



МЕНЮ – РЕСТОРАНТ



MENU

*Вкусни и атрактивни ястия, които
можете да споделите с приятели!*

**Гръцка салата с розови домати и краве сирене
от нашата ферма**

350 g 16.90 BGN / 8.64 €

Greek Salad with Pink Tomatoes and Farmhouse Cow's Cheese

**Селска салата с овче сирене
от собствено производство**

350 g 17.90 BGN / 9.15 €

Country Salad with Homemade Sheep's Cheese

**Пастърмалия с пилешко филе,
гъби и зрял кашкавал**

400 g 23.90 BGN / 12.22 €

Pastramalia with Chicken, Mushrooms and Yellow Cheese

**Запечено сирене и кашкавал от
собствено производство с домашен мед и орехи**

250 g 24.90 BGN / 12.73 €

Baked Cheese and Yellow Cheese from Our Farm
with Homemade Honey and Walnuts

**Кюфтенца от тиквички и нахутено брашно с кокосово
кисело мляко, богати на протеини и фибри**

250 g 17.90 BGN / 9.15 €

Zucchini and Chickpea Flour Balls with Coconut Yogurt,
Rich in Protein and Fiber

Хрупкави каламари със сос тартар

250 g 26.90 BGN / 13.75 €

Crispy Fried Calamari with Homemade Tartar Sauce

**Свинско бон филе върху крустини,
сос от манатарки и картофено пюре**

350 g 28.90 BGN / 14.78 €

Pork Tenderloin on Croutons with Porcini Mushroom Sauce and Mashed Potatoes

Бисквитена торта с маскарпоне и бял шоколад

150 g 13.90 BGN / 7.11 €

Biscuit Cake with Mascarpone and White Chocolate

*Магията на нашата кухня се крие в домашните продукти,
с които работим всеки ден!*

*Храната, виното и бирата пристигат от:
Food, wine and beer comes from:*



 **1. с. Дъбрава** - Винарска изба Дъбрава, произвежда нашите ароматни и вкусни вина с грозде от слънчевия Мелнишки регион.

 **2. с. Рупите** - Просторният район, в който отглеждаме на свобода птици и прасета.

 **3. с. Сливница** - Планинския район, в който отглеждаме на свобода породисти телета, крави, кози и овце.

 **4. гр. Кресна** - Планински район, в който се намира нашата мандра, където произвеждаме млечните ни продукти.

 **5. Катарино Спа Хотел, м. "Катарина"** - Високо планинска местност, в която се намира нашият колбасарски цех, където произвеждаме млечните ни продукти по автентични рецепти и нашата пивоварна, където се произвеждат няколко вида занаятчийска бира.

 **6. Спа Хотел Орбита, м. "Бистрица"** - В нашата кухня по стар и автентичен начин консервираме свежи продукти под формата на сладка, компоти и туршии.

 **7. гр. Благоевград, м. "Бистрица"** - Гориста местност до хотела, в която отглеждаме пчели, произвеждащи тъмен билков мед.

Салати Salads

**„Орбита“ салата с домашно краве сирене,
белени домати, краставици, червен лук, магданоз,
червено зеле, мента, сумак, кориандър, лимон,
винен оцет и дресинг от нар**

350 g 15.90 BGN / 8.13 €

“Orbita” Salad with Homemade Cow’s Cheese,
Peeled Tomatoes, Cucumbers, Red Onion, Parsley, Red Cabbage,
Mint, Sumac, Coriander, Lemon, Wine Vinegar and Pomegranate Dressing

***7, *12**

 *Совиньон блан & Вионие / Sauvignon blanc & Viognier*

**Салата с белени домати, крустини, печена чушка,
маринован патладжан и хрупкав лук върху
мус от домашно сирене с билки**

400 g 16.90 BGN / 8.64 €

Salad with Peeled Tomatoes, Croutons, Roasted Peppers,
Marinated Eggplant and Crispy Onions on a
Mousse of Homemade Herb Cheese

***1, *7, *12, *13**

 *Пино Гри, Розе / Pinot Gris , Rosé*

**Салата „Авокадо“ с хрупкав карфиол и фенел, овкусени
с цитрусов дресинг и карамелизирани орехи**

350 g 18.90 BGN / 9.66 €

Avocado Salad with Crispy Cauliflower and Fennel, Dressed
with Citrus Vinaigrette and Caramelized Walnuts

***8, *12**

 *Сандански мискет, Розе / Sandanski misket, Rosé*

**Цезар салата с хрупкав бекон, Печено пилешко филе,
пъдпъдъче яйце, пармезан, чери домати,
крутони и сос Цезар**

350 g 22.90 BGN / 11.71 €

Caesar Salad with Crispy Bacon, Roasted Chicken Fillet,
Quail Egg, Parmesan, Cherry Tomatoes, Croutons and Caesar Dressing

***1, *3, *7, *12**

 *Шардоне, Вионие, Розе / Chardonnay, Viognier, Rosé*

**Салата „Бурата“ с белени домати, рукола, чери домати,
босилеково песто, балсамова редукция,
кедрови ядки и сушени смокини**

350 g 24.90 BGN / 12.73 €

Burrata Salad with Peeled Tomatoes, Arugula, Cherry Tomatoes,
Basil Pesto, Balsamic Reduction, Pine Nuts and Dried Figs

***7, *8, *12**

 *Совиньон блан, Пино Гри, Розе / Sauvignon blanc, Pinot Gris, Rosé*

**Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!**

 *Нашето предложение за перфектно
допълнение към вашата салата!
Our suggestion to complement your salad!*



Супи Soups

Супа на деня /моля, попитайте сервитьора/
Soup of the Day /please ask your waiter/ 300 g 8.50 BGN / 4.35 €

Бистра супа с петле от нашата ферма и домашно фиде 300 g 10.00 BGN / 5.11 €
Clear Chicken Soup with Farm-Raised Cockerel and Homemade Noodles *1, *3

Традиционна шкембе чорба 300 g 10.00 BGN / 5.11 €
Traditional Tripe Soup *1, *7, *12

Студени предястия Cold appetizers

Хумус с маслини „Таджаска“, пушен червен пипер и препечена чабата 200 g 14.90 BGN / 7.62 €
Homemade Hummus with “Taggiasca” Olives, Smoked Paprika and Toasted Ciabatta *1, *12

 *Сира, Мелник 55 / Syrah, Melnik 55*

Кьопоолу с белен домати, домашно овче сирене от нашата ферма и препечена чабата 200 g 16.50 BGN / 8.44 €
“Kyopoolu” (Roasted Eggplant Dip) with Peeled Tomatoes, Homemade Sheep’s Cheese and Toasted Ciabatta *1, *7, *12

 *Розе / Rosé*

Плато със селекция от домашни сирена, поднесени със сладко, печени орехи и сезонни плодове 240 g 34.90 BGN / 17.84 €
Selection of Homemade Cheeses served with Jam, Roasted Walnuts and Seasonal Fruit *7, *8

 *Сандански мискет , Розе / Sandanski misket, Rosé*

Плато с домашни мезета, овкусени с Пирински билки, поднесени с препечен хляб, маслини, чери домати и кисели краставички 200 g 37.90 BGN / 19.38 €
Assorted Homemade Appetizers with Local Herbs, Toasted Bread, Olives, Cherry Tomatoes and Pickles *1, *12

 *Малбек, Мерло / Malbec, Merlot*

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

 *Нашето предложение, за допълнение към вашето ястие!*
Our suggestion to complement your dish!



Топли предястия

Hot starters

Аранчини с хрупкава коричка и център от билково тофу, поднесени със сос ромеско

Crispy Arancini with a Herb Tofu Center, served with Romesco Sauce

200 g 19.90 BGN / 10.17 €

*1, *12

 Пино Гри, Просеко / Pinot Gris, Prosecco

Хрупкави картофени крокети с микс зелени салати и чери домати

Crispy Potato Croquettes with Mixed Green Salad and Cherry Tomatoes

200 g 18.90 BGN / 9.66 €

*1, *3, *7

 Совиньон блан, Розе / Sauvignon blanc, Rosé

Панирани кашкавал и сирене, поднесени с домашно сладко от боровинки

Breaded Yellow Cheese and White Cheese, served with Homemade Blueberry Jam

200 g 22.90 BGN / 11.71 €

*1, *3, *7

 Пенливо вино, Ризлинг / Sparkling wine, Riesling

Телешки език, поднесен със сос тартар и билков зехтин

Beef Tongue served with Tartar Sauce and Herb-Infused Olive Oil

200 g 24.90 BGN / 12.73 €

*3, *4, *12

 Шенин блан, Розе / Chenin blanc, Rosé

Хрупкави съомгови кюфтенца, поднесени със сос тартар

Crispy Salmon Balls served with Tartar Sauce

200 g 22.90 BGN / 11.71 €

*1, *3, *4, *12

 Совиньон блан, Сандански мискет, Розе / Sauvignon blanc, Sandanski misket, Rosé

Октопод, глазиран със сос винегрет, върху намачкано авокадо и цитрусови плодове

Octopus Glazed with Vinaigrette, served on Mashed Avocado and Citrus Fruits

200 g 44.90 BGN / 22.96 €

*14

 Вионие, Розе / Viognier, Rosé

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

 Нашето предложение, за допълнение към вашето ястие!
Our suggestion to complement your dish!



Основни ястия

Main courses

Запечен кулест боб в гърне (Веган)

400 g 14.90 BGN / 7.62 €

Baked Bean Casserole (Vegan)

*1

Merlot, Malbec / Merlot, Malbec

Стек от карфиол с кремообразна страчатела и билков зехтин (Вегетарианско)

400 g 15.50 BGN / 7.93 €

Cauliflower Steak with Creamy Stracciatella and
Herb Olive Oil (Vegetarian)

*7

Sandanski misket / Sandanski misket

Пилешко филе „Роладин“, пълнено със спанак, гъби и ядки, допълнено с гъбен сос

350 g 28.90 BGN / 14.78 €

Chicken Fillet Roulade stuffed with Spinach, Mushrooms,
and Nuts, served with Mushroom Sauce

*8

Viognier / Viognier

Филе от съомга

220 g 22.90 BGN / 11.71 €

Salmon Fillet

*4

Shardone/ Chardonnay

Цяла печена пъстърва

350 g 18.90 BGN / 9.66 €

Baked Trout

*4

Shenin blanc, Sovinyon blanc, Rose / Chenin blanc, Sauvignon blanc, Rose

Домашен кралски свински котлет

400 g 36.90 BGN / 18.87 €

Royal Pork Chop (Homemade)

Marselan, Syrah / Marselan, Syrah

Свински ребра глазирани с BBQ сос

320 g 20.90 BGN / 10.69 €

Glazed Pork Ribs with BBQ Sauce

*12

Merlot, Malbec, Melnik 55 / Merlot, Malbec, Melnik 55

Телешки стек с чимичури сос и рукола

220 g 64.90 BGN / 33.18 €

Beef Steak with Chimichurri Sauce and Arugula

*7, *12

Cabernet sauvignon, Mavrud / Cabernet Sauvignon, Mavrud

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

Нашето предложение, за допълнение
към вашето ястие!
Our suggestion to complement your dish!



Гарнитурѝ

Side dishes

Гриловани зеленчуци Grilled Vegetables	150 g	6.50 BGN / 3.32 € *12
Сотирани картофи с копър Sautéed Potatoes with Dill*	200 g	7.90 BGN / 4.04 € *7
Задушен ориз бял или императорски Steamed white rice or imperial rice	200 g	7.50 BGN / 3.83 €
Пържени картофи French Fries	150 g	6.90 BGN / 3.53 €
Микс зелени листни салати и чери домати Mixed Green Leaf Salad with Cherry Tomatoes	100 g	6.50 BGN / 3.32 € *12
Комбинирана гарнитура Mixed Side Dish	200 g	8.50 BGN / 4.35 € *7
Айвар Ajvar (Roasted Red Pepper Relish)	100 g	6.50 BGN / 3.32 €
Картофено пюре Mashed potato	150 g	8.50 BGN / 4.35 € *7

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

Скара Grill

Свинско кюфте Pork Meatball 🍷 Малбек / Malbec	100 g	6.50 BGN / 3.32 €
Кебапче Kebabche 🍷 Малбек / Malbec	100 g	6.50 BGN / 3.32 €
Телешко кюфте Beef Meatball 🍷 Мерло, Червено купажно вино / Merlot, Red blended wine	100 g	7.50 BGN / 3.83 €
Суджук с Пирински билки Sudzhuk with Pirin Herbs 🍷 Сира, Мавруд / Syrah, Mavrud	100 g	8.90 BGN / 4.55 €
Агнешки наденички Lamb Sausages 🍷 Сира, Марселан / Syrah, Marselan	50 g	8.50 BGN / 4.35 €
Свинска вратна пържола от нашата ферма Pork Neck Steak from Our Farm 🍷 Марселан, Каберне Совиньон / Marselan, Cabernet sauvignon	250 g	15.50 BGN / 7.93 €
Пилешко филе от нашата ферма Chicken Fillet from Our Farm 🍷 Шардоне, Шенин блан, Розе / Chardonnay, Chenin blanc, Rosé	200 g	24.50 BGN / 12.53 €
Телешки каренца Beef Steak 🍷 Каберне Совиньон, Червено купажно вино / Cabernet sauvignon, Red blended wine	100 g	23.50 BGN / 12.02 €

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

🍷 Нашето предложение, за допълнение
към вашето ястие!
Our suggestion to complement your dish!



Прясна паста и Ризото Fresh pasta and Risotto

Прясна паста Пене Ригате със суджук от нашата ферма, доматиен сос и моцарела

Fresh Penne Rigate Pasta with Farmhouse Sausage,
Tomato Sauce, and Mozzarella

350 g 21.90 BGN / 11.20 €

*1, *3, *7

🍷 Мелник 55, Малбек / Melnik 55, Malbec

Прясна паста с бавно сготвено телешко рагу по рецептата „Болонезе“, овкусено с билки, домати и пармезан

Fresh Pasta served with Slow-Cooked Beef Ragu
in a Classic Bolognese Style, seasoned with Herbs,
Tomatoes, and Parmesan

350 g 19.90 BGN / 10.17 €

*1, *3, *7, *9, *12

🍷 Сира, Рубин / Syrah, Rubin

Прясна паста „Карбонара“ с пушен бекон, яйчен жълтък и пармезан

Fresh Pasta “Carbonara” with Smoked Bacon,
Egg Yolk, and Parmesan

350 g 19.90 BGN / 10.17 €

*1, *3, *7

🍷 Шардоне / Chardonnay

Кремообразно ризото с горски гъби и мащерка

Creamy Risotto with Forest Mushrooms and Thyme

350 g 17.90 BGN / 9.15 €

*7, *13

🍷 Вионие, Шенин блан / Viognier, Chenin blanc

Ароматно ризото със скариди и шафран

Aromatic Risotto with Shrimps and Saffron

350 g 19.90 BGN / 10.17 €

*7, *14

🍷 Вионие, Розе / Viognier, Rosé

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

🍷 Нашето предложение, за допълнение
към вашето ястие!
Our suggestion to complement your dish!



Пица Pizza

Пица „Маргарита”

с моцарела от нашата ферма, пресен босилек
и ароматен доматиен сос

300 g 18.90 BGN / 9.66 €

Pizza Margherita

*1, *7

with Mozzarella from Our Farm, Fresh Basil,
and Aromatic Tomato Sauce

🍷 Розе / Rosé

Пица с пикантен салам,

зрял кашкавал и ароматен доматиен сос

350 g 24.90 BGN / 12.73 €

Pizza with Spicy Salami,

*1, *7, *12

Aged Yellow Cheese, and Aromatic Tomato Sauce

🍷 Сира, Каберне Совиньон / Syrah, Cabernet sauvignon

Пица с микс сирена,

маслини Таджаска и ароматен доматиен сос

400 g 22.90 BGN / 11.71 €

Pizza with Cheese Mix,

*1, *7

Taggiasca Olives, and Aromatic Tomato Sauce

🍷 Пино Гри, Пенливо вино / Pinot Gris, Sparkling wine

Пица с шунка,

зрял кашкавал, гъби и ароматен доматиен сос

400 g 21.90 BGN / 11.20 €

Pizza with Ham,

*1, *7, *12

Aged Cheese, Fresh Mushrooms and Aromatic Tomato Sauce

🍷 Мерло, Малбек / Merlot, Malbec

Ароматна Пица „Карнивалe”

с пастърма, топено сирене и моцарела

400 g 29.90 BGN / 15.29 €

Aromatic Pizza Carnevale

*1, *7

with Pastrma, Melted Cheese, and Mozzarella

🍷 Червено купажно вино/ Red blended wine

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

🍷 Нашето предложение, за допълнение
към вашето ястие!
Our suggestion to complement your dish!



Десерти Desserts

Домашен сладолед
/ веган, ванилия, шоколад /

100 g 5.90 BGN / 3.02 €

Homemade Ice Cream
/ vegan, vanilla, chocolate /

***7**

Тирамису в чаша
Tiramisu in a Glass

150 g 13.90 BGN / 7.11 €
***1, *3, *7, *12**

Шоколадово суфле със сладолед
Chocolate Soufflé with Ice Cream

140 g 13.90 BGN / 7.11 €
***1, *3, *6, *7**

Крем Брюле с хрупкав карамел
Crème Brûlée with Crunchy Caramel

100 g 10.90 BGN / 5.57 €
***3, *7**

Чийзкейк с шамфъстък
Cheesecake with Pistachio

150 g 13.90 BGN / 7.11 €
***1, *3, *7, *8**

Всички млечни и месни продукти, с които работим, са собствено производство!
All dairy and meat products we use are of our own production!

Алергени Allergens

1. Зърнени култури, съдържащи глутен / Cereals containing gluten
(пшеница, ръж, ечемик, овес, спелта и техни продукти)
2. Ракообразни / Crustaceans and products thereof
3. Яйца / Eggs and products thereof
4. Рибa / Fish and products thereof
5. Фъстъци / Peanuts and products thereof
6. Соеви зърна / Soybeans and products thereof
7. Мляко / Milk and dairy products (including lactose)
8. Ядки / Nuts and products thereof
(бадеми, лешници, орехи, кашу, пекан, бразилски орех, шамфъстък, макадамия)
9. Целина / Celery and products thereof
10. Синап (горчица) / Mustard and products thereof
11. Сусам / Sesame seeds and products thereof
12. Сулфити / Sulphur dioxide and sulphites (E220–E228)
(при концентрации над 10 mg/kg или 10 mg/l)
13. Люпина / Lupin and products thereof
14. Мекотели / Molluscs and products thereof





www.hotel-orbita.bg