

ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRJAVNA

## 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.

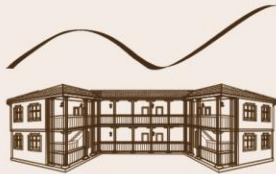
„Особеностите на нашенската кухня са много. Ето ви някои от тях, придружени с препоръки и емоционални „(под)плънки“. И нека душата ви после говори!

- 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 камей, 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“





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Специалитети на дома по предварителна заявка

### **Капама по Тревненски**

/свинско/заешко/пилешко/  
/хайдучка наденица/кисело зеле/ориз/лук/сланина/ миришки /  
За 8 ч., 90,00 лв.

### **Печен заек в гювеч по хайдучки**

/заек/ бекон/картофи/гъби/  
/лук/ моркови/ домати/ миришки /  
За 8 ч., 85,00 лв.

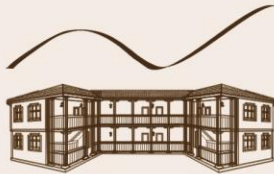
### **Пълнено пънче от Свински гърди**

/свински гърди/ гъби/ картофи/ мед/  
/ миришки /  
За 6-8 ч., 85,00 лв.

### **Печено младо агне**

/агне/ ориз/ дреболии / гъби/лук/ чесън/ миришки /  
За 20-24 ч., 360,00 лв.





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА,  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Предястия

### **Телешки език с гъби и кашкавал**

/телешки език/гъби/кашкавал/краве масло/миришки/  
200 гр., 10,80 лв

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Червено Кюве

### **Палачинки от тиквички с млечен чеснов сос**

/яйца/ пресни тиквички/прясно мляко/копър/цедено кисело  
мляко/

200 гр, 5,90 лв.

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Мерло

### **Домашен тарاما хайвер**

/ хайвер от риба/зехтин /брускети/миришки/  
200 гр, 6,80 лв.

Препоръчано от сомелиера: Шардоне Силвър Енджъл

### **Омлет със сирене**

/ яйца/ сирене/зехтин/миришки/  
250 гр, 5,50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Льо Розе-Катаржина

## Разядки

### **Тревненска топеница**

/ печен пипер/ пресен домати/ люта чушка/  
сирене/ чесън/ миришки/ препечен хляб/

200 гр, 6,50 лв.

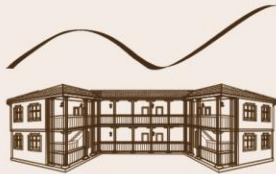
### **Тревненска сланина**

/тънко нарязана сланина с лук/ червен пипер/ препечен хляб /  
100 гр, 4,50 лв.

### **Яйчена разядка със сирене**

/сирене/майонеза/кисели краставички/яйца/ миришки/  
200 гр, 6,00 лв





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА,  
FOREST HOUSE TRAYANVA

## Зарзавати

### **Жътварска салата**

/ домати/ краставици/ печен пипер/ сирене/ орехи/ лук/  
маслини/ миришки /

350 гр, 7.50 лв.

Препоръчано от стопанина: Троянска сливова отлежала.

### **Салата по шопски**

/ домати/краставици/ суров пипер/ сирене/ миришки/  
300 гр, 6.50 лв.

Препоръчано от стопанина: Бургас 63 Барел

### **Салата от тиквички**

/ тиквички/ орехи/моркови /цедено мляко /копър/миришки/  
300 гр, 6.50 лв

Препоръчано от стопанина: Троянска сливова

## Безмесни гозби

### **Патладжан по селски**

/ патладжан/ сирене/ кашкавал/ домати/ чесън/ пармезан/  
300 гр, 11.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Карпе Диет червено

### **Зрял фасул с чекане**

/ зрял фасул/ моркови/ червено цвекло/чушка/домати/ лук /  
миришки /

300 гр, 9.50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Могилово Вилаж

### **Качамак със сирене**

/ качамак / зехтин/ сирен /миришки/  
300 гр, 6.50 лв.

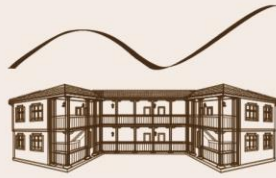
Препоръчано от сомелиера: Мерло Братя Минкови

### **Сирене по шопски в гювече**

/ сирене / домати/ чушка/яйце /миришки/  
300 гр, 7.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мерло Братя Минкови





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА,  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Скара

### **Суджук на гребен**

100 гр., 3,90 лв.

Препоръчано от сомелиера: Брятя Минкови-Каберне

### **Свински гърди по селски**

350 гр., 10,50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови-червено Кюве

### **Домашно Кюфте**

100 гр., 2,60 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мелник 55 Резерва

### **Пилешка пържола филе/бут**

200 гр., 8,60 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре-Пино Грис

### **Свинска вратна пържола**

200 гр., 9,80 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Нота бене

### **Пъстърва**

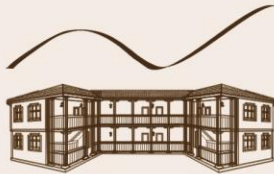
250-300 гр, 12.50 лв.

Препоръчано от сомелиера: Совинъон Бланк Семийон

### **Пържена цаца**

200 гр., 4,50 лв.





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANVA

## Бабини гозби

### **Свинско бон филе с билки**

/свинско месо/ картофи/гъби/ моркови/чесън/  
домати/ миришки /

350 гр, 13.90 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Карпе Дием

### **Пилешко филе по селски**

/пилешко филе/ домати/ картофки/ кашкавал /миришки /

350 гр., 10,60 лв

Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Кюве

### **Свински джолан по Тревненски**

/свински джолан/ картофи/ карамелизиран лук/ гъби/  
моркови/ миришки /

600 гр, 19.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: червено вино Могилово Вилаж

### **Царски шиш за двама**

/свинско/пилешко/кайма/бекон/лук/  
чушка/гъби/лимон/пърленки/картофи/

800 гр, 24.00 лв.

Препоръчано от сомелиера: Мерло и Каберне Фран

## Добавки

### **Пържени картофи**

200 гр.

2,40 лв

### **Пържени картофи със сирене**

250 гр.

2,80 лв

### **Гарнитурa домати**

100 гр.

1.60 лв

### **Гарнитурa краставици**

100 гр.

1.60 лв

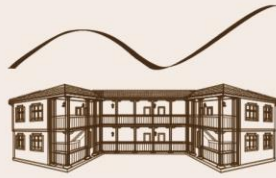
### **Свежа гарнитурa**

/домати/краставици/зелен типер/ зелен лук/

200 гр.

3.50 лв





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВИНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Мезета

100 гр	<b>Сирене по балкански</b> <i>/сирене/ лук/ червен пипер/ зехтин/</i>	3,50 лв.
100 гр	<b>Кашкавал</b>	3,50 лв.
100 гр	<b>Сухо мезе на деня</b>	6,50 лв.

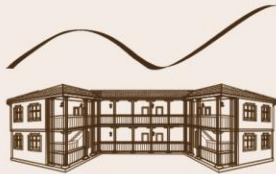
## Благоаяжки

150 гр.	<b>Десерт на деня</b>	3,50 лв.
---------	-----------------------	----------

## Ядки

100 гр	<b>Кашу/Бадеми</b>	6,00 лв.
100 гр	<b>Печен фъстък</b>	3,00 лв.





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Ракии

50 мл	<b>Пещера мускатова</b>	2,90 лв.
50 мл	<b>Стралджанска мускатова</b>	2,90 лв.
50 мл	<b>Бургас 63 Барел</b>	3,20 лв.
50 мл	<b>Бургаска мускатова</b>	2,50 лв.
50 мл	<b>Поморийска обикновена</b>	1,90 лв.
50 мл	<b>Поморийска мускатова</b>	2,40 лв.
50 мл	<b>Сунгурларска отлежала</b>	2,40 лв.
50 мл	<b>Ракия от Избата на Братя Минкови</b>	3,20 лв.
50 мл	<b>Троянска сливова отлежала</b>	2,40 лв.
50 мл	<b>Троянска кайсиева</b>	2,40 лв.

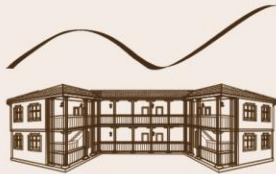
## Уиски

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

## Водка

50 мл	<b>Абсолют син/Финландия</b>	3,00 лв.
50 мл	<b>Савой клуб</b>	1,70 лв.





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Джин

**Бифийтър**

50 мл

2,60 лв.

**Савой клуб**

50 мл

1,50 лв.

## Ром

**Капитан Морган спайс**

50 мл

2,60 лв.

**Савой клуб**

50 мл

1,50 лв.

## Вермут/Ликьор

**Мартини драй**

50 мл

1,80 лв.

**Бейлис**

50 мл

3,00 лв.

## Други

**Узо 12**

50 мл

2,80 лв.

**Узо Пломари**

50 мл

2,80 лв.

**Мастика Пецера**

50 мл

2,00 лв.

**Мента**

50 мл

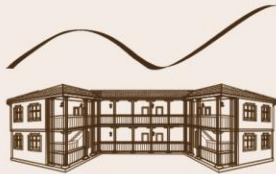
1,50 лв.

**Коняк Плиска**

50 мл

1,50 лв.





ГОРСКИ ДОМ · ТРЪЗНИА ·  
FOREST HOUSE TRUZHNA

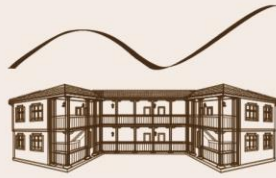
## Бира

500 мл	<b>Каменица</b>	2,30 лв.
500 мл	<b>Старопрамен</b>	2,30 лв.
500 мл	<b>Шуменско</b>	2,20 лв.
500 мл	<b>Бургаско</b>	2,20 лв.
500 мл	<b>Жатецки Хус</b>	2,30 лв.
500 мл	<b>Будвайзер</b>	2,80 лв.
500 мл	<b>Стела Артоа</b>	2,80 лв.
500 мл	<b>Карлсбегр - наливна</b>	2,80 лв.
330 мл	<b>Карлсбегр - наливна</b>	2,10 лв.

## Топли напитки

60мл	<b>Кафе еспресо</b>	1,50 лв.
60мл	<b>Нес кафе</b>	1,50 лв.
150мл	<b>Мляко с нес кафе</b>	2,00 лв.
150мл	<b>Мляко с какао</b>	2,00 лв.
150мл	<b>Билков чай</b>	1,20 лв.
150мл	<b>Плодов чай</b>	1,20 лв.
150мл	<b>Зелен чай/Черен чай</b>	1,50 лв.





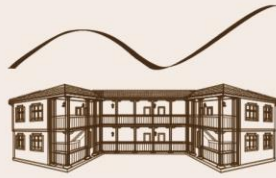
ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА,  
FOREST HOUSE TRAYANA

## Безалкохолни напитки

250мл	<b>Кока Кола/ Пепси</b>	1,70 лв
250 мл	<b>Фанта Портокал</b>	1,70 лв
250 мл	<b>Фанта Лимон</b>	1,70 лв
250 мл	<b>Спрайт</b>	1,70 лв
250 мл	<b>Швепс Тоник</b>	1,70 лв
330 мл	<b>Газирана вода</b>	1,20 лв
250 мл	<b>Сок Капи портокал</b>	2.20 лв
250 мл	<b>Сок Капи праскова</b>	2.20 лв
250 мл	<b>Сок Капи ябълка</b>	2.20 лв
250 мл	<b>Сок Капи вишна</b>	2.20 лв
500 мл	<b>Минерална вода</b>	1.20 лв
1,5 л.	<b>Минерална вода</b>	1.80 лв
500 мл	<b>Айран каничка</b>	3.00 лв
200 мл	<b>Айран</b>	1.50 лв
200 мл	<b>Фреш /портокал /</b>	3.50 лв

Да ви е сладко!



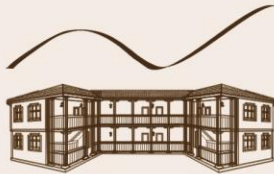


ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRAYANA

# Винен лист

*Подбрани  
български вина*  
Български винени сортове





ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА,  
FOREST HOUSE TRAYANA

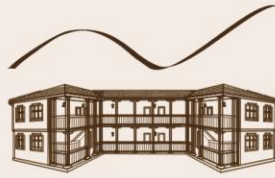
## Бели вина

<b>Силвър Ейнджъл Совиньон Блан 750мл.</b> Изба Мидалидаре	19 лв.
<b>Совиньон Блан и Семийон 750мл.</b> Изба Мидалидаре	25 лв.
<b>Ейнджъл Шеар Шардоне 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	22 лв.
<b>Карне дием Совиньон блан, шардоне 750 мл</b> Изба Мидалидаре	19 лв.
<b>Мидалидаре Пинот грис 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	25 лв.
<b>Ви́ла Ямбол Мускат 750мл.</b> Изба Ямбол	17 лв.
<b>Ризлинг Льо Фотограф 750мл.</b> Изба Братя Минкови	22 лв.
<b>Синерджи Совиньон и пино грис 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	22 лв.
<b>Силвър Ейнджъл Совиньон Блан 375мл.</b> Изба Мидалидаре	9,50 лв.
<b>Вино на къщата – Траминер 200 мл.</b> - чаша	3 лв.
<b>Вино на къщата – Траминер 500 мл.</b> - кана	9 лв.

## Розе

<b>Карне Дием-розе 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	20 лв.
<b>Сеес розе 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	24 лв.
<b>Ле Розе 750 мл.</b> Катаржина Естейт	24 лв.





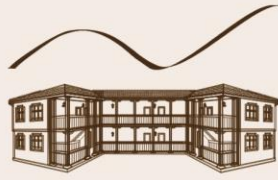
ГОРСКИ ДОМ · ТРЯВНА ·  
FOREST HOUSE TRJAVNA

## Червени вина

<b>Мерло Братя Минкови 750 мл</b> Изба Братя Минкови	21 лв.
<b>Червено кюве Минкови 750 мл</b> Каберне Совиньон, Сира и Мерло Изба Братя Минкови	20 лв.
<b>Каберне совиньон-Минкови 750 мл.</b> Изба Братя Минкови	21 лв.
<b>Мезек Мавруд и Каберне 750 мл.</b> Изба Катарзина	17 лв.
<b>Каберне и Пети Вердот 750 мл.</b> Изба Мидалидаре	22 лв.
<b>Могилово Вилаж 750 мл.</b> Каберне Совиньон, Мерло, Пети Вердо Изба Мидалидаре	28 лв.
<b>Карне Дием 750 мл.</b> Каберне Совиньон, Мерло, Малбек, Сира Изба Мидалидаре	20 лв.
<b>Нота Бене-750 мл.</b> Изба Мидалидаре	27 лв.
<b>Мерло и каберне фран-750 мл.</b> Изба Мидалидаре	23 лв.
<b>Вино на къщата – Мерло 200 мл.</b> - чаша	3 лв.
<b>Вино на къщата – Мерло 500мл.</b> - кана	9 лв.

гр. Трявна,  
махала "Койчовци"  
тел.: 0876283860  
[info@gorskidom.com](mailto:info@gorskidom.com)  
skype:gorskidom.com  
[www.gorskidom.com](http://www.gorskidom.com)  
[www.facebook.com/gorskidom](http://www.facebook.com/gorskidom)





ГОРСКИ ДОМ · ТРЪВНА ·  
FOREST HOUSE TRZAVNA

