

НА ХОРОТО

удоволствия на софрата и мегдана



ИМАЛО ЕДИН НАРОД С ТЕЖКА УЧАСТ, ЗЛА СЪБА.
НО БИЛ ОРИСАН ТОЙ ДА ИМА СИЛА,
ИДВАЩА ОТ ЗЕМНИТЕ НЕДРА.

КОГАТО МУ Е БИЛО ТЕЖКО, СЯДАЛ БЪЛГАРИНЪТ НА СОФРАТА,
А ПОСЛЕ ПЛАМВАЛА ДУШАТА,
РИПВАЛИ КРАКАТА И ПОДХВАЩАЛ ТОЙ ХОРО...

КОГАТО С ШАСТИЕ, ЛЮБОВ И ВЕДРОСТ ТОЙ Е БИЛ ОБЗЕТ,
ИГРАЕЛ БЪЛГАРИНЪТ СВОИТЕ ХОРА НАВРЕД
И ПАК ПОСЯДАЛ НА СОФРАТА -

ИСТИНСКИ ДА СТАНЕ БЛАГО НА ДУШАТА!

Сезонно издание за ценителите на вкусната българска кухня и неповторимите български танци



Механа НА ХОРОТО отвори врати в ранните летни дни на 2011 година, с идеята да бъде „Център за автентични удоволствия на софрата и мегдана“, да бъде кътче където ценителите на вкусните български гозби и неповторимата българска музика да намерят своя втори дом. Прохладната лятна градина с уникален интериор, веднага спечели сърцата на любителите на невестинските бабини манджи, а механата стана любимо място на всички, които обичат изключителният ни фолклор и купоните до зори.

НА ХОРОТО стана любимо място и за танцуващите в клубовете за български хора, тъй като е единственото заведе-

ние във Варна, където могат да се танцуват много и различни хора, от всички етнографски области на България, място, където всички могат да се излявят и да покажат разнообразието и колорита на българския танцов фолклор. Всяка вечер, се превръща в своеобразен празник за душата на танцуващите и очите на зрителите!

Механа НА ХОРОТО е предпочитана и за празнуване на много семейни, лични, фирмени и дори сватбени тържества. Уютната обстановка и грижливият персонал предразполагат всички да се почувстват, като у дома си, а талантливите музиканти карат сърцето ви да заиграе.

Знаете ли, че:

► След 1940 и особено след 1968 година, поради дефицита на много от основните продукти на пазара, те биват заменени с други сходни продукти, които сега са неизменна част от националната ни кухня. Така например маслото се заменя със свинска мас, маслините - с кисели краставички, стритите яйца - с млечна „майонеза“.

► Археологическите данни сочат, че традиционните за автентичната българската национална кухня са зеле, морков, цвекло, ряпа, лук, чесън, просо, овес, ечемик, ръж, пшеница, бакла, леща, грах. По-късно през периода 16-17 век, навлизат откритите в Америка: фасул, пипер, домати, патладжан, картоф, царевичка, слънчоглед. А от Изток на свой ред се появява ориза и специфичните подправки, като черен пипер, джинджифил, риган, канела и други, които сега са неизменна част от нашата кухня.

► По време на комунистическия режим, въпреки дефицита се развива идеята за туризма и се създават първите български марки. И така на пазара се появява „Русенско варено“, раждат се наименования като „Шопска салата“, „Кавърма по радомирски“, „Боб по манастирски“, „Яйца по панагюрски“, „Лушка бюрек“ - всички наложени от номенклатурата на тогавашният Балкантурист.

БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ - НАЙ-ЗДРАВΟΣЛОВНА И ВКУСНА

Българската национална кухня обуславя своя първоначален облик от различните етноси населяващи нашите земи още от древността. Траки, гърци, римляни, прабългари, славяни, както и много други племена и народи са оставили своя отпечатък върху традициите ни

в готвенето. А близостта ни до Ориента обуславя много общи черти между Българската и ориенталската кухня.

Въпреки, че е опеделена като силна, поради използването на много силни подправки (лук, чесън, червен и черен

пипер, бахар, дафинов лист), българската национална кухня се приема много добре от чужденци и е ценена по цял свят.

Продължава на стр. 4 »»»

ВИНА РОЗЕ

Розе Варна ВU Варна	750 млЛВ.
Розе Спирал Св.Илия Естейт ВU Едоардо Миролио	750 млЛВ.

ЧЕРВЕНИ ВИНА 750 МЛ

Мавруд БУТИК ТОДОРОВ ВU ТОДОРОВ	750 млЛВ.
Мавруд Органик Тера Тангра ВU Тера Тангра	750 млЛВ.
Мерло ТТ Тера Тангра ВU Тера Тангра	750 млЛВ.
Мерло БУТИК ТОДОРОВ ВU ТОДОРОВ	750 млЛВ.
Мерло Резерва Вила Армира ВU Ямантiev	750 млЛВ.
Каберне совиньон БУТИК ТОДОРОВ ВU ТОДОРОВ	750 млЛВ.
Каберне совиньон Вила Армира ВU Ямантiev	750 млЛВ.
Каберне совиньон & Каберне Фран Виктори Винарска Къща Русе	750 млЛВ.
Рубин Брестовица ВК Нов живот Брестовица	750 млЛВ.
Квантум Пино ноар & Мерло Домейн Бодар	750 млЛВ.
Пино ноар Спирал Св.Илия Естейт ВU Едоардо Миролио	750 млЛВ.
Сайкъл Каберне совиньон & Каберне Фран & Мерло - ВU Братя Минкови	750 млЛВ.
Мерло Варна ВU Варна	750 млЛВ.

ЧЕРВЕНИ ВИНА 375 МЛ

Квантум Сира & Каберне	375 млЛВ.
Св. Илия Каберне	375 млЛВ.
Св. Илия Мерло	375 млЛВ.

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

Кока кола, Фанта, Спрайт, ТоникЛВ.
Газирана водаЛВ.
Минерална водаЛВ.
Студен чай NesteaЛВ.
Натурален сок САРУЛВ.
АйрянЛВ.

ТОПЛИ НАПИТКИ

Кафе LavazzaЛВ.
Кафе Lavazza - безкофеиновоЛВ.
ЧайЛВ.
Топло млякоЛВ.
Мляко с Нес кафеЛВ.
Мляко с какаоЛВ.

БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ – НАЙ-ЗДРАВΟΣЛОВНА И ВКУСНА

»»» Продължава от стр. 1

Уникалното е технологията на приготвяне на повечето ястия, където всички продукти било то месо, зеленчуци - пресни и консервирани, ориз и гр. се обработват топлинно заедно. Старата българска кухня е много здравословна, тъй като основните топлинни процеси са печене и задушаване - времето пържене почти липсва. Работи се основно с глинени съдове, които запазват аромата и ценните съставки на продуктите.

Относно спецификата на готвянето, нашата кухня остава най-близо до Славянските кухни, от където са взимствани

всички местени печива /баница, тутманик, тиквеник, мекица, катма/. Средиземноморските кухни - от където са традициите ни в консумацията на много салати от сурови, или консервирани зеленчуци и разбира се не на последно място - Балканската кухня, от която са зювеча, кавърмата, мусаката, гроб сармата, клофтетата, кебачетата, карначетата, лютеницата, баклавата и много други.

През годините българската национална кухня се променя. Започват да се изпозват нови продукти, различни поправки, класическите рецепти се обогатяват, но и до ден днешен Българската национална кухня си остава една от най-вкусните в света, особено за нас, българите!



**БЛАГОДАРИМ ВИ,
ЧЕ СТЕ НАШИ КЛИЕНТИ
И СПОДЕЛЯТЕ С НАС
ВАЖНИ ЗА ВАС МОМЕНТИ
И СЪБИТИЯ.**

Тъй като най-важното за нас е вие да бъдете доволни, ние ценим изключително много вашето мнение. За това ви молим, при недобро обслужване, пропуски в количеството или качеството на храната и напитките, некоректно отношение към вас, или просто ако имате някакви препоръки и специални изисквания -

**ОБАДЕТЕ СЕ НА ТЕЛЕФОН
0899 165026**



 **гледало**
Ако искате и вие да можете!
УЧИЛИЩЕ ЗА ТАНЦИ И ЦЕНТЪР ЗА ДВИЖЕНИЕ
тел.: 0889 436 452 www.dancegledalo.com

ЗА ДА ХАПНЕТЕ ДОБРЕ И ДА ТРОПНЕТЕ ХОРЦЕ – МЕХАНА „НА ХОРОТО“

За резервации с предварителна заявка на обяд или вечеря, специални поръчки и кетъринг, предлагаме всички, в зависимост от желанието на клиентите ни. Ако имате някакви въпроси, моля потърсете ни на телефон 0878 763679.

ОНЛАЙН ПОРЪЧКИ НА www.lacom.bg