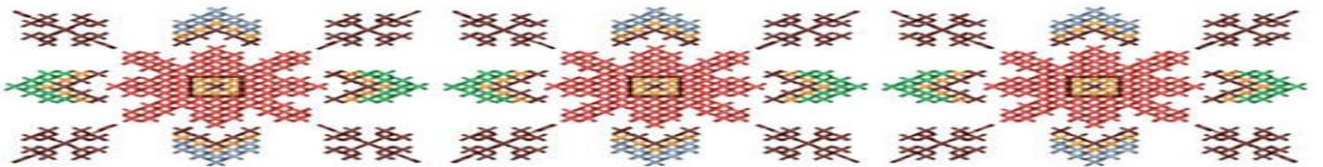




Национално меню



*България – земя като една човешка длан, а толкова епохи преживяла,
земя подслон на множество народи, култури, етноси и багри.
Оазис, приютил в себе си от всичко, с вкусове и аромати пълен,
слънчев е нагарът върху хляба, сладост на печената дюля с мед.
Склоновете на балкана, окъпани от кехлибареното грозде,
морето, пълно с дарове безбройни, полета с килим от пъстрите градини.
Чанове и гайди, огласящи скалите, кошари, мяховете пълни,
жарава истинска де грее, гърне с букет от горски билки, гъби.
Капчици от розово масло, киселото мляко – пух от старата топола...
Пелинът, пазещ спомените живи...
Руйно вино – еликсир на боговете!*

МЕНЮ

„БЪЛГАРСКИ ВКУСОВЕ“

Студени мезета

(комбинация от традиционни вкусове – лютеница, къпоолу, царска туршия, „ишмер“, пиперосана сланина, еленски бут, поднесени с топъл ароматен хляб и самардала)

в компанията на Троянска сливова ракия

Супа от коприва с яйце

(свежа пролетна супа с връхчета коприва и ароматен див чесън)

поднесена с вино сорт Тамянка

Лозови сарми с паламуд и смокини

(черноморски паламуд в лозов лист, гарниран с праз и смокини)

придружени от вино сорт Димят

Пилешка яхния с дюли

(крехко пилешко месо в сос от сладък лук, зеленчуци и карамелени дюлеви резенки)

с чаша Сливенски пелин

Граовска кавърма

(традиционно ястие със свинско месо, сушени чушки, диви гъби и червено вино)

в унисон с вино сорт Широка мелнишка лоза

Шилешко по сборджийски

(печено шилешко месо върху лозови пръчки с червена коричка, гарнирано с дреболии и ориз)

в съчетание с Асеновградски Мавруд

Самоковски зелник

(домашно точени кори с прясно масло, овче сирене и лапад)

с вино от сорт Мискет

Десерти

овче кисело мляко със сладко от роза *Дамасцена*;

крушен булгур с диви плодове и манов мед;

маджун каша, приготвена от брашно, прясно млечно масло и концентриран сироп от диня

поднесени със свеж сок от кокозе

МЕНЮ

Район Стара планина

„Гордостта на стария Балкан“

Гъбена чорба по търновски

(диворастящи горски гъби, приготвени с прясно масло и балкански подправки в ароматен бульон)

Пиле Лютика

(задушена птица в ароматен сос от печена капия и свежи подправки)

Джолан от еленски бут с картофи

(сочен джолан приготвен с пресни картофи, зеленчуци и аромат на манатарки от еленския балкан)

Задушено по троянски

(сочно дивечово свинско (еленско) месо със сушена чушка, ароматна сланина от Априлци и сушени сини сливи)

Балаванска баница

(домашни кори с пълнеж от зряло сирене и яйчна заливка)

Шубек

(цели орехови ядки глазирани в ароматна гроздова шира)

Баница с тиква

(хрупкави кори с пълнеж от тиква и печени орехи)

*в съчетание с Троянска сливова ракия
и вина от Врачански мискет*

МЕНЮ

Район Дунав

„Дунавска равнина“

Саламура по дунавски

(печена на жар речна риба, свежи зеленчуци,
девесил в ароматен рибен бульон)

Дунавски сом (есетра) с елечница

(филе от сом, поднесено с традиционен сос от орехови ядки,
чесън оцет)

Рибни кюфтета по свищовски

(три вида дунавска риба с пресни подправки,
хрупкава коричка с чеснов аромат)

Прясол от свинско месо

(печено свинско месо с подправки и сушени чушки)

Агнешко с булгур на пещ

(традиционно ястие от Алфатар)

Просеник

(традиционен ароматен царевичен хляб)

Лопушник

(традиционна баница с лапад и яйчно млечна заливка)

Налагана сладка баница

(фино точени кори с яйчен крем и пудра захар)

Лангиди

(традиционни пържени тестени изделия, поднесени с маджун)

*поднесени с Кайсиева ракия, пенливо вино „Магура“
Новоселска гъмза и Крушевица*

МЕНЮ

Район Рила-Пирин

„Високи сини планини“

Нафнавок

(традиционен месен продукт от свинско месо)

Селска супа от джанки

(традиционна супа с лобода от самоковския край)

Печен боб с ориз по радуилски

(традиционен фасул на фурна с ориз и подправки)

Пиле с кестени по петрички

(печено пилешко с кестени на фурна)

Рачник

(искърски рак с перлен ориз на фурна)

Бесмемка

(прясно свинско месо изпържено в медна тава с черен дроб и подправки)

Бански чомлек

(телешки джолан и опашка задушени с лук, картофи, вино и подправки)

Капама

(традиционно ястие с няколко вида месни продукта, чекане и кисело зеле)

Кукурини

(хрупкави сладки от тесто поръсени с пудра захар)

*поднесени с вина от сортовете – Керацуда, Широка мелнишка лоза
и Сандански мискет*

МЕНЮ

Район Бургаско Черноморие

„Морска градина“

Млечни, рибни и месни деликатеси

(кутмач, паламуд лакерда, странджанско дядо, етърници, овча саздърма, бахур и козя пастърма, поднесени с домашен хляб)

Лятна манджа

(градински зеленчуци, свежи подправки от мистична Странджа)

Лозови сарми с паламуд и смокини

(черноморски паламуд в лозов лист, гарниран със праз и смокини)

Миди с ориз по бургаски

(черноморски миди с бяло вино и ориз)

Риба в лопушка

(речна риба приготвена с парченца сланина, кромид и домати в тънка тестена кора и печена на жар)

Каварма

(задушени парченца свински черен дроб и пъстро месо с подправки)

Крушен булгур

(грухана пшеница с диви плодове и манов мед)

*поднесени с Карнобатска гроздова ракия и вина от сортовете
Памид и Червен мискет*

МЕНЮ

Район София

„Шопска сюита“

Супа от леща (фасул) по трънски

(манастирска чорба с градински зеленчуци, сухи люти чушки и чубрица)

Граовска кавърма

(традиционно ястие със свинско месо, сушени чушки, диви гъби и червено вино)

Спържа

(трънски специалитет със свинско месо и субпродукти)

Годечко задушено

(свинско (заешко) с арпаджик и картофи, бяло вино и подправки)

Щирник

(вита баница с цвеклови листа, сирене, яйца и мляко)

Баница със сладко от череши

(вита баница с домашни кори и сладко от кюстендилски череши)

Морузница

(традиционен сладък кекс царевично брашно и кисело мляко)

поднесени с Мерло или Сандански Мискет

МЕНЮ

Район Долина на розите

„Розова магия - Дамасцена“

Супа от агнешки дреболии

(агнешки субпродукти с наситен бульон, кисело мляко и яйце)

Джуркана климентска бакла

(солен крем от бакла с ароматно чесново масло)

Патица с кисело зеле

(приготвена в гърне с аромат на рогата меродия)

Гювеч по медвенски

(свинско месо с ароматен лук, червена капия и зелени бадеми)

Змийски лапад със свинско

(свински гърди с див лапад в гювеч)

Шилешко по сборджийски

(печено шилешко (агнешко) месо върху лозови пръчки с червена коричка, гарнирано с дреболии и ориз)

Домашен хляб

(поръсен с ароматна самардала)

Маладой

(традиционна баница с каймачена заливка, сирене и яйца)

Мъстосан ошав

(сушени плодове в гроздов сок, поднесен със сладък ориз и хлебни трохи)

Овче (козе) кисело мляко

(гарнирано със сладко от рози)

*Поднесени със Сливенска перла, Карловска анасонлийка, вина от сорт
Тамянка, Червен и бял Мискет или Сливенски Пелин*

МЕНЮ

Район Варненско Черноморие

„Добруджански танц“

Супа от коприва с яйца

(свежа пролетна супа с връхчета коприва и ароматен див чесън)

Паламуд плакия по варненски

(черноморски паламуд в пикантен доматиен сос и магданоз)

Охлюви с ориз по равненски

(запечени на фурна охлюви с ориз, люта чушка и джоджен)

Лозови сарми с паламуд и смокини

(черноморски паламуд в лозов лист, гарниран с праз и смокини)

Пилешка яхния с дюли

(крехко пилешко месо в сос от сладък лук, зеленчуци и карамелени дюлеви резенки)

Петел по добруджански

/домашен петел задушен с лук и подправки на фурна/

Добруджански хляб

(поднесен с млечно масло и мащерка)

Маджун каша

(концентриран динен сироп с брашно и масло)

Малайник

(десерт с мамалигово тесто, полято с маджун от захарна тръстика)

поднесени с вина от сорт Варненски Мискет и Димят

МЕНЮ

Район Тракия

„Пъстра градина“

Тракийски мезета

(царска туршия, домашна лютеница, къпоолу, пуска, поднесени с прясно изпечен хляб с чеснов аромат)

Заешка капама

(заек в гювеч със сос и градински подправки)

Станимашки сарми

(сарми със зелев лист, свинко мляно месо и ориз)

Тракийски сарми

(тестена кора с плънка от крехко свинско месо и зеленчуци)

Задушено шкембе в гърне

(телешко шкембе с бяло вино, дафинов лист и чесън)

Масленица

(маслено тесто с мая и плънка от сирене)

Майнаслийска пита

(традиционен хляб от Новозагорско)

Свиленградско малеби

(фин крем с чуқан ориз и розов сироп)

Тунджански катми

(пригответени на сач и поднесени с петмез)

*поднесени със Стралджанска мускатова ракия или вина от сортовете
Асеновградски Мавруд или Руен*

МЕНЮ

Район Родопи

„Родопска идилия“

Салата от „Джуджоле“

(мариновано цвекло с орехови ядки и пресни подправки)

Смилянски фасул яхния

(пъстър боб приготвен с лук и моркови на бавен огън в гърне)

Родопски качамак с пръжки

(царевичен крем с хрупкави пръжки от свинско месо)

Телешко тархана

(задушено телешко месо с нахут, едър шарен боб и люти чушки)

Чеверме

(агнешко месо печено на шиш по традиционна технология)

Родопски клин

(традиционно ястие с картофи, изпечено в банични кори на плоча)

Тенурки

(тестени питки с масло и поръсени със захар)

Инжир баклава

(домашни кори с печени орехови ядки и захарен сироп)

Сок от кокозе

традиционен велинградски сироп/

поднесени с вина от сортовете Червен мискет, Димят и Чауш

Туристическо райиниране на България



Проектът „Професионална селекция от традиционни български ястия и вина, обединени в „Национално меню“ е реализиран между Министерство на туризма на Република България и Университет по хранителни технологии – Пловдив.

