



# Меню

## Стара българска кухня

Уважаеми гости, арткомплекс Горски дом Трявна – „зеленият“ дом на Балкана, има удоволствието да ви предложи гозби от забравена стара българска кухня, специално подбрани с помощта на известния кулинар Пенка Михова. При нас можете да опитате забравени гозби от времето на вашите баби, които са характерни за българската кулинарна традиция от Трявна, Габрово и от всички краища на страната и да се насладите на подбрани вина от българските сортове грозде.

„Особеностите на нашенската кухня са много. Ето ви някои от тях, придружени с препоръки и емоционални „(под)плънки“. И нека душата ви после говори!

- Кухнята ни е сезонна – съжалявам, да, така е!
- Това е кухня само с пресни продукти.
- Примитивна, затова надеждна и вярна, готварска техника – жар, сач, пръстена пещ, огнище, керемиди, сгорещен камеи, глинени съдове.
- Никога не забравяйте, че месните гозби се приготвят със собствена мазнина, затова по традиция, когато готвим тлъсти меса, те се задушават „в себе си“.
- Когато готвим крехки меса (крехнини) – агне, пиле, риба, или зеленчуци като грах, зелен боб, гъби, листни зеленчуци, използваме млечни масла – чисти, прясно осолени или претопени.
- Българите не ядем люто – то не е наш „патент“ – допълнително го поднасяме самичко на трапезата или в туршийка.
- Не ръсим миризмичките на поразия – само при задушаване слагаме силни подправки – бахар, дафинов лист, черен пипер.
- При варивата употребяваме чубрица, джоджен, копър, магданоз, целина, мащерка, риган.
- Винаги съчетаваме или готвим продуктите с мляко и с млечни продукти.
- Готви се първо на силен, а след това на слаб огън.

Днес от това родно и природно приготвяне на храната не е останало почти нищо. Затова реших, докато нашите деца и внуци не са забравили съвсем за бащината къща, да го направя, покажа и напиша, а след това да поплача – от болка от радост. Тук-там, вместо точните грамажи и литражи, ще ви разказвам – за вас небивалици, за мен – истини. За това как ми трепти и подскача душата, какво е за мен всекидневната българска кухня...“

*Из книгата на Пенка Михова  
„Когато душата похапва в „Параклиса“*



## Специалитети на дома по предварителна заявка

### **Домашна пълнена пуйка**

/домашна пуйка/ наденица/ сушени плодове/  
/лук/ ориз/ дреболии/ миришки /  
За 10 ч., 84,00 лв.

### **Печен заек по хайдушки с бекон и кисели краставички**

/заек/ бекон/ чесън/ маслини/  
/лук/ моркови/ лютеница/ миришки /  
За 8 ч., 70,00 лв.

### **Домашна пълнена кокошка по ориенталски**

/домашна кокошка/ шамфъстък/ стафиди/ ябълки/  
/лук/ ориз/ дреболии/ пипер/ миришки /  
За 4 ч., 35,00 лв.

### **Пълнен шаран по тревненски**

/шаран/ орехи/ дамати/лук/ маслини/  
/лозови листа/ пипер/ миришки /  
За 6 ч., 60,00 лв.

### **Печено прасенце по старому**

/прасенце/ свински дроб/ бекон / стафиди/ лимони/лук/ чесън/ориз/  
/грах/ картофи/ зеле/ кисели краставички/ миришки /  
За 20 ч., 225,00 лв.



## Предястия

### **Шишчета от патешки сърца**

/патешки сърца/ лук/ зелена салата/ плодове/ миришки/  
250 гр., 4.50 лв

Препоръчано от сомелиера: Евксиноград Немски Ризлинг и  
Червен Мискет

### **Палачинка с тиле**

/пилешко месо/гъби/ кисели краставички/ кашкавал/  
250 гр, 5.60 лв.

Препоръчано от сомелиера: -Мидалидаре-Карпе Дием-розе

### **Агнеешко млечен кебап**

/агнеешко месо/ дреболии/ домати/яйце/  
/зелен лук/ миришки /  
350 гр, 9.8 лв.

Препоръчано от сомелиера: Бергуле Мелник 55

### **Телешка главичка по касапски**

/телешка главичка от млечно теле/ чесън/ зелен лук/зехтин/  
300 гр, 7.60 лв.

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Мерло

### **Панирани топени сиренца**

/ топени сиренца/ сладко/корнфлйкс/  
200 гр, 7.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Розе Блъш

### **Омлет със зеленчуци**

/пресен пипер/ яйца/ гъби/ грах/ тиквички/ сирене/  
300 гр, 4.50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Лъо Розе-Катаржина

## Разядки

### **Тревненска топеница**

/ печен пипер/ пресен домати/ люта чушка/  
сирене/ чесън/ миришки/ препечен хляб/  
250 гр, 4,50 лв.

### **Тревненска сланина**

/тънко нарязана сланина с лук/ червен пипер/ препечен хляб /  
100 гр, 3,50 лв.

### **Павликенски таратор**

/краставици/ кисело мляко/чесън/ орехи/ миришки/  
300 гр, 3,00 лв

### **Бабина разядка**

/нахут/ сусамов тахан/ лимон/ чесън/  
0.250 гр, 5.00 лв.



ГОРСКИ ДОМ - ТРОЯНА

## Зарзавати

### **Салата по овчарски**

/ домати/ краставици/ печен пипер/ гъби/ царевича/ шунка/  
сирене/ кашкавал/ яйце/ зелен лук/ маслини/ миришки /  
450 гр, 6.50 лв.

Препоръчано от стопанина: Троянска сливова стара 7 г.

### **Салата по шопски**

/ домати/краставици/ суров пипер/ сирене/ миришки/  
400 гр, 5.50 лв.

Препоръчано от стопанина: Бургас 63 Барел

### **Белено домати със свежо сирене от Троянско**

/белени домати/ свежо сирене/миришки/  
350 гр, 6.00 лв.

Препоръчано от стопанина: Сунгурларска отлежала

### **Салата за ракийка**

/ домати/ краставици/ царевича/ моркови/  
кашкавал/ миришки /  
350 гр, 5.50 лв.

Препоръчано от стопанина: Стралджанска мускатова

### **Пастирска салата**

/печен пипер/ кисело мляко/ сирене/ орехи/ миришки/  
350 гр, 6.00 лв.

Препоръчано от стопанина: Мезек гроздова

### **Градинарска салата**

/домати/ краставици/ зелена салата/ тиквички/ сирене  
350 гр, 5.50 лв.

### **Зимна салата**

/ моркови/ червено цвекло/ майонеза/ орехи/ стафиди/сини сливи/  
400 гр, 5.00 лв

Препоръчано от стопанина: Троянска сливова



## Безмесни гозби

### **Патладжан по селски**

/ патладжан/ сирене/ кашкавал/ домати/ чесън/ пармезан/  
450 гр, 7.50 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Карпе Дием

### **Гъби по овчарски**

/ домати/ гъби/ чесън/ сирене/ кашкавал/ миришки /  
400 гр, 5.90 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Могилово Вилаж

### **Сирене по тревненски**

/ сирене/ домати/ гъби/ яйце /миришки/  
350 гр, 5.50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мерло Братя Минкови

### **Пататник по койчовски**

/ картофи/ сирене/ кашкавал/ яйца/ лук /  
350 гр, 4.50 лв

Препоръчано от сомелиера: Бергуле Мелник 55

### **Селска манджа**

/ пипер/ домати/ яйце/ чесън/ миришки /  
400 гр, 5.00 лв

Препоръчано от сомелиера: Евксиноград-Ризлинг



## Скара

### *Суджук на гребен*

100 гр., 3,90 лв.

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови-Каберне

### *Свински ребра по селски*

400 гр., 7,70 лв.

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови-червено Кюве

### *Кюфте/ Кебапче*

80 гр., 1,50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мелник 55 Резерва

### *Пилешка пържола филе/бут*

200 гр., 5,80 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре-Пино Грис

### *Свинска вратна пържола*

200 гр., 6,50 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Могилово Вилаж

### *Пъстърва*

250-350 гр., 7,50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Совиньон Бланк Семийон



## Бабини гозби

### **Свинско бон филе с билки**

/свинско месо/ катрофи/гъби/ моркови/чесън/  
домати/ миришки /  
400 гр., 8.60 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Карпе Дием

### **Тревненско гювече**

/ кайма/ сирене/ пипер/ домати/ лук/яйце/ миришки /  
400 гр., 8.60 лв

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Кюве

### **Свински джолан по Тревненски**

/ свински джолан/ патладжан/ тиквички/ лук/ гъби/  
моркови/ миришки /  
900 гр., 16.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Могилово Вилаж

### **Царски шиш за двама**

/свинско/пилешко/кайма/бекон/лук/  
чушка/гъби/лимон/пърленки/картофи/  
800 гр., 16.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мерло и Каберне Фран

### **Пържола по ловджийски**

/ свинско месо/ доматиен сос/ бекон/ гъби/ кисели  
краставички/лук/ миришки /  
300 гр., 9.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Нота Бене

### **Телешки стек по балкански**

/ телешко бон филе/ зелен боб/гъби/ чесън/ миришки /  
250 гр., 11.70 лв.

Препоръчано от сомелиера: Осмарски червен пелин

### **Пилешко филе със спанак**

/ пилешко филе/ спанак/ моцарела/ домати/ морков/  
Кашкавал/сушени домати/ миришки /  
300 гр., 8.60 лв.

Препоръчано от сомелиера: Евксиноград Траминер

### **Патешко магре**

/ патешко филе/ гъби/ мед/ прясни плодове/ миришки /  
300 гр., 13.50лв

Препоръчано от сомелиера: Сира, Мерло и Санджовезе



## Добавки

200 гр. *Пържени картофи* 2,00 лв

250 гр. *Пържени картофи със сирене* 2,40 лв

100 гр. *Гарнитура домати* 1.60 лв

100 гр. *Гарнитура краставици* 1.60 лв

200 гр. *Свежа гарнитура*  
*/домати/краставици/зелен пипер/ зелен лук/* 2,50 лв

200 гр. *Комбинирана гарнитура*  
*/пържени картофи/ домати/ краставици/* 2.20 лв

## Мезета

100 гр. *Сирене по балкански*  
*/сирене/ лук/ червен пипер/ зехтин/* 3,00 лв.

100 гр. *Кашкавал* 3,00 лв.

## Благояжки

250 гр. *Цедено кисело мляко*  
*с плодове и мед* 2,99 лв.

150 гр. *Палачинка с шоколад или конфитюр* 2.20 лв

200 гр. *Десерт на деня* 3.00 лв.

## Ядки

100 гр. *Кашу/Бадеми* 6,00 лв.

100 гр. *Печен фъстък* 3,00 лв.





## Ракии

50 мл	<i>Мезек гроздова</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Пещера мускатова</i>	2,50 лв.
50 мл	<i>Стралджанска мускатова</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Бургас 63 Барел</i>	3,00 лв.
50 мл	<i>Бургас 63 Перлова</i>	3,50 лв.
50 мл	<i>Бургаска мускатова</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Поморийска мускатова</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Сунгурларска отлежала</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Ракия от Избата на Братя Минкови</i>	2,50 лв.
50 мл	<i>Троянска сливова отлежала</i>	2,30 лв.
50 мл	<i>Троянска сливова стара 7 г.</i>	3,90 лв.
50 мл	<i>Троянска кайсиева</i>	2,30 лв.

## Уиски

50 мл	<i>Джим Бийм</i>	4,00 лв.
50 мл	<i>Джи Би</i>	4,00 лв.
50 мл	<i>Тюламор Дю</i>	4,00 лв.
50 мл	<i>Джак Даниелс</i>	5,00 лв.

## Водка

50 мл	<i>Абсолют син/Финландия</i>	2,60 лв.
50 мл	<i>Руский стандарт</i>	3,00 лв.
50 мл	<i>Савой клуб</i>	1,50 лв.



## *Джин*

*Бифийтър*

*Савой клуб*

50 мл

50 мл

2,60 лв.

1,50 лв.

## *Ром*

*Капитан Морган спайс*

*Савой клуб*

50 мл

50 мл

2,60 лв.

1,50 лв.

## *Вермут/Ликьор*

*Мартини драй*

*Чочосан*

*Бейлис*

50 мл

50 мл

50 мл

1,60 лв.

1,50 лв.

3,00 лв.

## *Други*

*Узо 12*

*Узо Пломари*

*Мастика Пещера*

*Мента*

*Коняк Плиска*

*Коняк Слънчев бряг*

50 мл

50 мл

50 мл

50 мл

50 мл

50 мл

2,00 лв.

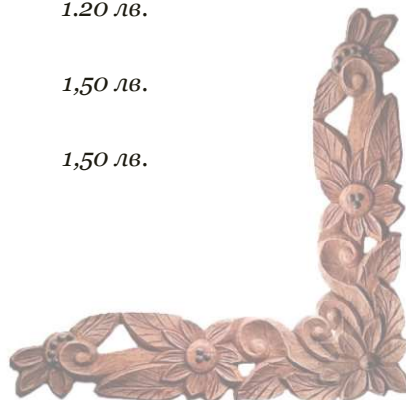
2,00 лв.

1,50 лв.

1,20 лв.

1,50 лв.

1,50 лв.





## **Бира**

**Каменица**

500 мл

2,00 лв.

**Каменица тъмно**

500 мл

2,00 лв.

**Старопрамен**

500 мл

2,20 лв.

**Шуменско**

500 мл

2,00 лв.

**Стела Артоа**

500 мл

2,40 лв.

**Каменица**

330 мл

2,00 лв.

**Будвайзер**

500 мл

2,40 лв.

**Астика**

500 мл

2,00 лв.

**Бургаско**

500 мл

2,00 лв.

## **Топли напитки**

**Кафе еспресо**

50мл

1,50 лв.

**Кафе еспресо Арабика**

50мл

2,00 лв

**Кафе еспресо без кофеин**

50мл

1,50 лв

**Нес кафе**

60мл

1,00 лв

**Мляко с нес кафе**

150мл

1,50 лв

**Мляко с какао**

150мл

1,50 лв

**Топло мляко с мед и канела**

150мл

1,50 лв

**Билков чай**

150мл

1,00 лв

**Плодов чай**

150мл

1,00 лв

**Зелен чай/Черен чай**

150мл

1,00 лв



## Безалкохолни напитки

250мл	<i>Кока Кола/ Пепси</i>	1,50 лв
250мл	<i>Фанта Портокал</i>	1,50 лв
250мл	<i>Фанта Лимон</i>	1,50 лв
250мл	<i>Спрайт</i>	1,50 лв
250мл	<i>Швепс Тоник</i>	1,50 лв
250мл	<i>Сода Кинли</i>	1,00 лв
250мл	<i>Редбул</i>	3,00 лв
250мл	<i>Сок Капи портокал</i>	2.00 лв
250мл	<i>Сок Капи праскова</i>	2.00 лв
250мл	<i>Сок Капи ябълка</i>	2.00 лв
250мл	<i>Сок Капи вишна</i>	2.00 лв
500мл	<i>Минерална вода</i>	1.00 лв
1,5 л.	<i>Минерална вода</i>	1.50 лв
500 мл	<i>Айран каничка</i>	3.00 лв
200 мл	<i>Айран</i>	1.50 лв

Да ви е сладко!