

*Уважаеми гости,  
Добре дошли в ресторант „Амур“ – Несебър!*

---

*Храната и любовта си приличат!*

*Нито едно от двете не е за бърза консумация! Храната и любовта са здраве! Те са това, което ни прави щастливи, уверени и хармонични! Те са всичко от което се нуждаем!*

*Ние, екипът на ресторант „Амур“, под вещото ръководство на шеф Павлина Божанова сме създали за вас, с много любов ястия, които ще ви накарат да се усмихнете. С нашите специално подбрани специалитети, в уютна обстановка и уникален дизайн ще ви отведем на пътешествие из величествена България, красива Гърция и слънчева Италия. Добрата храна става още по-вкусна с хубаво вино. Подбрали сме селекция от вина на малки, независими, бутикови изби, които можете да изберете от специалната ни Винена листа.*

*Добър апетит и наздраве!*

*Уважаеми гости,  
Добре дошли в ресторант „Амур“ – Несебър!*

---

*Храната и любовта си приличат!*

*Нито едно от двете не е за бърза консумация! Храната и любовта са здраве! Те са това, което ни прави щастливи, уверени и хармонични! Те са всичко от което се нуждаем!*

*Ние, екипът на ресторант „Амур“, под вещото ръководство на шеф Павлина Божанова сме създали за вас, с много любов ястия, които ще ви накарат да се усмихнете. С нашите специално подбрани специалитети, в уютна обстановка и уникален дизайн ще ви отведем на пътешествие из величествена България, красива Гърция и слънчева Италия. Добрата храна става още по-вкусна с хубаво вино. Подбрали сме селекция от вина на малки, независими, бутикови изби, които можете да изберете от специалната ни Винена листа.*

*Добър апетит и наздраве!*

AMOUR

## Салати • Салаты



**Критски Даκος с белени домати, маслини Каламата, каперси, меко гръцко сирене, овкусени с екстра върджин зехтин и поднесен върху ечемичени сухари<sup>17</sup>**

*Критский салат «Даκος» с помидорами, маслинами Каламата, каперсами, греческим сыром, приправленный оливковым маслом extra virgin, подается на ячменных сухарях<sup>17</sup>*

| 380 г • 13.86 лв |

**Шопска салата с пълномаслено краве сирене, прясно печена чушка, люти чушлета и сладък червен лук, овкусена с магданозено олио<sup>7</sup>**

*Шопский салат с брынзой, запеченным перцем, острым перцем и сладким красным луком, приправленный маслом из петрушки<sup>7</sup>*

| 350 г • 9.50 лв |

**Гръцка салата с пресни чушки, домати, краставици, маслини Каламата и сирене Фета<sup>7</sup>**  
*Греческий салат с болгарским перцем, помидорами, огурцами, маслинами Каламата и сыром Фета<sup>7</sup>*

| 320 г • 10.80 лв |

**Средиземноморска салата с маринован патладжан, домати и натрошено краве сирене<sup>7</sup>**

*Средиземноморский салат с маринованными баклажанами, помидорами и брынзой<sup>7</sup>*

| 350 г • 11.24 лв |

**Млечна салата Дзадзики с три капки узо, орехови ядки и хрупкави брускети<sup>7</sup>**  
*Молочный салат Дзадзики с тремя каплями узо, грецкими орехами и хрустящей брускеттой<sup>7</sup>*

| 250 г • 8.74 лв |

**Салата Капрезе с белени домати, прясна моцарела, домашно песто от свежи листа босилек<sup>7</sup>**

*Салат Капрезе с помидорами, моцареллой, домашним соусом песто из листьев свежего базилика<sup>7</sup>*

| 350 г • 12.96 лв |

Листен италиански микс с авокадо, чери домати, печени семена и прясно настърган пармезан<sup>7,8</sup>

*Салатный итальянский микс с авокадо, помидорами черри, запеченными семенами и пармезаном<sup>7,8</sup>*

| 250 г • 13.43 лв |

Салата Цезар с крехки листа айсберг и лоло Бианко, крутони от домашен хляб, пармезанови люспи и филенца аншоа<sup>1,2,3,4</sup>

• с хрупкави пилешки филенца: 320 г • 13.90 лв

• с тигрови скариди, панирани в японска панировка: 320 г • 18.59 лв

*Салат Цезарь с нежным айсбергом и листьями салата Лоло Бьянко, домашними гренками, хлопьями пармезана и филе анчоусов<sup>1,2,3,4</sup>*

• с хрустящим куриным филе

• с тигровыми креветками в японской панировке

Коб салата с авокадо, варено яйце, пушено пилешко филе, чери домати, червен лук и нахут

*Кобб-салат с авокадо, вареным яйцом, копченым куриным филе, помидорами черри, красным луком и нутом*

| 340 г • 11.79 лв |

Пресни спаначени листа с киноа, краве сирене, варено яйце, червен лук и печени бадеми, овкусени с медено-балсамов дресинг<sup>3,8</sup>

*Свежие листья шпината с киноа, брынзой, вареным яйцом, красным луком и запеченным миндалем, приправленные медово-бальзамической заправкой<sup>3,8</sup>*

| 290 г • 14.17 лв |

Салата с рибни филенца, мариновани в зехтин и билки, върху резени домати, червен лук, нахут, свежи тиквички и бейби спанак<sup>4</sup>

*Салат с рыбным филе, маринованным в оливковом масле и специях, на ломтиках помидора, красного лука, нута, свежих кабачков и молодого шпината<sup>4</sup>*

| 300 г • 13.36 лв |

Зелена салата с краставици, репички, пресен лук и варено яйце, овкусена с цитросов дресинг<sup>3</sup>

*Зеленый салат с огурцами, редисом, зеленым луком и вареным яйцом, приправленный цитрусовой заправкой<sup>3</sup>*

| 280 г • 8.95 лв |

## Супи • Супы

Домашна пилешка супа<sup>1,3,7,9</sup>

*Домашний куриный суп<sup>1,3,7,9</sup>*

| 300 г • 5.82 лв |

Средиземноморска рибена чорба с пет вида риба и пресни билки<sup>4</sup>

*Средиземноморский рыбный суп с пятью видами рыбы и свежей зелень<sup>4</sup>*

| 300 г • 12.08 лв |

Таратор с орехи и свежи листа мента<sup>3,8</sup>

*Таратор с грецкими орехами и листьями мяты<sup>3,8</sup>*

| 300 г • 5.32 лв |

## Предястия и леки ястия • Закуски



Айвар по тракийска рецепта, приготвен на място, поднесен със запечено свежо биволско сирене, мариновани люти чушлета и печено хлебче<sup>1,7</sup>

*Айвар по фракийскому рецепту, приготовленный на месте, подается с запеченной брынзой, острым перцем и запеченным хлебом<sup>1,7</sup>*

| 250 г • 14.86 лв |

Хумус от нахут, сусамов тахан и екзотични подправки, поднесен с хрупкава багета с лук<sup>1,7,11</sup>

*Хумус из нута, кунжутным тахини и экзотическими специями, подается с хрустящим луковым багетом<sup>1,7,11</sup>*

| 150 г • 11.73 лв |

Гуакамоле от южноамериканско авокадо и тортила чипс<sup>1</sup>

*Гуакамоле из южноамериканского авокадо с чипсами из тортильи<sup>1</sup>*

| 150 г • 16.98 лв |

Фино разбит тарама хайвер, поднесен с препечени филийки домашен хляб<sup>1,4</sup>

*Мелко взбитая икра тарама, подается с поджаренными ломтиками домашнего хлеба<sup>1,4</sup>*

| 150 г • 9.76 лв |

Микс средиземноморски разядки, поднесени с маслини Каламата и пряно изпечени брускети<sup>1,7</sup>

*Микс средиземноморских блюд, подается с маслинами Каламата и брускеттой<sup>1,7</sup>*

| 320 г • 16.47 лв |

Печени чорбаджийски чушлета

*Запеченный перец чорбаджи*

| 200 г • 5.95 лв |

AMOUR

**Фалафел със сос кашу, поднесен с малка листна салатка<sup>ВЕГАН</sup>**

*Фалафель с соусом из кешью, подается с листовым салатом<sup>ВЕГАН</sup>*

| 280 г • 13.06 лв |

**Кашкавал на плоча с микс зелени салати<sup>7</sup>**

*Болгарский сыр запеченный на гриле, подается с миксом листового салата<sup>7</sup>*

| 180 г • 14.82 лв |

**Топени сиренца панирани в японска панировка, поднесени с домашно сладко<sup>1,3,7</sup>**

*Плавленный сыр в японской панировке, подаются с домашним джемом<sup>1,3,7</sup>*

| 220 г • 13.18 лв |

**Тиквички по гръцки с млчен сос<sup>1,7</sup>**

*Кабачки по-гречески с молочным соусом<sup>1,7</sup>*

| 200 г • 10.45 лв |

**Панирани пилешки филенца с медено-горчичен сос<sup>1,3,10</sup>**

*Куриные наггетсы в панировке с медово-горчичным соусом<sup>1,3,10</sup>*

| 200 г • 14.95 лв |

**Калмари по гръцки с градински дресинг<sup>1,14</sup>**

*Кальмар по-гречески с садовым соусом<sup>1,14</sup>*

| 250 г • 19.95 лв |

**Цял новозеландски калмар приготвен на плоча и овкусен с пресни билки и екстра върджин зехтин<sup>14</sup>**

*Новозеландский кальмар на гриле, подается со свежей зеленью и приправленный оливковым маслом extra virgin<sup>14</sup>*

| 250 г • 23.67 лв |

**Диви черноморски миди с черупка, приготвени с бяло сухо вино, свежи зеленчуци и масло, поднесени с препечено хлебче<sup>7,9,14</sup>**

*Дикие черноморские мидии, приготовленные в белом сухом вине, со свежими овощами и сливочным маслом, подаются с запеченным хлебом<sup>7,9,14</sup>*

| 600 г • 14.95 лв |

**Диви черноморски миди по сицилианска рецепта, поднесени с препечено хлебче<sup>7,9,14</sup>**

*Дикие черноморские мидии по сицилийскому рецепту, подаются с запеченным хлебом<sup>7,9,14</sup>*

| 600 г • 15.95 лв |

**Диви черноморски миди с фенел, сметана и мак, поднесени с препечено хлебче<sup>7,9,14</sup>**

*Дикие черноморские мидии с дикийим чесноком и сливками, поднесени с препечено хлебе<sup>7,9,14</sup>*

| 500 г • 14.95 лв |

**Скариди приготвени с масло, бяло сухо вино и пресни билки<sup>2,7</sup>**

*Креветки, приготовленные в сливочном масле, белом сухом вине и свежей зелени<sup>2,7</sup>*

| 200 г • 28.27 лв |

**Гръцко Саганаки със скариди<sup>2,7</sup>**

*Греческие Саганаки с креветками<sup>2,7</sup>*

| 250 г • 21.34 лв |

Марокански октопод с чери домати, чесън, зехтин екстра върджин и билки<sup>7,14</sup>  
*Марокканский осьминог с помидорами черри, чесноком, оливковым маслом extra virgin и зеленью<sup>7,14</sup>*

| 250 г • 38.95 лв |

Марокански октопод по традиционна средиземноморска рецепта,  
с леко пикантна паста, песто росо и картопки<sup>7,14</sup>

*Марокканский осьминог по традиционному средиземноморскому рецепту,  
с пикантным красным песто и картофелем<sup>7,14</sup>*

| 350 г • 33.57 лв |

Прясна паста талиателе с ъс сметана, октопод, скариди, калмари ,миди, пармезан и пресни билки<sup>1,2,3,7,14</sup>

*Паста тальятелле со сливками, осьминогом, креветками, кальмарами, мидиями, пармезаном и свежей зеленью<sup>1,2,3,7,14</sup>*

| 320 г • 26.90 лв |

Прясна паста Карбонара, със сметана, пушен бекон и яйце<sup>1,3,7</sup>

*Паста Карбонара со сливками, копченым беконом и яйцом<sup>1,3,7</sup>*

| 300 г • 13.90 лв |

Прясна паста Болонезе, с маринара сос, телешко рагу и пармезан<sup>3</sup>

*Паста Болоньезе с соусом маринара, рагу из телятины и пармезаном<sup>3</sup>*

| 320 г • 13.45 лв |

Шафраново ризото с тигрови скариди и прясно настърган пармезан<sup>1,2,7</sup>

*Шафраново ризото с тигрови скариди и прясно настърган пармезан<sup>1,2,7</sup>*

| 300 г • 23.76 лв |

Ризото с пилешки филенца, горски гъби и пармезан<sup>3</sup>

*Ризотто с куриным филе, лесными грибами и пармезаном<sup>3</sup>*

| 350 г • 15.44 лв |

Ризото с пушен бекон, сушени италиански домати и пармезан<sup>3</sup>

*Ризотто с беконом, вялеными итальянскими томатами и пармезаном<sup>3</sup>*

| 320 г • 17.25 лв |



## Пица • Пицца



Пица Маргарита<sup>1,7</sup>

*Пицца Маргарита<sup>1,7</sup>*

| 400 г • 11.99 лв |

Пица Капричоза, маринара сос, прошуто котто и пресни гъби<sup>1,7</sup>

*Пицца Капричоза, соус маринара, прошутто котто и свежие грибы<sup>1,7</sup>*

| 450 г • 15.99 лв |

Пица Пепероне, сос арабиата, пикантен салам и люти чушлета<sup>1,7</sup>

*Пицца Пеппероне, соус арабиата, острая салями и острый перец<sup>1,7</sup>*

| 450 г • 15.99 лв |

Пица Дяволо, маринара сос, пушен бекон, лук и чорбаджийски чушки<sup>1,7</sup>

*Пицца Дьяволо, соус маринара, бекон, лук и перец чорбаджи<sup>1,7</sup>*

| 450 г • 15.99 лв |

Пица Амур, сметанов сос, пушено пилешко филе, свинско филе, салам милано, луканков колбас и маслини<sup>1,7</sup>

*Пицца Амур, сливочный соус, копченое куриное филе, свиное филе, салями Милано, суджук и маслины<sup>1,7</sup>*

| 500 г • 16.99 лв |

Кетчуп

*Кетчуп*

| 50 мл • 2.00 |

Майонеза

*Майонез<sup>3</sup>*

| 50 мл • 2.00 лв |

AMOUR

# Картофи & гарнитурѝ

## Картофель & гарнитура

---

### Пресни пържени картофи

*Картофель фри*

| 250 г · 6.36 лв |

### Пресни пържени картофи със сирене

*Картофель фри с брынзой*

| 300 г · 8.34 лв |

### Картофен чипс

*Картофельные чипсы*

| 200 г · 8.75 лв |

### Сотирани в масло картофи с копър и чесън<sup>7</sup>

*Картофель, обжаренный в сливочном масле с укропом и чесноком<sup>7</sup>*

| 250 г · 6.36 лв |

### Картофено пюре<sup>3</sup>

*Картофельное пюре<sup>3</sup>*

| 150 г · 6.36 лв |

### Зеленчуци на грил

*Овощи на гриле*

| 200 г · 10.86 лв |



A

AMOUR



## Риба • Рыба



Печен/пържен черноморски калкан<sup>4</sup>  
Запеченная/жареная черноморская камбала<sup>4</sup>

| 450 г • 31.95 лв |

Прясна риба приготвена на плоча и поднесена с градински дресинг<sup>4</sup>

*Свежая рыба, приготовленная на гриле, подается с садовым соусом<sup>4</sup>*

Черноморски чернокоп: 350 г • 19.95 лв

*Черноморский маленький луфарь*

Лаврак: 400 г • 25.69 лв

*Сибас*

Ципура: 400 г • 25.69 лв

*Дорадо*

Сьомга филе: 200 г • 26.85 лв

*Филе семги*

Пържен черноморски сафрид, поднесен с орехов дресинг<sup>4,8</sup>

*Жареный черноморский ставрид с соусом из грецких орехов<sup>4,8</sup>*

| 300 г • 13.35 лв |

Печена родопска пъстърва, поднесена с крартофки с копър и чесън<sup>4,7</sup>

*Запеченная форель с картофель, обжаренный в сливочном масле с укропом и чесноком<sup>4,7</sup>*

| 400 г • 18.99 лв |

# AMOUR

# Специалитети от бели и червени меса

## Блюда из белого и красного мяса

Ароматно мариновано в зехтин и билки пилешко филе, пригответено на плоча, поднесено с градинска салата<sup>7</sup>

*Ароматное куриное филе, маринованное в оливковом масле и специях, подается с садовым салатом<sup>7</sup>*

| 250 г • 14.91 лв |

Крехка пилешка пържола, пригответена на плоча, поднесена с градинска салата<sup>7</sup>

*Куриная отбивная, маринованная в оливковом масле и специях, подается с садовым салатом<sup>7</sup>*

| 250 г • 13.95 лв |

Патешки страчети пригответени на тиган и поднесени върху див ориз и крем от сушени кайсии<sup>7</sup>

*Утиные стейки приготовленные на сковороде, подаются с диким рисом и кремом из сушеных абрикосов<sup>7</sup>*

| 320 г • 29.74 лв |

Пилешки филенца обвити в бекон, пригответени на плоча и поднесени с картофено пюре със сос от горски гъби<sup>7</sup>

*Куриное филе, завернутое в бекон, приготовленное на гриле, подается с картофельным пюре с соусом из лесных грибов<sup>7</sup>*

| 350 г • 15.98 лв |

Шницел Милано от пилешко филе и прясна паста Миланезе<sup>1,3,7</sup>

*Шницель Милано из куриного филе и пасты Миланезе<sup>1,3,7</sup>*

| 350 г • 16.54 лв |

Печени кюфтенца с прясно пържени картофи и домашна лютеница<sup>1,3,7</sup>

*Запеченные фрикадельки с жареным картофелем и домашней лютеницей<sup>1,3,7</sup>*

| 330 г • 13.99 лв |

Виенски шницел от крехко свинско бонфиле, поднесен с пресни пържени картофи<sup>1,3,7</sup>

*Венский шницель из нежной свиной вырезки, подается с жареным картофелем<sup>1,3,7</sup>*

| 350 г • 18.68 лв |

Крехко свинско бонфиле, пригответено на плоча, поднесено с картофено пюре и печен сос<sup>7</sup>

*Нежная свиная вырезка на гриле, подается с картофельным пюре и запеченным соусом<sup>7</sup>*

| 300 г • 19.08 лв |

Бавно печени на фурна свински ребърца с медена глазура, пушено-пикантен сос и печени картофи уеджис<sup>7,10</sup>

*Томленные свиные ребрышки с медовой глазурью, копченым острым соусом и запеченным картофелем по-деревенски<sup>7,10</sup>*

| 500 г • 24.90 лв |

Свинска вратна пържола с микс градински салати

*Свиная отбивная и салатный микс*

| 250 г • 17.37 лв |

Суджук Блек Ангъс със сотирани в масло картофи и чорбаджийска чушка<sup>7</sup>  
*Суджук Блек Ангус с картофелом, обжаренным на сливочном масле и перцем чорбаджи<sup>7</sup>*

| 350 г • 28.55 лв |

Телешка таята от крехко телешко бонфиле, поднесена с печени картофи и пепър сос<sup>7</sup>  
*Говяжья таята из нежной говяжьей вырезки, подается с запеченным картофелем и перечным соусом<sup>7</sup>*

| 300 г • 51.87 лв |

Рулца от кълцано телешко Блек Ангъс, поднесени с пикантен сос  
*Говяжьи рулетики Блек Ангус, подаются с острым соусом*

| 280 г • 20.68 лв |

Телешки стек с пепър сос<sup>7</sup>  
*Стейк из говядины с перечным соусом<sup>7</sup>*

| 280 г • 59.68 лв |

Печено агнешко поднесено със свежа салатка с печени орехи и пресен лук<sup>7,8</sup>  
*Жаркое из баранины, подается со свежим салатом с запеченными грецкими орехами и свежим луком<sup>7,8</sup>*

| 320 г • 36.82 лв |

## Хляб • Хлеб

Бял хляб с маслини и риган<sup>1</sup>  
*Белый хлеб с маслинами и орегано<sup>1</sup>*

| 60 г • 1.07 лв |

Пълнозърнест хляб със семена<sup>1</sup>  
*Цельнозерновой хлеб с семенами<sup>1</sup>*

| 60 г • 1.23 лв |

Прясно изпечена багета с лук, поднесена с чесново масло<sup>1,7</sup>  
*Запеченный луковый багет, подается с чесночным маслом<sup>1,7</sup>*

| 115 г • 4.98лв / 230 г • 8.29 лв |

Фокача с билково масло и чесън<sup>1,7</sup>  
*Фокачча с травяным маслом и чесноком<sup>1,7</sup>*

| 300 г • 5.49 лв |

Фокача с моцарела<sup>1,7</sup>  
*Фокачча с моцареллой<sup>1,7</sup>*

| 350 г • 7.29 лв |

# AMOUR

## Десерти • Десерты



Вариация на торта Гараш, с шоколадов мус, орехови платки и шамфъстък<sup>13,78</sup>  
Вариация торта Гараш с шоколадным муссом, ореховыми коржами и фисташками<sup>13,78</sup>

| 150 г • 8.90 лв |

Бисквитена торта с италиански бисквити и нежен лимонов крем, поръсена с орехови стърготини<sup>13,78</sup>  
Бисквитный торт с итальянским печеньем и нежным лимонным кремом, со стружкой грецкого ореха<sup>13,78</sup>

| 150 г • 7.93 лв |

Шоколадов лава кейк, поднесен със сметанов сладолед<sup>13,7</sup>  
Шоколадный фондан, подается со сливочным мороженым<sup>13,7</sup>

| 150 г • 8.90 лв |

Крем карамел с френски кроасани и ванилов сладолед<sup>13,7</sup>  
Крем-карамель с французскими круассанами и ванильным мороженым<sup>13,7</sup>

| 180 г • 7.93 лв |

Всички цени са в български лева.  
Все цены указаны в болгарских левах.

# AMOUR



Вещества или продукты, причиняващи алергии или непоносимост

1. Зърнени култури, съдържащи глутен.
2. Ракообразни и продукти от тях.
  3. Яйца и продукти от тях.
  4. Рибна и рибни продукти.
  5. Фъстъци и продукти от тях.
  6. Соя и соеви продукти.
7. Мляко и млечни продукти, включително лактоза.
  8. Ядки.
  9. Целина и продукти от нея.
  10. Синап и продукти от него.
  11. Сусамово семе и продукти от него.
  12. Серен диоксид и сулфати.
  13. Лупина и продукти от нея.
  14. Мекотели и продукти от тях.

Вещества или продукти, вызывающие аллергию или непереносимость

- Зерновые, содержащие глютен.  
Ракообразные и их продукты.  
Яйца и яичные продукты.  
Рыба и рыбопродукты.  
Арахис и продукты из него.  
Соя и соевые продукты.
- Молоко и молочные продукты, включая лактозу.  
Орехи  
Сельдерей и продукты из него.  
Горчица и ее продукты.  
Семена кунжута и продукты их переработки.  
Диоксид серы и сульфаты.  
Люпин и продукты из него.  
Моллюски и продукты их переработки.

