|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 камеи, 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 приготване 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“  Специалитети на дома  по предварителна заявка  Капама по Тревненски  /свинско/заешко/пилешко/  /хайдушка наденица/кисело зеле/ориз/лук/сланина/ миришки /  За 8 ч., 86,00 лв.  Печен заек в гювеч по хайдушки  /заек/ бекон/картофи/гъби/  /лук/ моркови/ домати/ миришки /  За 8 ч., 80,00 лв.  Пълнено пънче от Свински гърди  /свински гърди/ гъби/ картофи/ мед/  / миришки /  За 6-8 ч., 80,00 лв.  Печено прасенце по старому  /прасенце/ свински дроб/ бекон / стафиди/ лимони/лук/ чесън/ориз/ /грах/ картофи/ зеле/ кисели краставички/ миришки /  За 16-18 ч., 360,00 лв.  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 |   Пилешки воденички по Тревненски  /пилешки воденички/ кисели краставички/ лук/домати/кашкавал/  200 гр, 6,90 лв.  Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Мерло  Панирани филенца от бяла риба  / рибно филе/ картофи /миришки/  200 гр, 6.60 лв.  Препоръчано от сомелиера: Шардоне Силвър Енджъл  Пилешки дробчета и сърчица  / пилешки дроб/пилешки сърца/лук /масло/миришки/  200 гр, 6.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мерло Братя Минкови  Омлет със сирене  / яйца/ сирене/зехтин/миришки/  250 гр, 4,50 лв.  Препоръчано от сомелиера: Льо Розе-Катаржина  Разядки  Тревненска топеница  / печен пипер/ пресен домат/ люта чушка/  сирене/ чесън/ миришки/ препечен хляб/  250 гр, 5,50 лв.  Тревненска сланина  /тънко нарязана сланина с лук/ червен пипер/ препечен хляб /  100 гр, 4,50 лв.  Разядка със сирене /сирене/ кисело мляко/чесън/ миришки/ 250 гр, 4,50 лв  Зарзавати   |  | | --- | | Салата по овчарски  / домати/ краставици/ печен *пипер*/ гъби/ царевица/ шунка/ сирене/ кашкавал/ яйце/ зелен лук/ маслини/ миришки /  350 гр, 6.50лв.  Препоръчано от стопанина: Троянска сливова отлежала. |   Салата по шопски  / домати/*краставици/ суров пипер/ сирене/ миришки*/  300 гр, 5.00 лв.  Препоръчано от стопанина: Бургас 63 Барел  Салата с печени чушки и нахут  / печен пипер/нахут/ лук/ моркови/дресинг /  300 гр, 5.50 лв.  Препоръчано от стопанина: Стралджанска мускатова  Домати със свежо сирене  /домати/свежо сирене/ босилек/ миришки/  300 гр, 6.50 лв.  Препоръчано от стопанина: Сухиндолска отлежала ракия  Табуле с киноа  / домати/ краставици/моркови /киноа /лук/магданоз/  300 гр, 6.50 лв  Препоръчано от стопанина: Троянска сливова  Чорбаджийско плато  / домати/ краставици/ зеле/моркови/картофи/бекон/яйце/маслини/ / снежанка/зелена салата/  550 гр, 9.50 лв  Препоръчано от стопанина: Троянска сливова  Безмесни гозби   |  | | --- | | Патладжан по селски  / патладжан/ сирене/ кашкавал/ домати/ чесън/ пармезан/  350 гр, 9.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Карпе Дием червено |   Ризото с тиквички и пипер  / ориз/ тиквички/ пресен пипер/ чесън/ пармезан/ миришки /  300 гр, 6.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Могилово Вилаж  Бабина гозба на зелено  / спанак/ зелен лук/ гъби/ чесън/пармезан /миришки/  300 гр, 6.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мерло Братя Минкови  Селска зеленчукова манджа  / пипер/ домати/ яйце/ чесън/тиквички/патладжан/ миришки /  300 гр, 6.50 лв  Препоръчано от сомелиера: Евксиноград-Ризлинг  Скара   |  | | --- | | Суджук на гребен  100 гр., 3,90 лв.  Препоръчано от сомелиера: Брятя Минкови-Каберне |   Свински гърди по селски  350 гр., 9,90 лв.  Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови-червено Кюве  Домашно Кюфте  100 гр., 2,20 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мелник 55 Резерва  Домашно Кърначе  200 гр., 4,40 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мелник 55 Резерва  Пилешка пържола филе/бут  200 гр., 7,60 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре-Пино Грис  Свинска вратна пържола  200 гр., 8,80 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Нота бене  Пъстърва  250-300 гр, 10.90 лв.  Препоръчано от сомелиера: Совинъон Бланк Семийон  Бабини гозби   |  | | --- | | Свинско бон филе с билки  /свинско месо/ катрофи/гъби/ моркови/чесън/  домати/ миришки /  350 гр, 12.90 лв.  Препоръчано от сомелиера: червено вино Карпе Дием |   Ханск0 гювечe  / свинско месо/ домати/ пипер/ домати/ лук/моркови/яйце/ /миришки /  350 гр., 9,60 лв  Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови Кюве  Свински джолан по Тревненски  / свински джолан/ картофи/ карамелизиран лук/ гъби/  моркови/ миришки /  600 гр, 17.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: червено вино Могилово Вилаж  Царски шиш за двама  /свинско/пилешко/кайма/бекон/лук/ чушка/гъби/лимон/пърленки/картофи/  800 гр, 21.00 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мерло и Каберне Фран  Мераклийска гозба  / пилешко филе/ гъби/ пушено сирене/краве масло/сметана/ /миришки /  300 гр, 8.50 лв.  Препоръчано от сомелиера: Мидалидаре Нота Бене  Подправени кюфтенца по Славейкова рецепта  / кайма/ картофи/ кашкавал/ яйце/ морков/  /зелен лук/ миришки /  300 гр, 7.50 лв.  Препоръчано от сомелиера: Братя Минкови каберне  Добавки  Пържени картофи  200 гр. 2,40 лв  Пържени картофи със сирене  250 гр. 2,80 лв  Гарнитура домати  100 гр. 1.60 лв  Гарнитура краставици  100 гр. 1.60 лв  Свежа гарнитура  /домати/краставици/зелен пипер/ зелен лук/  200 гр. 3.50 лв  Комбинирана гарнитура  /пържени картофи/ домати/ краставици/  300 гр. 4.50 лв  Мезета  Сирене по балкански /сирене/ лук/ червен пипер/ зехтин/ 100 гр 3,50 лв.  Кашкавал  100 гр 3,50 лв.  Сухо мезе на деня  100 гр 6,50 лв.  Благояжки  Цедено кисело мляко  с мед и орехи  250 гр *3,00 лв.*  Десерт на деня  150 гр. *3.50 лв.*  Ядки  Кашу/Бадеми  100 гр *6,00 лв.*  Печен фъстък  100 гр *3,00 лв.*  Ракии  Пещера мускатова  50 мл 2,90 лв.  Стралджанска мускатова  50 мл 2,90 лв.  Бургас 63 Барел  50 мл 3,20 лв.  Бургаска мускатова  50 мл 2,50 лв.  Поморийска обикновенна  50 мл 1,90 лв.  Поморийска мускатова  50 мл 2,40 лв.  Сунгурларска отлежала  50 мл 2,40 лв.  Ракия от Избата на Братя Минкови  50 мл 3,20 лв.  Троянска сливова отлежала  50 мл 2,20 лв.  Троянска кайсиева  50 мл 2,20 лв.  Уиски  Джим Бийм  50 мл 4,00 лв.  Тюламор Дю  50 мл 4,00 лв.  Джак Даниелс  50 мл 5,00 лв.  Водка  Абсолют син/Финландия  50 мл 3,00 лв.  Руский стандарт  50 мл 3,00 лв.  Савой клуб  50 мл 1,70 лв.  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 Пещера  50 мл 2,00 лв.  Мента  50 мл 1.50 лв.  Коняк Плиска  50 мл 1,50 лв.  Бира  Каменица  500 мл 2,30 лв.  Старопрамен  500 мл 2,30 лв.  Шуменско  500 мл 2,20 лв.  Бургаско  500 мл 2,20 лв.  Жатецки Хус  500 мл 2,30 лв.  Будвайзер  500 мл 2,80 лв.  Стела Артоа  500 мл 2,80 лв.  Карлсбегр - наливна  500 мл 2,80 лв.  Карлсбегр - наливна  300 мл 2,10 лв.  Топли напитки  Кафе еспресо  50мл 1,50 лв.  Кафе еспресо Арабика  50мл 2.00 лв  Кафе еспресо без кофеин  50мл 1,50 лв  Нес кафе  60мл 1,50 лв  Мляко с нес кафе  150мл 2,00 лв  Мляко с какао  150мл 2,00 лв  Билков чай  150мл 1,20 лв  Плодов чай  150мл 1,20 лв  Зелен чай/Черен чай  150мл 1,50 лв  Безалкохолни напитки  Кока Кола/ Пепси  250мл 1,70 лв  Фанта Портокал  250 мл 1,70 лв  Фанта Лимон  250 мл 1,70 лв  Спрайт  250 мл 1,70 лв  Швепс Тоник  250 мл 1,70 лв  Газирана вода  330 мл 1,20 лв  Сок Капи портокал  250 мл 2.20 лв  Сок Капи праскова  250 мл 2.20 лв  Сок Капи ябълка  250 мл 2.20 лв  Сок Капи вишна  250 мл 2.20 лв  Минерална вода  500 мл 1.20 лв  Минерална вода  1,5 л. 1.80 лв  Айран каничка  500 мл 3.00 лв  Айран  200 мл 1.50 лв  Фреш /портокал /  200 мл 3.50 лв  *Да ви е сладко!*  Винен  лист  *Подбрани*  *български вина*  Български винени сортове  Бели вина  Силвър Ейнджъл Совиньон Блан 750мл.  Изба Мидалидаре 19 лв.  Совиньон Блан и Семийон 750мл.  Изба Мидалидаре 25 лв.  Ейнджъл Шеар Шардоне 750 мл.  Изба Мидалидаре 22 лв.  Карпе дием Совиньон блан, шардоне 750 мл  Изба Мидалидаре 19 лв.  Мидалидаре Пинот грис 750 мл.  Изба Мидалидаре 25 лв.  Вила Ямбол Мускат 750мл.  Изба Ямбол 15 лв.  Ризлинг Льо Фотограф 750мл.  Изба Братя Минкови 22 лв.  Синерджи Совиньон и пино грис 750 мл.  Изба Мидалидаре 22 лв.  Силвър Ейнджъл Совиньон Блан 375мл.  Изба Мидалидаре 9,50 лв.  Вино на къщата – Мускат 200 мл.  - чаша 3 лв.  Вино на къщата – Мускат 500 мл.  - кана 9 лв.  Розе  Карпе Дием-розе 750 мл.  Изба Мидалидаре 20 лв.  Сеес розе 750 мл.  Изба Мидалидаре 24 лв.  Ле Розе 750 мл.  Катаржина Естейт 24 лв.  Вино на къщата – Розе 150 мл.  - чаша 3 лв.  Вино на къщата – Розе 500 мл.  - кана 9.00.лв.  Червени вина  Мерло Братя Минкови 750 мл  Изба Братя Минкови 21 лв.  Червено кюве Минкови 750 мл  Каберне Совиньон, Сира и Мерло  Изба Братя Минкови 20 лв.  Каберне совиньон-Минкови 750 мл.  Изба Братя Минкови 21 лв.  Мезек Мавруд и Каберне 750 мл.  Изба Катарзина 16 лв.  Каберне и Пети Вердот 750 мл.  Изба Мидалидаре 22 лв.  Могилово Вилаж 750 мл. Каберне Совиньон, Мерло, Пети Вердо Изба Мидалидаре 28 лв.  Карпе Дием 750 мл. Каберне Совиньон, Мерло, Малбек, Сира Изба Мидалидаре 20 лв.  Нота Бене-750 мл.  Изба Мидалидаре 27 лв.  Мелник 55 Бергуле 750 мл.  Вила Мелник 24 лв.  Мерло и каберне фран-750 мл.  Изба Мидалидаре 23 лв.  Вино на къщата – Мерло 200 мл.  - чаша 3 лв.  Вино на къщата – Мерло 500мл.  - 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 |
|  |