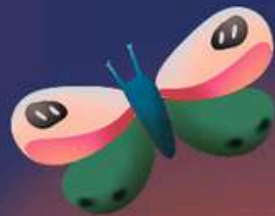




# THE RITUAL DINNER

12 & 13 JUL • CAPE AKRA





# MAIN MENU

## STRANDZHA KISSES THE BLACK SEA

🍽️ Air-dried bonito from Black Sea Catch, porcini textures, flax cracker, tonnato sauce with bonito and seaweed

🍷 Colorito Marsanne, Roussane, Viognier 2020

## LANGINI

🍽️ Strandzha doughnuts, lovage tarama, catfish pastrami

🍷 Zagreus Blush Rose 2023

## "BURGAS MUSSELS"

🍽️ Black Sea black clam rise, saffron and summer tomato with lovage pesto

🍷 Enso Wines OTTIL 2023

## SUMMER STEW

🍽️ Barbecued black scorpionfish, afko\*, peaches and basil

🍷 Bratanov Syrah Sans Barrique 2020

## FIG PIE

🍽️ Green figs, Strandzha trahana, nougat ice cream

🍹 2 Leta Apricot

\* An old legume variety from Ahtopol



# ОСНОВНО МЕНЮ

## СТРАНДЖА ЦЕЛУВА ЧЕРНО МОРЕ

🍽️ Вейн паламуд от Черноморски Улов, текстури от манатарка, лепен крекер, сос “тоннато” с паламуд и водорасли

🍷 Colorito Marsanne, Roussane, Viognier 2020

## ЛАНГИНИ

🍽️ Странджански бухтички, девесилова тарама, пастърма от сом

🍷 Zagreus Blush Rose 2023

## “МИДИ ПО БУРГАСКИ”

🍽️ Ориз с черноморска черна мида, шафран и летен домати с девесиново песто

🍷 Enso Wines OTPI 2023

## ЛЯТНА ЯХНИЯ

🍽️ Скорпид на огън с афко\*, праскови и босилек

🍷 Bratanov Syrah Sans Barrique 2020

## СМОКИНОПИТА

🍽️ Зелени смокини, странджанска трахана, нуга сладолед

🍹 2 Leta Apricot

\* стар сорт бобово растение от Ахтопол



# VEGAN MENU

## STRANDZHA KISSES THE BLACK SEA

🍲 Textures of boletus, black garlic, and seaweed, flax cracker

🍷 Colorito Marsanne, Roussane, Viognier 2020

## LANGINI

🍲 Strandzha doughnuts with silken tofu cream with lovage and almonds

🍷 Zagreus Blush Rose 2023

## "BURGAS MUSSELS"

🍲 Risotto with sweet summer peppers from Bulgarevo

🍷 Enso Wines OTTIL 2023

## SUMMER STEW

🍲 Smoked eggplant, afko\*, tahini, almond cheese from Varna

🍷 Bratanov Syrah Sans Barrique 2020

## FIG PIE

🍲 Green figs, Strandzha trahana, vegan nougat ice cream

🍹 2 Leta Apricot

\* An old legume variety from Ahtopol



# ВЕГАН МЕНЮ

## СТРАНДЖА ЦЕЛУВА ЧЕРНО МОРЕ

🍽️ Текстури от манатарка, черен чесън и водорасли, ленен крекер

🍷 Colorito Marsanne, Roussane, Viognier 2020

## ЛАНГИНИ

🍽️ Странджански бухтички с крем от копринено тофу с девесил и бадеми

🍷 Zagreus Blush Rose 2023

## “МИДИ ПО БУРГАСКИ”

🍽️ Ризото с летни сладки чушки от Българево

🍷 Enso Wines OTTIL 2023

## ЛЯТНА ЯХНИЯ

🍽️ Пушен патладжан на огън, афко\*, тахан, бадемово сирене от Варна

🍷 Bratanov Syrah Sans Barrique 2020

## СМОКИНОПИТА

🍽️ Зелени смокини, странджанска трахана, веган нуга сладолед

🍷 2 Leta Apricot

\* стар сорт бобово растение от Ахтопол