НОВА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

Crystal RESTAURANT & GARDEN

# Дунавски трапези

## НЕДЕЛЯ, 8 НОЕМВРИ 2026 Г. 19:00 Ч.

ВИНО ЗА ДОБРЕ ДОШЛИ

**Хляб с квас и дунавска лютика**
За добре дошли хляб с квас с дунавска лютика.
Светослав Александров
в и н о Бошнаков Естествено пенливо Шардоне 2023

01
АМЮЗ БУШ

**Лудогорски пъдпъдък**
Лудогорски пъдпъдък и крустад с туршия и трюфел.
Георги Георгиев · Велислав Тодоров
в и н о Бошнаков Естествено пенливо Шардоне 2023

02
СТАРТЕР

**Маринован дунавски сом**
Маринован дунавски сом с билкова коричка, пудра от еленски бут, салата от карфиол и фенел, крокмач, гел от бъз и олио от девесил.
Златомир Ангелов · Калоян Колев
в и н о Жарава Варненски Мискет

03
СТАРТЕР

**„Раки“ - нов прочит**
Нов прочит на традиционното за Русе „Раки“: крем от печени червени чушки, булгур с праз, хрупкав булгур, крем от печен праз, ябълков гел, чипс от печена червена чушка и олио от магданоз.
Християна Филчева · Тодор Маринов
в и н о Розов Пеликан Розе серия Сребърна от Рубин и Каберне Совиньон

04
ОСНОВНО

**Свинско с праз и дюли**
Модерна интерпретация на „Свинско с праз и дюли на гювеч“: бавно готвена свинска плешка, глазирана и поднесена с демиглас със сини сливи, праз по два начина и пюре от дюли и целина.
Сандрина Янева · Валерия Найденова
в и н о Младенова Изба Евмолпия 2024

05
ДЕСЕРТ

**Гараш**
Торта „Гараш“, родена в Русе — в модерен стил.
Деница Георгиева · Зюмра Сали
в и н о Царев Брод Гергана Айс

**КУВЕРТНА ЦЕНА: 60€**

УЛ. НИКОЛАЕВСКА 1, ЦЕНТЪР РУСЕ | РЕЗЕРВАЦИИ: 0889 333 302