarella, olives, yellow cheese, tomato sauce)¹⁷

ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

(салами пепперони, моцарелла, маслины, сыр, томатный соус)¹⁷

ПИЦЦА ТОРИНО

(пушени свински гърди, пушено сирене, пресен пипер, кашкавал, доматен сос, домати)¹⁷

PIZZA TORINO

(smoked pork belly, smoked cheese, fresh pepper, yellow cheese, tomato sauce, tomatoes)¹⁷

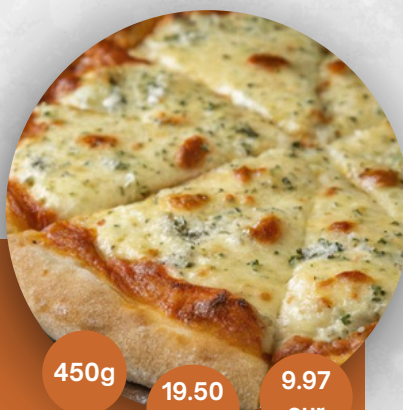
ПИЦЦА ТОРИНО

(копчёная свинина, копчёный сыр, свежий перец, сыр, томаты, соус)¹⁷

450g

18.60
bgn

9.51
eur



450g

19.50
bgn

9.97
eur



450g

17.20
bgn

8.79
eur

Desserts

Menu

RIVER
RESTAURANT

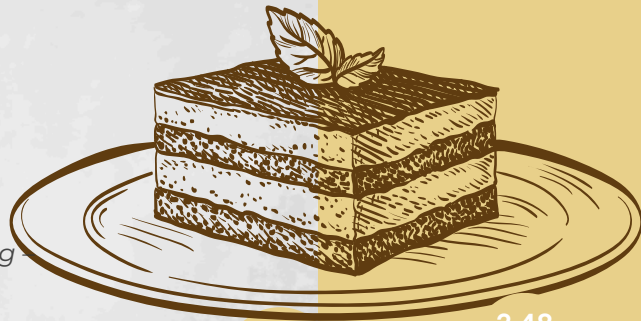
БИСКВИТЕНА ТОРТА^{1,3,7}

BISCUIT CAKE^{1,3,7}

Layered soft biscuits with creamy milk filling – classic, simple, and comforting.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ^{1,3,7}

Мягкий, сладкий и уютный десерт из детства – без излишеств.



150g

6.80
bgn

3.48
eur

КРЕМ КАРАМЕЛ^{3,7}

Нежен и гладък десерт с копринена текстура и златиста карамелена коричка. Българска класика с френски произход.

CRÈME CARAMEL^{3,7}

Silky smooth and gently sweet – a timeless custard dessert with golden caramel glaze.

КРЕМ-КАРАМЕЛЬ^{3,7}

Лёгкий, сладкий и нежный десерт – с яркой карамельной ноткой.



150g

6.10
bgn

3.12
eur

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ^{1,3,7}

CHOCOLATE SOUFFLÉ^{1,3,7}

Molten-centered delight with a soft crust – rich, elegant, and unforgettable

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ^{1,3,7}

Нежная текстура с жидким шоколадом внутри – десерт для гурманов.



150g

7.50
bgn

3.83
eur

ФРЕНСКА НУГА^{3,8}

Лека и елегантна сладост с пухкава текстура и хрупкави ядки. Френски десерт с неустоим чар – нежен и запомнящ се.

FRENCH NOUGAT^{3,8}

Delicate and chewy sweetness with a nutty crunch – a French classic full of texture and charm.

ФРАНЦУЗСКАЯ НУГА^{3,8}

Воздушный десерт с орешками и медовой ноткой – изысканный и лёгкий.



150g

7.10
bgn

3.63
eur

WWW.PLAMENA-PALACE.COM

By the Team of Hotel Plamena Palace

+359 886 188 144

restaurant
RIVER

Seasonal Menu

RIVER
RESTAURANT

МИДИ С ЧЕРУПКА

(миди, бяло вино, чесън, магданоз, масло)^{7,14}

Пресни миди в ароматен сос от бяло вино, чесън и масло. Морски вкус с фин завършек – леко, елегантно и неустойимо.

MUSSELS IN SHELL

(mussels, white wine, garlic, parsley, butter)^{7,14}

Fresh mussels steamed in white wine and butter – a delicate and flavorful seafood dish.



150g

16.90
bgn

8.64
eur

МИДИИ В РАКОВИНА

(мидии, белое вино, чеснок, зелень, масло)^{7,14}

Сочные мидии в ароматном винном соусе с маслом – лёгкий и изысканный вкус моря.

МИДИ С ДВА ВИДА ОРИЗ

(миди, бял ориз, черен ориз, чесън, зехтин, магданоз)¹⁴

Миди с характер, поднесени върху ароматна комбинация от черен и бял ориз. Леко, здравословно и наситено с морски вкус.

MUSSELS WITH RICE DUO

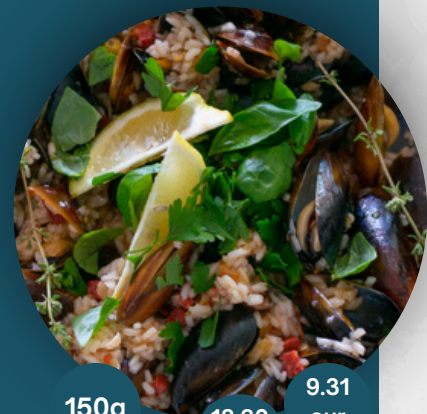
(mussels, white rice, black rice, garlic, olive oil, parsley)¹⁴

Tender mussels on a bed of white and black rice – a light and elegant seafood dish.

МИДИИ С ДВУМА ВИДАМИ РИСА

(мидии, белый и чёрный рис, чеснок, оливковое масло, зелень)¹⁴

Мидии с ароматным рисом – сочетание лёгкости и вкуса моря.



150g

18.20
bgn

9.31
eur