



Вашето мнение е важно за нас.
Your opinion is important to us.



Ще се радваме да ни оставите ревю.
We would be happy if you left us a review.



jardin_restaurant_

JARDIN

Добре дошли в сърцето на стара София!

Тук – на „Оборище“ 35 и ул. „Васил Априлов“, на *къше*, ви посрещаме в ресторант JARDIN, където ви очаква едно ново изживяване за всички сетива.

Еlegantният интериор ще ви въвлече в топъл и същевременно дързък дизайн, който съчетава разнообразни текстури и палитри, а най-малките детайли се превръщат в артистични жестове. Обстановката се допълва от прекрасната градина и топлото посрещане, а всичко това е само първото впечатление от преживяването, на което ще се насладите.

В кухнята за вас твори шеф Антонио Иванов, а менюто съчетава забележителни вкусове от различни краища на света. Концепцията ни е космополитна комбинация, достойна за глобалната кулинарна сцена, и предлага вдъхновяващо гастрономическо пътешествие.

Екипът на JARDIN

.....
Welcome to the Heart of Old Sofia

Nestled at the corner of 35 Oborishte Str. and Vasil Aprilov Str, Restaurant JARDIN invites you to indulge in a refined experience, engaging all your senses.

Step into an elegant interior where warm sophistication meets bold design. Rich textures and a harmonious palette blend seamlessly, while the finest details are reimagined as artistic flourishes. The ambiance is elevated by our serene garden and gracious hospitality—just a hint of what awaits.

Under the guidance of Chef Antonio Ivanov, our kitchen presents a thoughtfully curated menu inspired by flavors from around the globe. Rooted in a worldly vision, each dish is part of a culinary journey that celebrates creativity, diversity, and passion.

The JARDIN Team



... ХАЙВЕР И СТРИДИ/ CAVIAR AND OYSTERS ...

Черен хайвер сибирска есетра 30 г/ 50 г/ 100 г (Acipenser Baerii - GO)	115 € / 224.92 лв 145 € / 283.60 лв 230 € / 449.84 лв
Black caviar from Siberian sturgeon 30 g/ 50 g/100 g (Acipenser Baerii - GOLD)	
Черен хайвер от руска есетра роял 30 г/ 50 г/ 100 г (Acipenser Gueldenstaedtii GUE Premium)	115 € / 224.92 лв 145 € / 283.60 лв 230 € / 449.84 лв
Black caviar from Russian sturgeon royal 30 g/ 50 g/100 g (Acipenser Gueldenstaedtii - GUE Premium)	
*Поднася се със заквасена сметана с див лук, пъдпъдъчи яйца и гофрета с кафяво масло (1, 3, 4, 7) *Served with sour cream infused with wild chives, quail eggs and a brown butter waffle (1, 3, 4, 7)	
Стриди - 3 бр./6 бр./12 бр.	20 € / 39.12 лв 38 € / 74.32 лв 68 € / 133 лв
*Поднасят се с шери оцет и шалот, табаско, заквасена сметана с хрян, резен лимон (7, 12)	
Oysters - 3 pcs/6 pcs/12 pcs	
*Served with sherry vinegar and shallots, Tabasco, horseradish sour cream, and a slice of lemon (7, 12)	

Всички цени са в лева и евро и включват ДДС/ All prices are in BGN and EUR and include VAT.

JARDIN



АЛЕРГЕНИ/ ALLERGENS KEY:
1 Глутен 2 Ракообразни 3 Яйца 4 Рибa 5 Фъстъци 6 Соя 7 Лактоза 8 Ядки 9 Целина 10 Синап 11 Сусам 12 Мекотели 13 Лупин /V/ Вегетарианско или веган ястие /GF/ Може да се приготви без глутен /K/ Кето
1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Lactose 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame 12 Mollusks 13 Lupin /V/ Vegetarian or vegan dish /GF/ Gluten-free available /K/ Keto-friendly

СОРБЕ И СЛАДОЛЕД/ SORBET & ICE CREAM

Шоколадов сладолед (3, 7) 40 г 5 € / 9.78 лв
Chocolate ice cream (3, 7) 40 g

Сорбе манго 40 г 4 € / 7.82 лв
Mango sorbet 40 g

ДЕСЕРТИ/ DESSERTS

Парфе с маракуя и юзу 120 г 10 € / 19.56 лв
Sablé breton - portocalov sos (1, 3, 6, 7, 8)

Parfait with passion fruit and yuzu 120 g
Sablé Breton - orange sauce (1, 3, 6, 7, 8)

„Baba” с ягоди 170 г 12 € / 23.47 лв
Пресни плодове - ганаж монте с бял шоколад и ванилия - сорбе от горски плодове - лешников туил (1, 3, 6, 7, 8)

„Baba” with strawberries 170 g
Fresh fruit - ganache montée with white chocolate and vanilla - forest fruit sorbet - hazelnut tuile (1, 6, 8)

/ V/ Веган „Black forest” шоколадов мус 120 г 11 € / 21.51 лв
Крем „Шантили” - Амарена череша - желе от ракия Old fashioned - сорбе от кокос - шоколадов чипс (1, 6, 8)

/ V/ Vegan „Black forest ” - dark chocolate mousse 120 g
Chantilly cream - Amarena cherry - “Old fashioned rakia” jelly - coconut sorbet - chocolate chips (1, 3, 6, 7, 8)

Всички цени са в лева и евро и включват ДДС/ All prices are in BGN and EUR and include VAT.

ЧАКЪС/ SNACKS

Гуржерс - трюфел - комте 50 г (1, 3, 7) 12 € / 23.47 лв.
Gougères - truffle - Comté 50 g (1, 3, 7)

Чушки падрон 80 г 6 € / 11.73 лв
Padrón peppers 80 g

Зелени маслини с трюфел олио 60 г 5 € / 9.78 лв
Green olives with truffle oil 60 g

Печено кашу с кимчи 50 г (8) 5 € / 9.78 лв
Roasted cashews with kimchi 50 g (8)

САЛАТИ/ SALADS

/GF/ Салата Нисоаз 280 г 16 € / 23.47 лв
Микс салата - маслини - картоф - едамаме - яйце - Маринована риба тон (3, 4, 10)
/GF/ Nicoise Salad 280 g
Salad mix - olives - potato - edamame - egg - cured tuna (3, 4, 10)

Листна салата 300 г 20 € / 39.12 лв
Козе сирене - тиквички - краставици - артишок (7)
Leaf salad 300g
Goat cheese - zucchini - cucumber - artichoke (7)

Бурата 300 г 18 € / 35.20 лв
Авокадо - градински домати - хамон (7)
Burrata 300 g
Avocado - Bulgarian tomato - jamón (7)

Всички цени са в лева и евро и включват ДДС/ All prices are in BGN and EUR and include VAT.

ПРЕДЯСТИЯ/ STARTERS

Тартар от патладжан /K/ 220 г 14 € / 27.38 лв

Печен патладжан - печена чушка - катък (7)

Eggplant tartare /K/ 220 g

Roasted eggplant - roasted pepper - katuk cheese spread (7)

Телешки тартар 120 г 26 € / 50.85 лв

Телешко бонфиле - японска майонеза - каперси - шалот - кисели краставички - маринован синап (1, 3, 6, 10)

Beef tartare 120 g

Beef tenderloin - Japanese mayonnaise - capers - shallots - pickles - marinated mustard seeds (1, 3, 6, 10)

/GF/ Севиче от маятико 160 г 15 € / 29.34 лв

Хрупкаво нори - лече де тигре - тиквени семки - дайкон - уакаме (4)

/GF/ Mayatico ceviche 160 g

Crispy nori - leche de tigre - pumpkin seeds - daikon - wakame (4)

Пастет от патешки дроб 150 г 18 € / 35.20 лв

Мирин с ванилия - бадеми - ароматен хляб (1, 7, 8)

Duck liver pâté 150 g

Mirin with vanilla - almonds - aromatic bread (1, 7, 8)

Пан кон томат и хамон иберико (1) 120 г 20 € / 39.12 лв

Pan con tomate and Iberico ham (1) 120 g

Крокет от хамон 120 г 16 € / 31.29 лв

Черен чесън - змийорка - кизами уасаби (1, 3, 4, 6, 7)

Croquetas de Jamon 120 g

Black garlic - eel - kizami wasabi (1, 3, 4, 6, 7)

Сен жак 160 г 25 € / 48.90 лв

Аспержи - муселин (3, 7, 12)

Scallops 160 g

Asparagus - mousseline (3, 7, 12)

Всички цени са в лева и евро и включват ДДС/ All prices are in BGN and EUR and include VAT.

Плато сирена 140 г 23 € / 44.98 лв

Манчего, овче сирене с бренди, синьо краве сирене, овче сирене, зряло в гроздова мъст, зряло сирене с мед и трюфели, сладко (7)

Cheese platter 140 g

Manchego, sheep cheese with brandy, blue cow cheese, sheep cheese aged in grape must, aged cheese with honey and truffles, jam (7)

Плато колбаси 140 г 23 € / 44.98 лв

Хамон иберико, сесина, ломо иберико, чоризо

Cured meat platter 140 g

Jamón Ibérico, cecina, Lomo Ibérico, chorizo

ОСНОВНИ/ MAIN COURSES

/ V/ Сезонни гъби 200 г 23 € / 44.98 лв

Карфиол - морков - бадем - сос бланкет (3, 7, 8)

/ V/ Seasonal mushrooms 200 g

Cauliflower - carrots - almond - blanquette (3, 7, 8)

Треска 280 г 30 € / 58.67 лв

Пак чой - Картофено пюре с краставица и алабаш - сос от див чесън (4, 7)

Codfish 280 g

Pak choi - potato purée with cucumber and kohlrabi - wild garlic sauce (4, 7)

Патешко магре 280 г 28 € / 54.76 лв

Аспержи - Тиквичка - Бордолез сос с фoa гра (7)

Duck magret 280 g

Asparagus - zucchini - bordelaise sauce with foie gras (7)

Телешко бонфиле „Росини“ (1, 3, 7, 9) 300 г 60 € / 117.35 лв

Tournedos Rossini (1, 3, 7, 9) 300 g

Свински котлет от Иберико 360 г. 35 € / 68.45 лв

Картофено пюре - зеленчуци бермонте - чимичури (7, 10)

Iberico French rack 360 g

Potato purée - vegetables beurre monté - chimichurri

Всички цени са в лева и евро и включват ДДС/ All prices are in BGN and EUR and include VAT.