

## Стартери *Starters*

---

Севиче от лаврак и авокадо <sup>4</sup> <i>Sea bass seviche with avocado</i> <sup>4</sup>	150 г   g	<b>19.50</b>
Гуакамоле със скариди и лайм <sup>2,7</sup> <i>Guacamole with shrimps and lime</i> <sup>2,7</sup>	250 г   g	<b>21.50</b>
Карпачо от октопод с рукола и сол Малдон <sup>14</sup> <i>Octopus carpaccio with rocket salad and Maldon salt</i> <sup>14</sup>	120 г   g	<b>25.90</b>
Тартар от риба тон <sup>4</sup> <i>Tuna tartar</i> <sup>4</sup>	120 г   g	<b>29.90</b>
Карпачо от телешко бон филе Блек Ангъс <sup>3,7,10,15</sup> <i>Black Angus beef carpaccio</i> <sup>3,7,10,15</sup>	120 г   g	<b>29.90</b>
Тартар от телешко USDA Prime <sup>3,7</sup> <i>USDA Prime beef tartar</i> <sup>3,7</sup>	120 г   g	<b>39.90</b>
Плато селектирани европейски сирена <sup>7,8</sup> <i>Selected European cheeses</i> <sup>7,8</sup>	125г   g	<b>25.90</b>
Плато мариновани и пушени риби <sup>1,4,7</sup> <i>Plateau marinated and smoked fish</i> <sup>1,4,7</sup>	125 г   g	<b>28.90</b>



Capo  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

## Салати *Salads*

---

Салата от скариди, карфиол , киноа и авокадо <sup>2</sup> <i>Shrimp salad with cauliflower, quinoa and avocado</i> <sup>2</sup>	250 г   g	<b>19.90</b>
Салата „Капо“ <sup>8</sup> <i>“Capo” salad</i> <sup>8</sup>	200 г   g	<b>17.50</b>
Традиционна българска салата стил в „Капо“ <sup>7</sup> <i>Traditional Bulgaria salad “Capo” style</i> <sup>7</sup>	350 г   g	<b>19.90</b>
Салата бурата с рукола и три вида чери домати <sup>7</sup> <i>Burrata salad with variation of three types of cherry tomatoes</i> <sup>7</sup>	200 г   g	<b>23.90</b>
Микс свежи салати със скариди и октопод <sup>2,14</sup> <i>Mix fresh salads with shrimp and octopus</i> <sup>2,14</sup>	250 г   g	<b>27.90</b>
Салата със запечено козе сирене <sup>3,7,8</sup> <i>Salad with grilled goat cheese</i> <sup>3,7,8</sup>	250 г   g	<b>24.90</b>
Салата с телешко бон филе <sup>3,7,15</sup> <i>Salad with beef fillet</i> <sup>3,7,15</sup>	200 г   g	<b>32.90</b>
Салата от цвекло,ябълки и моркови <sup>8</sup> <i>Beetroot salad with apples and carrots</i> <sup>8</sup>	200 г   g	<b>18.90</b>



Capo  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

## Топли предястия

### *Warm appetizers*

---

Запечен камембер овкусен със смокини и грозде <sup>1,7</sup> <i>Grilled camembert with figs and grapes</i> <sup>1,7</sup>	200 г   g	<b>25.90</b>
Тиква със запечено сирене <sup>1,7,15</sup> <i>Pumpkin with cheese</i> <sup>1,7,15</sup>	250 г   g	<b>19.90</b>
Подбран дроб от гъска с конфи от диви боровинки <sup>7</sup> <i>Selected Fois gras with confit from wild berries</i> <sup>7</sup>	200 г   g	<b>49.90</b>
Аспержи с гъби и трюфел <sup>7</sup> <i>Asparagus with mushrooms and truffle</i> <sup>7</sup>	250 г   g	<b>29.90</b>
Хрупкави калмари с лимонов сос Айоли <sup>1,3,7,14</sup> <i>Crispy calamari with lemon aioli sauce</i> <sup>1,3,7,14</sup>	200 г   g	<b>28.90</b>
Тигрови скариди 1 бр <sup>2</sup> <i>Tiger prawns 1 piec.</i> <sup>2</sup>	80 г   g	<b>24.90</b>
Морско плато за двама <sup>2,7,14</sup> <i>Sea food plateau for two</i> <sup>2,7,14</sup>	600 г   g	<b>200.00</b>
Средиземноморски Скариди приготвени на Джоспер <sup>2</sup> <i>Josper cooked Mediterranean shrimps</i> <sup>2</sup>	200 г   g	<b>33.90</b>
Калмари приготвени на Джоспер <sup>14</sup> <i>Josper cooked wild calamari</i> <sup>14</sup>	250 г   g	<b>28.90</b>
Океански Октопод приготвен на Джоспер <sup>14</sup> <i>Josper cooked ocean octopus</i> <sup>14</sup>	150 г   g	<b>36.90</b>
Камчатски снежен краб приготвен в маслен сос <sup>2,7</sup> <i>Kamchatka snow crab with butter sauce</i> <sup>2,7</sup>	100 г   g	<b>65.90</b>



Capro  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

## Хайвер *Caviar*

---

Хайвер от Есетра <sup>1,4,7</sup> 50 г | g **180.00**  
*Esetra caviar* <sup>1,4,7</sup>

Хайвер от Белуга <sup>1,4,7</sup> 50 г | g **300.00**  
*Beluga caviar* <sup>1,4,7</sup>

## Прясна паста и ризото *Fresh pasta and risotto*

---

Ризото с телешко бон филе и диви гъби <sup>1,7</sup> 250 г | g **36.50**  
*Risotto with beef fillet and wild mushrooms* <sup>1,7</sup>

Ризото с тиква <sup>1,7</sup> 200 г | g **19.90**  
*Risotto with pumpkin* <sup>1,7</sup>

Прясна паста „Капо“ <sup>1,3,7</sup> 250 г | g **28.90**  
*Fresh pasta “Capo” style* <sup>1,3,7</sup>

Прясна паста с морски дар <sup>1,2,3,7,14</sup> 250 г | g **28.90**  
*Fresh pasta with seafood* <sup>1,2,3,7,14</sup>

Морско ризото със скариди <sup>1,2,7</sup> 250 г | g **29.90**  
*Risotto with shrimps* <sup>1,2,7</sup>



Capo  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

## ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

### Main dishes

---

Див средиземноморски лаврак с аспержи, бейби моркови и едамаме, заляти с лимоново маслен сос <sup>4,7</sup> <i>Wild Sea Bass with asparagus, baby carrots and edamame, with lemon butter sauce</i> <sup>4,7</sup>	250 г   g	<b>38.90</b>
Стек от риба тон с гома уакаме <sup>4,7</sup> <i>Tuna steak with Goma wakame</i> <sup>4,7</sup>	250 г   g	<b>38.00</b>
Патешко магре с тиква, кокосово мляко, сладко от вишни и лешници <sup>7,8</sup> <i>Duck breast with pumpkin, coconut milk, cherry jam and hazel nuts</i> <sup>7,8</sup>	350 г   g	<b>38.00</b>
Иберико Плума с картофено пюре с бейби спанак <sup>7</sup> <i>Iberco Pluma with mashed potatoes with baby spinach</i> <sup>7</sup>	300 г   g	<b>44.90</b>
Агнешко бон филе с „Грейви“ сос и патладжан със сусамов тахан и чесън <sup>7,11</sup> <i>Lamb fillet with “Gravy” sauce, eggplant with sesame, tahini and garlic</i> <sup>7,11</sup>	350 г   g	<b>59.90</b>
Див океански Октопод и подбран дроб от гъска приготвени в конфи от пресни смокини <sup>7,14</sup> <i>Wild ocean octopus with selected Foie gras cooked in Confi from fresh figs</i> <sup>7,14</sup>	250 г   g	<b>58.90</b>
Телешки крехки филета USDA CHOICE <i>Beef USDA CHOICE fillets</i>	200 г   g	<b>100.00</b>



Capo  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

## Гарнитурѝ *Garnishes*

---

Гриловани или глазирани асперѝи <sup>7</sup> <i>Josper grilled or butter glazed asparagus</i> <sup>7</sup>	150 г   g	<b>19.90</b>
Сицилиански гарнитурѝ <i>Sicilian garnish</i>	150 г   g	<b>11.50</b>
Домашни пърѝени картофи <i>Homemade French fries</i>	150 г   g	<b>11.50</b>
Картофено пюре <sup>7</sup> <i>Mashed potatoes</i> <sup>7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Гриловани сезонни зеленчуци със сос песто <sup>7,8</sup> <i>Grilled seasonal vegetables with pesto sauce</i> <sup>7,8</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Див ориз в масло <sup>1,7</sup> <i>Wild rice with butter</i> <sup>1,7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Картофи с розмарин и чесън <sup>7</sup> <i>Potatoes with rosemary and garlic</i> <sup>7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Броколи в масло <sup>7</sup> <i>Broccoli cooked in butter</i> <sup>7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Сотиран спанак в масло <sup>7</sup> <i>Sauteed spinach in butter</i> <sup>7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Пюре от целина <sup>7,9</sup> <i>Celery puree</i> <sup>7,9</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>
Ориз арборио <sup>1,7</sup> <i>Arborio rice</i> <sup>1,7</sup>	150 г   g	<b>11.50</b>



Capo  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

# Алергени

## *Allergens*

---

1. Зърнени култури, съдържащи глутен | *Cereals containing gluten*
2. Ракообразни и продукти от тях | *Crustaceans and products of the kind*
3. Яйца и продукти от тях | *Eggs and products of them*
4. Риба и рибни продукти | *Fish and fish products*
5. Фъстъци и продукти от тях | *Peanuts and products from it*
6. Соя и соеви продукти | *Soya and soya products*
7. Мляко и млечни продукт | *Milk and lactose products*  
(включително лактоза)
8. Ядки и продукти от тях | *Nuts and products from it*
9. Целина и продукти от нея | *Celery and its products*
10. Синап и продукти от него | *Mustard plant and its products*
11. Сусамово семе и продукти от него | *Sesame seed and its products*
12. Серен диоксид и сулфити | *Sulphur Dioxide and Sulphites*
13. Лупина и продукти от нея | *Lupine and products from it*
14. Мекотели и продукти от тях | *Molluscs and products from it*
15. Мед и продукти от него | *Honey and products from it*



С а р о  
MEDITERRANEAN RESTAURANT

Всички цени са в лева и включват ДДС | *All quoted prices are in BGN and include VAT*

# Контакти

## *Contacts*

---



14, Saborna Str., Sofia, Bulgaria  
Sofia Balkan Palace



**+359 882 50 60 50**



[www.capo.bg](http://www.capo.bg)



[reservations@capo.bg](mailto:reservations@capo.bg)