

ЗАКУСКА

ВКЛЮЧВА:

- неограничен достъп до бюфет
- 1 избор от а ла карт предложения
- 3 добавки по избор
- кафе / чай
- фреш

ЦЕНА: 37 лв.

бюфет

прясно изпечени кроасани | домашна баница | тук приготвена гранола със сусам, кленов сироп и кокос | бирхер мюсли | сезонни плодове | кисело мляко | плодово кисело мляко | прясно мляко | безлактозно мляко |

а ла карт

АВОКАДО ТОСТ 🍴 ○ 🥛 🥛 250 g 19
поширано яйце | авокадо | маринован лук | пушен пипер | печено чери | свежи салати

МЕНЕМЕН ○ 250 g 16
турска традиционна закуска | яйца | домати | лук | чушки | магданоз | алепо пипер

АНГЛИЙСКА ЗАКУСКА 🍴 ○ 🥛 260 g 21
яйце на очи | наденички | печен боб | бекон | хляб с квас | горски гъби

ЗАПЕЧЕН ОМЛЕТ ○ 🥛 250 g 14
със сотиран спанак | микс от горски гъби | зрял кашкавал | заквасена сметана

ЯЙЦА - НА ОЧИ / ОМЛЕТ / БЪРКАНИ ○ 🥛 160 g 14
листна салата | цитрусов дресинг

ФРЕНЧ ТОСТ С КОЗУНАК 🍴 ○ 🥛 🌱 160 g 19
със сезонни плодове | маскарпоне | ганаш от бял шоколад

МЕКИЦИ 🍴 🥛 180 g 14
с домашно сладко | сирене

добавки

от вид 7

бекон | пушена съомга | колбаси | сирена | хляб | сотирани горски гъби с билки | печен боб | свежи салати | яйца по избор | авокадо | наденички

Алергени:

- 🍴 Глутен 🥛 Ракообразни ○ Яйца 🐟 Рибa 🥛 Синап 🌱 Сусам 🧪 Сулфити 🌿 Лупина 🦋 Мекотели
🍷 Фъстъци 🌱 Соя 🥛 Мляко 🥛 Ядки 🍴 Целина

Всички цени са с включен ДДС

СООКО

ИСТОЧНИК

breakfast

INCLUDES:

- unlimited access to buffet
- 1 choice of a la carte offerings
- 3 add-ons
- coffee / tea
- fresh juice

PRICE: 37 BGN

buffet

freshly baked croissant | granola made by us with sesame, maple syrup and coconut | bircher muesli | seasonal fruit | yogurt | fruit yogurt | fresh milk | lactose-free milk | homemade banitzia

a la carte

AVOCADO TOAST 🍴 ○ 🥛 🥛 250 g 19
poached eggs | avocado | pickled onions | sourdough bread | smoked pepper | roasted cherry | fresh salads

MENEMEN ○ 250 g 16
Turkish traditional breakfast | eggs | tomatoes | onion | peppers | parsley | aleppo pepper

ENGLISH BREAKFAST 🍴 ○ 🥛 260 g 21
eggs | sausages | baked beans | bacon | whole grain bread | forest mushrooms |

BAKED OMELETTE ○ 🥛 250 g 14
with sautéed spinach | forest mushroom mix | ripe cheese | sour cream

EGGS - FRIED / OMELETTE / SCRAMBLED ○ 🥛 160 g 14
leaf salad | citrus dressing

FRENCH TOAST WITH EASTER BREAD 🍴 ○ 🥛 🥛 260 g 19
with seasonal fruits | mascarpone | white chocolate ganach

MEKITSI 🍴 🥛 180 g 14
bulgarian fried dough | homemade jam | cheese

add-ons per item 7

bacon | smoked salmon | meat cold cuts | cheese | sauteed forest mushrooms with herbs | baked beans | fresh salads | egg of your choice | avocado | bread | sausages










Allergens

🍴 Gluten 🦀 Crustaceans ○ Eggs 🐟 Fish 🥛 Mustard 🌿 Sesame 🧂 Sulphites 🦉 Lupin 🐚 Molluscs
🥜 Peanuts 🌱 Soya 🥛 Milk 🥜 Nuts 🌿 Celery

All prices include VAT











COOKO
SINERBICUR
LIVEAWAYS

САЛАТИ







ТАБУЛЕ   	220 g	16
с цветна киноа булгур авокадо мус цитрус дресинг		
ШОПСКА  	230 g	18
чери домати краставица зелена чушка лабне маринован лук		
САЛАТА ЦВЕКЛО   	230 g	19
крем козе сирене рукола орех дресинг малина		
ФАТУШ 	200 g	18
свежи салати сезонни зеленчуци нар хляб със сумак дресинг от черен чесън		

за споделяне

студени

МУТАБАЛ  	120 g	13
арабска разядка с печен на Josper патладжан кисело мляко		
ХУМУС  	150 g	14
с морков и портокал		
ЦАРСКА ТУРШИЯ С МЕД 	180 g	10
ПИКАНТНА ЛЮТИКА  	130 g	13
чушки домати мариновано краве сирене		
МУХАМАРА   	150 g	18
печени чушки сусам орехи меласа от нар пресен лук		
КЮФТЕТА ОТ ЧЕРВЕНА ЛЕЩА 	200 g	21
с литъл джем лимон		







ТОПЛИ

КЮФТЕНЦА ОТ НАХУТ  	240 g	21
с булгур сезонни зеленчуци тахини сос		
КРЕМ КАЧАМАК 	220 g	18
с панчета микс горски гъби праз пушен кашкавал		
ТЕЛЕШКИ ЕЗИК В МАСЛО  	250 g	20
със салата Оливие с трюфел		
ТЕЛЕШКИ ДРОБ НА JOSPER  	180 g	21
суха чушка сушена манатарка праз		
ОКТОПОД НА JOSPER  	250 g	47
с крем от печена тиква и боб кедрови ядки		






ОСНОВНИ

ЮФКА    	280 g	24
тук приготвена спаначена юфка доматен сос гъби ядки лабне		
ПАТЕШКИ БУТ КОНФИ С КИСЕЛО ЗЕЛЕ 	350 g	36
с горски плодове и кестени		
ТЕЛЕШКИ БУЗИ 	380 g	35
с пюре от батат микс гъби спанак		
ФЕРМЕРСКО ПИЛЕ  	330 g	26
филе картофи панчета пържено брюкселско зеле опушен сос морне		
БАДЕМОВА ТРИЕНИЦА    	300 g	23
с тиква тиквено семе хрупкаво яйце зряло сирене		
ФИЛЕ ЛАВРАК ПО ИЗБОР:   	250 g	48
- на Josper салата цитрус дресинг		
- с лимонов сос аспержи		
ПЕЧЕН КАРФИОЛ 	270 g	24
нахут картофи лимонено тахини трюфел нар		













josper™ грил

СВИНСКИ ВРАТ  	350 g	29
с гъбен сос синапено картофено пюре		
БУРГЕР   	300 g	27
младо телешко пушен кашкавал хрупкав бекон		
АДАНА КЕБАП 	400 g	29
агнешко доматен булгур пукани чушлета червен лук сумак плосък хляб		
КЮФТЕТА ПО СТАРА РЕЦЕПТА	250 g	24
свинско телешко лютеница пукана люта чушка		
ЦЯЛ ЛАВРАК 	~ 1000 g	84
цяла риба на грил		
РИБАЙ СТЕК 	300 g	98
със сос Жу		

гарнитурни


Картофи соте с чесън и микс билки 	150 g	9
Пържени картопки 	150 g	12
Микс горски гъби в масло и микс билки 	100 g	9
Печени зеленчуци	150 g	11
Аспержи	150 g	15
<hr/>		
ПЛАТО СИРЕНА  	100 g	25
<hr/>		
ПЛАТО КОЛБАСИ	100 g	28
<hr/>		
МАСЛИНИ	50 g	7
ЛЮТИ ЧУШКИ	50 g	7
ХЛЯБ С КВАС	90 g	4

Алергени

 Глутен	 Соя	 Синап
 Ракообразни	 Мляко	 Сулфити
 Яйца	 Ядки	 Лупина
 Риба	 Целина	 Мекотели

Всички цени са в лева и с включен ДДС

salad

TABBOULEH	  	220 g	16
with colored quinoa bulgur avocado mousse citrus dressing			
SHOPSKA	 	230 g	18
cherry tomato cucumber green pepper labne cheese pickled onions			
BEETROOT SALAD	  	230 g	19
cream goat cheese arugula walnut raspberry dressing			
FATTOUSH		200 g	18

to share cold

MUTABAL DIP	 	120 g	13
arabic meal with grilled eggplant on Jospers yogurt			
HUMMUS	 	150 g	14
with carrots and orange			
PICKLE WITH HONEY		180 g	10
LYUTIKA SPICY APPETIZER	 	130 g	13
peppers tomatoes marinated cow cheese			
MUHAMMARA	  	150 g	18
roasted peppers sesame walnuts pomegranate molasses spring onion			
RED LENTIL BITES	 200 g		21
with little jem lemon			

warm

CHICKPEA CROQUETTES	 	240 g	21
with bulgur seasonal vegetables tahini sauce			
KACHAMAK		220 g	18
with pancetta forest mushroom mix leek smoked cheese			
BEEF TONGUE IN BUTTER	 	250 g	20
with Olivier salad with truffle			
VEAL LIVER ON JOSPER GRILL	 	180 g	21
dried pepper dried porcini leek			
JOSPER GRILLED OCTOPUS	 	250 g	47
pumpkin and bean puree pine nuts			


main

YUFKA	    	280 g	24
made by us spinach pasta tomato sauce mushrooms nuts labne cheese			
DUCK LEG CONFIT		350 g	36
with wild berries chestnuts sauerkraut			
BEEF CHEEKS		380 g	35
with mashed sweet potato mushroom mix spinach			
FARM CHICKEN	 	330 g	26
fillet potatoes pancetta fried brussels sprouts smoky mornay sauce			
ALMOND TRIENITSA	   	300 g	23
with pumpkin pumpkin seed crispy egg ripe cheese			
SEA BASS FILLET OF CHOICE:	  		48
- Jospers grilled salad citrus dressing 250 g			
- with lemon sauce asparagus 350 g			
BAKED CAULIFLOWER		270 g	24
chickpea potato lemon tahini truffle pomegranate			















jospers™ grill

PORK NECK	 	350 g	29
with mushroom sauce mustard mashed potatoes			
BURGER	  	300 g	27
beef brioche ripe cheese			
ADANA KEBAB		400 g	29
lamb meat tomato bulgur chili peppers onion and sumac salad bread chips			
OLD RECIPE MEATBALLS		250 g	24
pork beef liutenica dip hot peppers			
SEA BASS		~ 1000 g	84
whole fish on the grill			
RIBEYE STEAK		300 g	98
with Au Jus sauce			

side

Sautéed potato with garlic and herb mix		150 g	9
French fries		150 g	12
Mix forest mushrooms in butter and mix herbs		100 g	9
Baked vegetables		150 g	11
Asparagus		80 g	15
<hr/>			
CHEESE PLATTER	 	100 g	25
COLD CUT PLATTER		100 g	28
<hr/>			
OLIVES		50 g	7
MARINATED HOT PEPPERS		50 g	7
SOURDOUGH BREAD		90 g	4

Allergens

 Gluten	 Peanuts	 Mustard
 Crustaceans	 Soya	 Sesame
 Eggs	 Milk	 Sulphites
 Fish	 Nuts	 Lupin
	 Celery	 Molluscs

неделен брънч

11:00 - 15:00

ФАТУШ 🌿 🥛 свежи салати зелени подправки сезонни зеленчуци меласа от нар лимон печен чесън хляб със сумак нар	200 g	18
ШОПСКА САЛАТА 🥛 🥛 домат краставица зелена чушка лабне маринован лук	240 g	18
ЯЙЦА БЕНЕДИКТ 🥚 🌿 🥛 в запечен бриош сос холандез - спанак хрупкав бекон - цитрусов крем пушена съомга 🐟	260 g 260 g	20 22
ЯЙЦА - НА ОЧИ / ОМЛЕТ / БЪРКАНИ 🥚 🥛 листна салата цитрусов дресинг	160 g	14
АВОКАДО ТОСТ 🌿 🥛 поширани яйца авокадо хляб пушен пипер печено чери свежи салати	260 g	19
ТЕЛЕШКИ БУРГЕР 🌿 🥛 🐟 домашен BBQ сос кисели краставички домати картофки	350 g	25
МЕКИЦИ 🌿 🥛 🌱 с домашно сладко сирене	180 g	14
ФРЕНЧ ТОСТ С КОЗУНАК 🌿 🥛 🥚 🥛 със сезонни плодове маскарпоне	260 g	19
ТИКВЕН КЕЙК 🌿 🥛 🥚 🌱 с карамелено маскарпоне карамелизирани орехи кафе	200 g	14

добавки

от вид 7

бекон | пушена съомга | колбаси | сирена | авокадо | сотирани горски гъби с билки | аспержи | свежи салати | яйца по избор

Алергени	🌿 Фъстъци	🥛 Синап
🌿 Глутен	🌱 Соя	🌱 Сусам
🐟 Ракообразни	🥛 Мляко	🧪 Сулфити
🥚 Яйца	🌱 Ядки	🌱 Лупина
🐟 Рибa	🌿 Целина	🦋 Мекотели

Всички цени са в лева с включен ДДС

COOKBOOK
RESTAURANT

sunday brunch

11:00 - 15:00

FATTOUSH 🌾 🥚 🥛	200 g	18
fresh salads green spices seasonal vegetables pomegranate molasses lemon roasted garlic pickled carrots bread with sumac		
SHOPSKA SALAD 🥛 🥛	240 g	18
campari tomatoes cucumbers green pepper labne pickled onion		
EGGS BENEDICT 🌾 🐟 🥛 ○	260 g	20
in a baked brioche hollandaise sauce		
- spinach crispy bacon	260 g	22
- citrus cream smoked salmon		
EGGS - FRIED / OMELETTE / SCRAMBLED 🥛 ○	160 g	14
leaf salad citrus dressing		
AVOCADO TOAST 🌾 ○ 🥛	260 g	19
poached eggs avocado bread smoked pepper roasted cherry fresh salads		
BEEF BURGER 🌾 🥛 🐟	350 g	25
Homemade BBQ Sauce pickles tomato fries		
MEKITSI 🌾 🥛 🥚	180 g	14
bulgarian fried dough homemade jam Bulgarian cheese		
FRENCH TOAST WITH EASTER BREAD 🌾 🥚 ○ 🥛	260 g	19
with seasonal fruits mascarpone		
PUMKIN PIE 🌾 🥛 ○	200 g	14
with caramel mascarpone caramelized walnuts coffee		

add-ons

per item 7

bacon | smoked salmon | cold cuts | cheese | avocado | sauteed forest mushrooms with herbs | asparagus | fresh salads | eggs of choice |

Allergens	🥜 Peanuts	🥛 Mustard
🌾 Gluten	🥛 Soya	🌿 Sesame
🐟 Crustaceans	🥛 Milk	🧴 Sulphites
○ Eggs	🥜 Nuts	🌿 Lupin
🐟 Fish	🌿 Celery	🐟 Molluscs

All prices are in Bulgarian leva incl. VAT

COOKO
KITCHEN
HONEY
HONEY

signature cocktails

Ping-Pong 🍏 🌿	19
gin, mastic tree resin, grapefruit, indian tonic, blackberry	
Jet Spritz 🍏 🍋	16
prosecco, homemade limoncello, ginger, verde bitter aperitivo, lemon	
Lokum /clarified/ 🌿	16
gin, lemon, homemade pomegranate syrup, premium fruit tea, Italian bitter	
Calabrian Caffe 🍏	22
grappa infused with orange peels, caffe liqueur, espresso, Sambuca caffe, cacao powder	
Juanita 🍏 🌿	20
plata tequila, passion fruit, habanero, lime	
Le Morne 🍏	18
vodka, mastic tree resin, kaffir lime, frankincense, lemon	
Momo 🌿 🌿	16
bourbon, vecchio amaro del capo, forest fruit tea liqueur, mursal tea foam	
Todorka 🍏	17
spicy rakia, crème de peche, crème de cacao, edible gold, cherry bitter	
44 Martini 🌿	16
vodka infused with pineapple, paragon syrup, crème de mure, lime, poppy seeds	
Cozumel 🍋 🌿	18
plata tequila, mezcal espadin, celery, jalapeño, lime	

meet the classics from 16

From the iconic Old Fashioned to the elegant Martini, we've got all your favorite classics waiting to be enjoyed.

mocktails

bgn

Tea Cocktail

9

Green pineapple tea, Mursal Tea, honey, lemon

Zero Mai Tai (0%)

16

Pineapple, Almond syrup, Maraschino cherry, lime

fortified

vermouth 50 ml

Dolin (Blanc, Dry, Rouge, Bitter)

9

Cocchi (Storico)

11

quina 50 ml

Maurin Quina

11

herbal

anise 50 ml

Ricard

7

Pernod

7

Ouzo Babatzim

7

Pernod Absinthe

8

Ouzo Barbayanni

10

amaro 50 ml

Vecchio Amaro del Capo

8

Branca Menta

10

Fernet Branca

10

blended scotch 50 ml bgn

Johnnie Walker Red	9
Johnnie Walker Black	14
Johnnie Walker Blue	77
Monkey Shoulder	16
Dimple 15	20
The Singleton 12	21

single malt 50 ml

Bushmills 10	18
Talisker	21
Glenfiddich 15	26
Oban	29
Macallan 12	30
Macallan 15	41
Ardbeg Uigeadail	32
Lagavulin 16	35
Balvenie 16	54

asian whisky 50 ml

Nikka	
Hibiki	21
Kavalan Solist	31
	39

cane

rum 50 ml

Captain Morgan White	8
Captain Morgan Dark	9
Pampero Blanco	11
Pampero Especial	11
Appleton Estate 12	12
Zacapa Gran Reserva	24

fruit

brandy 50 ml bgn

Hennessy VS	18
Hennessy VSOP	24
Hennessy XO	64

rakia 50 ml

Dekaraki	8
Kulturna Original	8
Kulturna Liuta 🍷	9
Kulturna Otlejala	12
Kulturna Rezerva	22
Branko Williams Pear	15
Branko Quince Premium	17
Zaric Magija Apricot	15
Zaric Opsesija Raspberry	24

agave

tequila 25 ml

Jose Cuervo Silver	8
Jose Cuervo Gold	9
Patron Gran Platinum	21
Patron Gran Piedra	40
Don Julio Blanco	18
Don Julio Reposado	20
Don Julio 1942	40
Clase Azul Reposado	42

mezcal 25 ml

La Medida Espadin	11
La Medida Tobala	13
La Medida Bicuisha	17

grains

vodka 50 ml bgn

Ketel One	11
Reyka	12
Grey Goose	16
Nikka	17
Belvedere	19
Ciroc	19
Beluga	20
Beluga Gold Line	48

gin 50 ml

Gordon's Pink	8
Tanqueray	9
Tanqueray 0,0	10
Tanqueray Royale	11
Tanqueray 10	14
Isle of Harris	16
Hendrick's	18
Adamus Dry Gin	19

irish whisky 50 ml

Bushmills	10
Black Bush	11

bourbon 50 ml

Gentleman Jack	14
Bulleit	18
Bulleit Rye	18

liquors 50 ml bgn

Campari	7
Bailey's	8
Bailey's Salted Caramel	11
S. Maria al Monte di Caffè	8
Cointreau	11
Skinos	11
Limonchello	12
Crème de Cassis de Dijon	13
Italicus	17

beer 330 ml

Zagorka Special	7
Moretti	7
Heineken	8
Heineken 0%	9

refresh

coffee

Espresso	5
Decaf Espresso	5
Double Espresso	9
Cappuccino, Latte, Macchiato, Americano	7
Double Cappuccino	10
Almond / Oat Cappuccino	10
Frappe	6
Freddo Cappuccino	9
Freddo Espresso	9
Hot Chocolate	8

bgn

Matcha Latte Organic 100% matcha hot / cold 9

Tea Selection herbal / black / green / fruit 9

water

Bulgarian brand 330 ml 4

Bulgarian brand 750 ml 8

San Pellegrino 250 ml 6

San Pellegrino 750 ml 14

Acqua Panna 250 ml 6

Acqua Panna 750 ml 14

soft drinks 50 ml

Coca cola / Coca cola zero 4

Fiver Tree Indian / Mediterranean Tonic /
Ginger Beer / Ginger Ale 8

Savortales Grapefruit Soda 8

Savortales Pinneapple Soda 8

Fiver Tree Ginger Beer 8

Fresh (orange / pink grapefruit / mix) 8

Red Bull Sugarfree 8

Homemade Lemonade / mango / papaya 9

Fruit Juice 8

sides

Mixed nuts 50 g 7

Green olives 70 g 7