COOKÓ

KITCHEN:DRINKS

by

JUNÓ

В сърцето на Junó Hotel, горд член на Design Hotels™ by Marriott и Michelin ключ,
COOKÓ съчетава непреходен дизайн и смели вкусове.
От финия Иберико хамон и Imperial Valley Black Angus US Prime говеждо,
до най-свежата гръцка риба и обичани български продукти,
всяко ястие е създадено да впечатлява.

At the heart of Junó Hotel, a proud Design Hotels™ by Marriott member Michelin Key holder,
COOKÓ brings together timeless design and bold flavors.
From silky Iberico Jamón and Imperial Valley Black Angus US Prime beef
to the freshest Greek seafood and cherished Bulgarian products,
every dish is crafted to impress.

Алергени:
Allergens:

Глутен / Gluten
Ракообразни / Crustateans
Яйца / Eggs
Риба / Fish
Фъстъци / Peanuts
Соя / Soya
Мляко / Milk
Ядки / Nuts
Целина / Celery
Синап / Mustard
Сусам / Sesame
Сулфити / Sulphites
Лупина / Lupin
Мекотели / Molluscs

Срок на годност - за непосредствена консумация
Shelf life - for immediate consumption

САЛАТИ | SALADS

ДОМАТ, ПЕЧЕНИ ЧУШКИ И ПРЯСНО СИРЕНЕ маслини, каперси **TOMATOES, ROASTED PEPPERS AND FRESH CHEESE** olives, capers	380 g	13.00
ПЕЧЕН ПАТЛАДЖАН НА BBQ с домати, печени чушки и пресни подправки **BBQ GRILLED EGGPLANT** with tomatoes, grilled peppers and fresh spices	220 g	9.50
ШОПСКА домати, краставици, чушки, лук, лабне, сирене, маслини **SHOPSKA** tomatoes, cucumbers, pepper, onion, labneh, cheese, olives	350 g	9.00
ФАТУШ микс салата, репички, нар, краставици, домат **FATTOUSH** mixed salad, radishes, pomegranate, cucumbers, tomato	280 g	10.00
ЦВЕКЛО С ЛАБНЕ И МИКАДО ОТ ЯБЪЛКИ моркови, орехи, свежи билки и балсамов винегрет **BEETROOT WITH LABNEH AND APPLE MIKADO** carrots, walnuts, fresh herbs and balsamic vinaigrette	300 g	11.00
КИНОА СЪС СКАРИДИ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И АВОКАДО с домат, краставици, лайм дресинг, свежа листна салата **QUINOA WITH SHRIMPS, VEGETABLES AND AVOCADO** with tomato, cucumbers, lime dressing, fresh leaf salad	300 g	14.00

ЗА СПОДЕЛЯНЕ | FOR SHARING

ЧУШКИ ПАДРОН **PADRON PEPPERS**	150 g	7.00
ХАМОН ИБЕРИКО поднесен с доматена салца и кристален хляб **JAMÓN IBERICO** served with tomato salca and "Pan de Cristal" bread	80 g 150 g	30.00
КЕСО МАНЧЕГО зряло 16 месеца традиционно испанско сирене с орехи и плодове **QUESO MANCHEGO** 16 months aged traditional Spanish cheese with wallnuts and fruits	100 g	9.00
ГУАКАМОЛЕ авокадо, червен лук, домат, кориандър, лайм, зехтин, лаваш **GUACAMOLE** avocado, red onion, tomato, coriander, lime, olive oil,	180 g	9.50
СЕТ РАЗЯДКИ хумус, мелиджано, катък, хляб с квас **APPETIZER SET** hummus, meligiano, katyk (strained yogurt), sourdough bread	250 g	12.00
ТАРТАР BLACK ANGUS US Prime, grain fed **TARTARE BLACK ANGUS** US Prime, grain fed	120 g	20.00

ОТ МОРЕТО | FROM THE SEA

КРАК ОТ КРАЛСКИ РАК 5L НА BBQ **KING CRAB LEG 5L BBQ**		100 g	30.00
СКАРИДИ ПО ИСПАНСКИ **зехтин, чесън, пеперончино, магданоз** **GAMBAS AL AJILLO** olive oil, garlic, pepperoncino, parsley		220 g	19.00
ОКТОПОД НА BBQ **с печени картофи** **JOSPER OCTOPUS** with baked potatoes		220 g	23.00
ОКТОПОД ПО СИЦИЛИАНСКИ **с домати San Marzano Agro Sarnese-Noceriono DOP, маслини, каперси, босилек и чери домати** **SICILIAN STYLE OCTOPUS** with San Marzano Agro Sarnese-Nocerino DOP tomatoes, olives, capers, basil and cherry tomatoes		300 g	26.00
ФИЛЕ ОТ ЛАВРАК **с лимонов сос, аспержи** **SEA BASS FILLET** with lemon sauce, asparagus		240 g	21.00
СТЕК РИБА ТОН **с френски боб и саликорния** **TUNA STEAK** with French beans and salicornia		320 g	25.00

ПАСТА И РИЗОТО | PASTA & RISOTTO

ПАКЕРИ С ДОМАТЕН СОС САН МАРЦАНО **PACCHERI POMODORO** di Semola di Grano Duro pomodori San Marzano Agro Sarnese-Nocerino DOP		280 g	14.00
ПАКЕРИ С ТРЮФЕЛ **PACCHERI AL TARTUFO** di Semola di Grano Duro, black truffel		280 g	17.00
РИЗОТО С МАНАТАРКИ **с карнароли ориз** **PORCINI RISOTTO** with carnaroli rice		300 g	14.00
КАЧАМАК С РАГУ ОТ БЕКОН И КАРАМЕЛИЗИРАН ПРАЗ **с кашкавал, прясно мляко, масло, червен пипер, гъби** **POLENTA WITH BACON RAGOUT AND CARAMELIZED LEEKS** **with yellow cheese, fresh milk, butter, red pepper, mushrooms**		250 g	12.00

ОСНОВНИ | MAIN

ЗАПЕЧЕН КАРФИОЛ С ХУМУС И МИКС ЯДКИ **BAKED CAULIFLOWER WITH HUMMUS AND MIXED NUTS**		350 g	12.00
ПЕЧЕНО ФЕРМЕРСКО ПИЛЕ **CRISPY FARM CHICKEN**	**1/2 пиле** half chicken	600 g	18.00
АГНЕШКО ПЕЧЕНО **със спанак и печени картофи** **ROASTED LAMB** with spinach and baked potatoes		350 g	22.00

JOSPER ГРИЛ | JOSPER GRILL

АДАНА КЕБАП BBQ **агнешко, домат, пукана чушка, червен лук, лаваш** ADANA KEBAB BBQ lamb, tomato, popped pepper, red onion, lavash	300 g	**16.00**
РИБАЙ СТЕК BLACK ANGUS IMPERIAL VALLEY **US Prime, grain fed** RIBEYE STEAK BLACK ANGUS IMPERIAL VALLEY US Prime, grain fed	100 g	**20.00**
РИБАЙ СТЕК BLACK ANGUS АВСТРАЛИЯ RIBEYE STEAK BLACK ANGUS AUSTRALIA	100 g	**16.00**
КЮФТЕТА БЛЕК АНГЪС с лютеница, люта чушка BLACK ANGUS MEATBALLS with lyutenitza dip, chili pepper	300 g	**20.00**
ТЕЛЕШКИ БУРГЕР БЛЕК АНГЪС **с хрупкави картофки и бекон** BLACK ANGUS BEEF BURGER with crispy fries and bacon	300 g	**16.00**
ПЛУМА ИБЕРИКО PLUMA IBERICO	220 g	**23.00**
УЛОВ НА ДЕНЯ BBQ **Моля, попитайте Вашия сервитьор за днешното свежо предложение** CATCH OF THE DAY BBQ Please ask your waiter for today's fresh selection	~ 1000 g	**по запитване** **upon request**

ГАРНИТУРИ | SIDES

ДОМАШНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ HOMEMADE FRENCH FRIES	150 g	**4.60**
ПЕЧЕНИ КАРТОФИ GRILLED POTATOES	150 g	**4.60**
ЗЕЛЕНЧУЦИ НА БАРБЕКЮ GRILLED VEGETABLES	150 g	**6.00**
АСПЕРЖИ НА БАРБЕКЮ BARBECUE ASPARAGUS	120 g	**9.50**
ЦАРЕВИЦА НА ГРИЛ С МАСЛО GRILLED CORN WITH BUTTER	150 g	**4.60**
МАНАТАРКИ В МАСЛО С ЧЕСЪН И БИЛКИ PORCINI MUSHROOMS IN BUTTER WITH GARLIC AND HERBS	150 g	**11.00**

ДЕСЕРТИ | DESSERTS

ТОРТА ГАРАШ GARASH CAKE	150 g	**8.00**
ТИРАМИСУ TIRAMISÙ	150 g	**8.00**
ДЕСЕРТ НА ДЕНЯ **Сладкото изкушение за днес - сервитьорът ще Ви подскаже** DESSERT OF THE DAY Today's sweet temptation - ask your waiter :)	150 g	**8.00**