

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

Навътре в Черно море бог Посейдон погледнал към небесният екватор – Орион и поискал да има дом, небесен и вълшебен като Олимп. Ударил с тризъбеца синята вода и от силните му чувства се родила вълна. Обвити в нежна морска пяна, вълната донесла до брега на античният град Месамбрия Понтика нежна Морска звезда, грациозно Морско конче, златоустия Тритон, смелия Тезей и вълшебния Арейон. Тук, където бог Посейдон създал своя дом и е роден великият Езон, ние от „V&P Residence club“ създадохме за вас вашия морски рай.

Сред вечна зеленина, слънчева топлина и ефирен морски полъх, с много любов създадохме ресторант „Посейдон“.

Екипът на ресторант „Посейдон“ ще ви отведе на кулинарно пътешествие с традиционни български ястия, специално подбрани средиземноморски специалитети и изискани френски деликатеси. Храната, която предлагаме е чиста и здравословна, с минимална термична обработка. Държим на качеството и екологичния произход на продуктите, затова ги доставяме от местни ферми и градини. В менюто ще намерите разнообразни меса от български породи, отгледани в Странджа планина, както и ястия, приготвени от реномираните Black Angus и Wagyu. Постарали сме се да съчетаем богатството на морето и риба уловена в най-чистите води на Сура река, извираща от величествената Родопска планина, дом на тракиеца Орфей.

Поради по-ниската соленост на Черно море, рибата уловена през лятото и есента в неговите води е по-вкусна, месото и е деликатно и сочно. А ние знаем точно откъде идва рибата, която ви поднасяме. И по-конкретно знаем кои са корабите, познаваме техните капитани, знаем къде и кога е уловена. Защото ви предлагаме собствен улов. Защото ежедневно кораб „Фламинго“ с капитан Белгин Сали доставя пряко уловената риба в ресторанта.

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 на здраве!



Dear guests,
Welcome to restaurant Poseidon - Nessebar!

Deep within the Black Sea, the god Poseidon gazed at the celestial equator, Orion, and asked for a home as heavenly and wondrous as Olympus. He struck the blue waters with his trident and from his intense feelings a wave was born. Wrapped in gentle sea foam, the wave brought to the shore of the ancient city of Messambria Pontica a gentle Starfish, a graceful Seahorse, the golden-faced Triton, the brave Theseus and the magical Areion. Here, at the place where the god Poseidon made his home and the great Aesop was born, we at the V&P Residence club have built for you a seaside paradise.

Amidst an evergreen landscape, sunny warmth and an ethereal sea breeze, we have lovingly built restaurant Poseidon.

The team at restaurant Poseidon will take you on a culinary journey with traditional Bulgarian dishes, carefully selected Mediterranean specialties and exquisite French delicacies. The food we offer is clean and healthy, with minimal thermal processing. We care about the quality and ecological origin of our products, so we source them from local farms and gardens. On our menu you will find a variety of meats from Bulgarian breeds raised in the Strandzha Mountains, as well as dishes prepared from the renowned Black Angus and Wagyu. We have sought to combine the richness of the sea and fish caught in the purest waters of the Sura River, flowing from the majestic Rhodope Mountains, home of the Thracian Orpheus.

Due to the lower salinity of the Black Sea, the fish caught in its waters during the summer and autumn seasons is more palatable, its meat delicate and juicy. And we know exactly where the fish we serve you comes from. Specifically, we know the vessels, we know their captains, we know where and when it was caught. Because we offer you their own catch. Because every day the vessel named Flamingo captained by Belgin Sali delivers the freshly caught fish to the restaurant.

Good food is made even more appetizing with good wine. We've curated a selection of wines from small, independent, boutique wineries that you can choose from our special Wine List.

Bon appetit and cheers!



Шопска салата с пълномаслено краве сирене, прясно печена чушка, люти чушлета и карамелизирани лукчета, овкусена с магданозено олио ⁷

Shopska salad with full-fat cow cheese, fresh roasted peppers, hot peppers and caramelized onions, seasoned with parsley oil ⁷

350 g • 9.50 лв

Традиционна българска салата, съчетала вкуса на българско краве сирене, сочни розови домати и сладостта на печените чушки, популярна на Балканския полуостров и традицията повелява да се комбинира с добре охладена българска ракия.

Препоръчваме да се потопите в българската традиция с ракия Кортен Резерва отлежала мускатова, създадена по специална технология, чрез дестилация на вино от цяло грозде от сорта Мускат Отонел.

Traditional Bulgarian salad, blending the taste of Bulgarian cow cheese, juicy pink tomatoes and the sweetness of roasted peppers, popular on the Balkan Peninsula and customarily paired with well-chilled Bulgarian rakia.

We recommend immersing yourself in Bulgarian tradition with Korten Reserve matured Muscat rakia, produced using a special technique by distilling wine from whole grapes of the Muscat Ottonel variety.

Балканска салата с биволско свежо сирене, домати, печен патлагжан, печена червена чушка, пресен лук и маслини Тагжаска, поднесена с чесново хлебче ^{1,7}

Balkan salad with fresh buffalo cheese, tomatoes, roasted eggplant, roasted red pepper, fresh onion and Taggiasca olives served with garlic bread ^{1,7}

320 g • 14.78 лв

Пикантна салата с печени патлагжан и тиквичка, розови български домати и пълномаслено краве сирене, люти чушлета, хрупкави домашни сухарчета, зехтин и зелен микс от босилек и магданоз ^{1,7}

Spicy salad with roasted eggplant and zucchini, pink Bulgarian tomatoes and full-fat cow cheese, hot peppers, crispy homemade crackers, olive oil and green mix of basil and parsley ^{1,7}

350 g • 12.75 лв

Микс салатки Лоло Бианко и Лоло Росо с мариновани октопод, скариди и новозеландски калмар, чери домати, гриловани зелени маслини, пармезанов чипс, овкусени с лимонов гресинг ^{7,2,14}

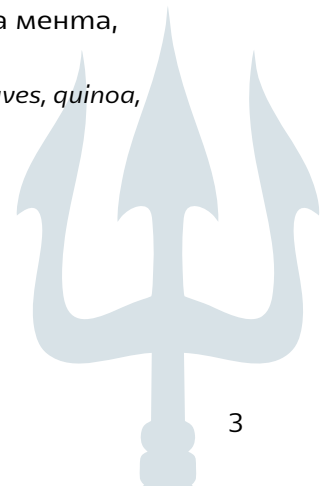
Mixed lettuce Lollo Bianco and Lollo Rosso with marinated octopus, shrimps and New Zealand squid, cherry tomatoes, grilled green olives, parmesan chips flavoured with lemon dressing ^{7,2,14}

300 g • 24.38 лв

Салата Табуле по оригинална йорданска рецепта с магданоз, свежи листа мента, киноа, чери домати, червен лук, лимон и тайна погнравка

Tabbouleh salad based on an original Jordanian recipe with parsley, fresh mint leaves, quinoa, cherry tomatoes, red onion, lemon and secret spice

300 g • 11.32 лв



Салата Бурата с три вида домати, прясна биволска моцарела Бурата, крехки листа рукола и домашно песто от свежи листа босилек и перли от балсамова редукция⁷

Burrata salad with three types of tomatoes, fresh buffalo mozzarella Burrata, tender arugula leaves and pesto homemade from fresh basil leaves and balsamic glaze pearls⁷

350 g • 21.56 лв

Норманска салата със запечено с филиран бадем и шамфъстък, розмарин и мащерка, френско козе сирене, ирански фурми, карамелизирани във френски коняк Hennessy поширана круша и крехки листа градинска салата, овкусена с цитросов гресинг^{7,8}

Normandy salad with toasted sliced almonds and pistachios, rosemary and thyme, French goat cheese, Iranian dates caramelized in Hennessy French cognac poached pear and tender corn salad leaves flavoured with citrus dressing^{7,8}

340 g • 26.18 лв

Доматени шайби розов догат, печена чушка и крем-пастет от меки български сирена с Мариновани маслини и сушени домати в ароматен екстра върджин зехтин⁷

Pink tomato slices, roasted pepper and cream pâté made from soft Bulgarian cheeses with marinated olives and dried tomatoes in a fragrant extra virgin olive oil⁷

350 g • 13.64 лв

Листен италиански микс с авокадо, пушена съомга и рожко яйце с черен сусам^{3,4}

Leafy Italian mix with avocado, smoked salmon and soft-boiled egg with black sesame^{3,4}

300 g • 14.76 лв

Салата Цезар по автентична рецепта с крехки листа айсберг, крутони от домашен хляб, пармезанови люспи и филенца аншоа^{1,2,3,4}

- с хрупкави пилешки филенца: 320 g • 13.90 лв
- с тигрови скариди в маслен кадаиф: 320 g • 18.59 лв

Caesar salad based on an authentic recipe with tender iceberg leaves, homemade croutons, parmesan flakes and anchovy fillets^{1,2,3,4}

- with crispy chicken fillets: 320 g • 13,90 BGN
- with tiger prawns in buttered kadaif: 320 g • 18,59 BGN

Супи • Soups

Домашна пилешка супа^{1,3,7,9}

Homemade chicken soup^{1,3,7,9}

300 g • 5.86 лв

Крем супа от италиански тиквички с хрупкави тигрови скариди, с кокосово мляко и черен сусам, поднесена с овкусено печено хлебче^{1,2,7}

Cream soup made of Italian courgettes with crispy tiger prawns, with coconut milk and black sesame, served with seasoned baked bread^{1,2,7}

300 g • 12.44 лв

Таратор с орехи и свежи листа мента⁷

*Tarator with walnuts and fresh mint leaves*⁷

300 g · 5.32 лв

Балканска студена супа, направена от пълномаслено краве мляко, свежа краставица, която може да съчетаем с узо Барбаяни Афродита. Ouzo Barbayannis Aphrodite е изключително узо, с уникални аромати и несравним класически гръцки бленд. Афродита се произвежда само от чисти съставки, анисон и благоуханни билки и семена. Вкусът е сух и зрял.

Balkan cold soup made from whole cow's milk, fresh cucumber, which can be paired with Barbayannis Aphrodite ouzo. Barbayannis Aphrodite ouzo is an exceptional ouzo, with unique flavours and an unparalleled classic Greek blend. Aphrodite is produced only from pure ingredients, aniseed and fragrant herbs and seeds. The taste is dry and matured.

Предястия и леки ястия · Appetizers

Хумус от нахут, сусамов тахан и екзотични подправки, поднесен с хрупкава багета с лук^{1, 7, 11}

Chickpea hummus, sesame tahini and exotic spices, served with crispy onion baguette^{1, 7, 11}

200 g · 11.73 лв

Гуакамоле от южноамериканско авокадо и тортила чипс¹

*South American avocado guacamole and tortilla chips*¹

200 g · 16.98 лв

Фин леко пикантен хумус от едамаме, поднесен с чеснова багета¹

*Fine slightly spicy edamame hummus served with garlic baguette*¹

200 g · 15.63 лв

Плато от домашна багета с ролца от грилована тиквичка, пушена съомга, исландски скир и рогонски черен трюфел и брускети с гуакамоле и прошуто круго^{1, 3, 4, 7}

Plate of homemade baguette with rolls of grilled courgette, smoked salmon, Icelandic skyr and Rhodope black truffle and bruschetti with guacamole and prosciutto crudo^{1, 3, 4, 7}

400 g · 23.16 лв

Фино разбит тарам хайвер по стара несебърска рецепта, поднесен с препечени филийки домашен хляб

Finely whipped tarاما caviar based on an old Nessebar recipe, served with toasted slices of homemade bread

250 g · 9.76 лв



Киш Лорен със скариди и мус от френски сирена ^{1, 2, 3, 11}

Quiche Lorraine with prawns and French cheese mousse ^{1, 2, 3, 11}

250 g • 17.84 лв

Quiche Lorraine е най-известният специалитет от Лотарингия. Традицията повелява да е с много масло, уханно сирене и нежна сметана. Съчетали сме щедростта на морето със съкровищата на земята и Et voila!

А вие съчетайте ухания киш с ароматното розе Шато Миравал Ком Дьо Прованс 2021г. В южна Франция, на север от Бриньол, в стар замък с голям лозов масив Анджелина Джоли и Брат Пит произвеждат своето Розе. Miraval Rose Cotes de Provence е еликсир с фантастичен букет с деликатни аромати на бели плодове, току-що обрани ягоди и цветни нотки. Виното притежава освежителна киселинност и отчетлив глъбък жив финал.

Quiche Lorraine is the most famous speciality from Lorraine. According to tradition, it should be made with plenty of butter, fragrant cheese and soft cream. We combined the bounty of the sea with the treasures of the earth and Et voila!

And you pair the fragrant quiche with the aromatic Chateau Miraval Rosé Côtes de Provence 2021. In the south of France, north of Brignoles, in an old castle with a large vineyard, Angelina Jolie and Brad Pitt produce their rosé. Miraval Rose Côtes de Provence is an elixir with a fantastic bouquet of delicate aromas that include white fruits, freshly picked strawberries and floral notes. The wine has refreshing tartness and a distinct long lively finish.

Трюфели от крема сирене, ирландски чедър, кубчета ароматна круша, с шамфъстък и орехи, погнесени с прясно изпечено домашно хлебче ^{1, 7, 8}

Cream cheese truffles, Irish cheddar, pear flavored cubes, with pistachios and walnuts, served with freshly baked homemade bread ^{1, 7, 8}

220 g • 15.33 лв

Моцарелени пръчици с шафранов айоли сос с лайм ^{1, 7}

Mozzarella sticks with saffron aioli sauce with lime ^{1, 7}

220 g • 13.82 лв

Сирене Бри обвито в хрупкави, маслени кори със сладко от вишни и кедрови ядки ^{1, 7, 8}

Brie cheese wrapped in crispy, buttery crust with cherry jam and pine nuts ^{1, 7, 8}

250 g • 22.19 лв

Ситно нарязани домати върху легло от прясно печен патладжан, печени чушки, магданоз, чесън и екстра върджин зехтин, погнесени с овкусено сирене Фета ⁷

Finely sliced tomatoes on a bed of fresh roasted eggplant, roasted peppers, parsley, garlic and extra virgin olive oil, served with seasoned feta cheese ⁷

250 g • 13.46 лв

Родопска гъбова манатарка с масло и прясна мащерка ⁷

Rhodope summer cep with butter and fresh thyme ⁷

180 g • 17.35 лв

Хрупкав стикс от тиквички с млечен сос от лимонена майонеза и гив лук ^{1, 3, 7}

Crispy courgette stix with lemon mayonnaise milk sauce and chives ^{1, 3, 7}

250 g • 10.57 лв

Език от млечно телешко в масло, паниран телешки мозък, с чесън и прясна мащерка, погнесени с мус от хрян^{1,7}

Milk veal tongue in butter, breaded veal marrow, with garlic and fresh thyme served with horseradish mousse^{1,7}

210 g · 32.31 лв

Калмари темпура със сладко-чили сос^{1,14}

Calamari tempura with sweet-chilli sauce^{1,14}

250 g · 19.95 лв

Цял новозеландски див калмар на плоча с лимон и градински гресинг^{7,14}

Whole New Zealand wild squid on a plate with lemon and garden dressing^{7,14}

250 g · 22.44 лв

Диви черноморски миди с черупка, приготвени с бяло вино, свежи зеленчуци и масло, погнесени с препечено хлебче^{1,7,14}

Wild black sea mussels with a shell, cooked with white wine, fresh vegetables and butter served with toast^{1,7,14}

600 g · 14.65 лв

Диви черноморски миди с черупка, със сметана, фенел и мак, погнесени с препечено хлебче^{1,7,14}

Wild black sea mussels with a shell, cream, fennel and poppy seeds, served with toast^{1,7,14}

600 g · 15.85 лв

За един по-вкусен свят ние от ресторант „Посейдон“ ви предлагаме да се насладите на пряно уловени диви черноморски черни миди, които се доставят ежедневно от собствените ни риболовни кораба.

„Ядях мидите, усещах силния вкус на морето и на сочното месо, след това вдигнах чашата с пивко вино и накрая усещането на празнота в мен изчезна, почувствах се щастлив...“

– Ърнест Хемингвей, 1951г Куба

For a more palatable world, we at restaurant Poseidon offer you the opportunity to delight in freshly caught wild black sea mussels, which are delivered daily from our own fishing vessels.

“As I ate the oysters with their strong taste of the sea and their faint metallic taste that the cold white wine washed away, leaving only the sea taste and the succulent texture, and as I drank their cold liquid from each shell and washed it down with the crisp taste of the wine, I lost the empty feeling and began to be happy...”

– Ernest Hemingway, 1951 Cuba

Хрупкави скариди, обвити във фин кадаиф, погнесени с мус от авокадо, шафраново айоли и леко пикантен чили сос^{1,2,3,7}

Crispy prawns wrapped in fine kadaif served with avocado mousse, saffron aioli and slightly spicy chili sauce^{1,2,3,7}

220 g · 28.27 лв

Тигрови скариди Песто-Росо, с италиански сушени домати и маслини^{2,7}

Tiger prawns Pesto-Rosso, with Italian dried tomatoes and olives^{2,7}

250 g · 28.76 лв



Октопод с чери гомати, чесън, зехтин екстра върджин и билки ^{7,14}

Octopus with cherry tomatoes, garlic, extra virgin olive oil and herbs ^{7,14}

250 g • 38.95 лв

Плато от див новозеландски калмар, скариги и марокански октопод,
с чери гомати, перно и леко пикантен сос ^{2,7,14}

A plate of wild New Zealand squid, shrimp and Moroccan octopus, with cherry tomatoes, Pernod and slightly spicy sauce ^{2,7,14}

400 g • 58.16 лв

Прясна паста талиателе с печено филе норвежка съомга, бейби спанак,
чери гомати, маскарпоне, каперси и пармезан ^{1,4,7}

Fresh tagliatelle pasta with roasted Norwegian salmon fillet, baby spinach, cherry tomatoes, mascarpone, capers and parmesan ^{1,4,7}

250 g • 20.90 лв

Прясна паста талиателе с пилешки филенца, трюфел паста, горски гъби и пармезан ^{1,7}

Fresh tagliatelle pasta with chicken fillets, truffle pasta, wild mushrooms and parmesan ^{1,7}

250 g • 14.55 лв

Прясна паста Алио Олио, с чери гомати, пикантен пушен пипер и пармезан

Fresh pasta Aglio e Olio, with cherry tomatoes, spicy smoked paprika and parmesan

230 g • 10.56 лв

Шафраново розото Арборио с аспержи и пармезан ⁷

Saffron Risotto Arborio with asparagus and parmesan ⁷

300 g • 18.95 лв

Ризото с Мариновани в зехтин и пресни билки октопод, скариги,
новозеландски калмар и прясно настърган пармезан ^{2,7,14}

Risotto with octopus marinated in olive oil and fresh herbs, prawns, New Zealand squid and freshly grated Parmesan ^{2,7,14}

300 g • 21.34 лв

Ризото Арборио с манатарки, пармезанова бисквитка и маслинови трохи ⁷

Risotto Arborio with porcini mushrooms, parmesan cookie and olive crumbs ⁷

300 g • 16.25 лв

Прясно изпечени люти чушлета с чесън в марината от кълцан морков,
копър, магданоз, зехтин и оцет

Freshly roasted chilli peppers with garlic in a marinade of chopped carrot, dill, parsley, olive oil and vinegar

120 g • 4.90 лв

Плато европейски сирена и месни деликатеси, поднесени със сладко от горски плодове, мариновани орехи, свежи плодове и канелен хляб ^{1,7,8,10}

A platter of European cheeses and meats served with berry jam, pickled walnuts, fresh fruits and cinnamon bread^{1,7,8,10}

400 g ▪ 44.16 лв

Кулинарният ни опит и страстта към гастрономията ни дава смелостта да ви предложим тайната на вечната победа на живота – равновесието между малките моменти от ежедневието и вихъра на професионалната динамика. Нека да превърнем храненето в елегантно изкуство с шампанско Болингър Спешъл Кюве Брут.

„Пия шампанското си, когато съм щастлива и когато съм тъжна. Понякога го пия, когато съм сама. Когато имам компания, смятам че това е задължително. Пия го когато съм гладна и когато не съм. Във всички останали случаи, не го докосвам – освен ако не съм жадна.“

- Емили Льо го Лористон Бурбар Болонже

Our culinary experience and passion for gastronomy gives us the courage to offer you the secret of life's eternal triumph - the balance between the small moments of everyday life and the whirlwind of professional dynamics. Let us turn dining into an elegant art with Champagne Bollinger Special Cuvée Brut.

I drink my champagne when I'm happy and when I'm sad. Sometimes I drink it when I'm alone. When I have company, I think it's a must. I drink it when I'm hungry and when I'm not. At all other times, I don't touch it – unless I am thirsty.“

- Emilie Le de Lauriston Bourbar Bolonge

Картофи ▪ Potatoes

Пресни пържени картофи

Fresh fries

250 g ▪ 6.36 лв

Пресни пържени картофи с пълномаслено краве сирене ⁷

*Fresh fries with whole cow cheese*⁷

300 g ▪ 8.34 лв

Картофено пюре с рогонски черен трюфел и масло ⁷

*Mashed potatoes with Rhodope black truffle and butter*⁷

150 g ▪ 8.55 лв

Южноамерикански сладки картофи, прясно изпържени с аржентинско гуакамоле и майонеза от домашни яйца и лимон ³

*South American sweet potatoes, freshly fried with Argentinian guacamole and mayonnaise from poultry eggs and lemon*³

300 g ▪ 12.82 лв



Рибни специалитети • Fish Specials

Печен котлет черноморски калкан

Black sea turbot roast chop

450 g • 29.94 лв

Рибата е уловена от екипажа на риболовен кораб „Фламинго“ под вещото ръководство на капитан Белгин Сали, на север от нос Калиакра, в чистите води на Черно море, където е най-големия морски ареал на калкан. Калканът е кралят на рибата за консумация. Месото му е с деликатен вкус, крехко и нискомаслено.

Приятно е съчетанието на печен калкан с добре охладено бяло вино Санта Сара Совиньон Блан. Във винарско имение Санта Сара, недалеч от гр.Несебър, на брега на Черно море, след изключителен контрол на процесите се създават запомнящи се вина. Санта Сара Совиньон Блан демонстрира сортови аромати на бяла праскова, бъз, кора от грейпфрут и масло. Сочен и същевременно фин вкус, плътен с усещане за сладост. Финалът е атрактивен.

The fish is caught by the crew of the fishing vessel Flamingo under the expert guidance of Captain Belgin Sali, north of Cape Kaliakra, in the clear waters of the Black Sea, where the largest turbot habitat is. The turbot is the king of edible fish. Its meat has a delicate flavour, is tender and low in fat.

A nice pairing is roasted turbot with a well-chilled white wine Santa Sarah Sauvignon Blanc. In the Santa Sarah wine estate, not far from Nessebar, along the coast of the Black Sea, following an extraordinarily strict control of the processes, are created some of the most memorable wines. Santa Sarah Sauvignon Blanc showcases assorted aromas of white peach, elderberry, grapefruit zest and butter. Juicy yet subtle taste, full-bodied with a touch of sweetness. The finish is attractive.

Филе от Родопска пъстърва печена в лозов лист, с крем от печени фенел и чесън, пикантен мус от едамаме, бейби морков и сос холонгез^{3,4,7}

Rhodope trout fillet roasted in a vine leaf, with cream of roasted fennel and garlic, spicy edamame mousse, baby carrot and hollandaise sauce^{3,4,7}

380 g • 22.37 лв

Филе от лаврак в маслено-лимонен сос, запечен със солено меренже, хрупкави скариди, приготвени с масло, бейби морков, тиквичка и картофен гратен^{3,4,7}

Seabass fillet in butter-lemon sauce, baked with salted meringue, crispy shrimps cooked with butter, baby carrot, courgette and potato gratin^{3,4,7}

300 g • 28.87 лв

Печена норвежка съомга върху свежи ленти краставица, с два вида сусам и териаки сос^{4,7,11}

Baked Norwegian salmon on fresh cucumber strips, with two types of sesame and teriyaki sauce^{4,7,11}

300 g • 28.52 лв



Специалитети от бели и червени меса

White and red meats specials

Пълнено пилешко филе с моцарела, сушен домати и кедрови ядки, върху мачкани картофи с ирландски чедър и индийско орехче, със сотиран бейби спанак и сос Беарнез^{3,7,8}

Stuffed chicken fillet with mozzarella, dried tomato and pine nuts, on mashed potatoes with Irish cheddar and nutmeg, sautéed baby spinach and Béarnaise sauce^{3,7,8}

300 g • 19.61 лв

Ароматно мариновано в зехтин и билки пилешко филе, приготвено на плоча, поднесено със шафраново ризото и хрупкави броколи⁷

Aromatic chicken fillet marinated in olive oil and herbs, cooked on a plate, served with saffron risotto and crispy broccoli⁷

300 g • 14.91 лв

Шницел Миланезе от крехко пилешко филе върху прясна паста талиателе с италиански доматиен сос^{1,7}

Schnitzel Milanese from tender chicken fillet on fresh tagliatelle pasta with Italian tomato sauce^{1,7}

300 g • 16.54 лв

Печен гъши гроб върху карамелизиран в тръстикова захар френски бриош, ирански фурми и ароматно френско кафе^{1,3,7}

Roasted foie gras on French brioche caramelized in cane sugar, Iranian dates and aromatic French coffee^{1,3,7}

200 g • 39.53 лв

Печено патешко магре с карамфил, конфи от вишни и картофено пюре с бял рогонски трюфел⁷

Roast duck magret with cloves, cherry confit and mashed potatoes with white Rhodope truffle⁷

300 g • 43.94 лв

Крехко свинско бонфиле между фини резени гъши гроб, поднесен с конфи от смокини и картофен муселин⁷

Tender pork tenderloin between fine slices of foie gras served with fig confit and potato mousseline⁷

300 g • 39.44 лв

Крехкото свинското филе и нежността на гъшият гроб се съчетават чудесно с вино Небиоло Квеври. Better Half Garage Wines е бутикова изба, която произвежда лимитирана серия вина. Небиоло Квеври е червено вино с много плътен за сорта пурпурен цвят. Атрактивни и зрели аромати на презрели горски плодове, индиго и гървесна кора. Пикантен сух финал.

The tender pork fillet and the softness of the foie gras pair wonderfully with Nebbiolo Quavri wine. Better Half Garage Wines is a boutique winery that produces limited edition wines. Nebbiolo Quavri is a red wine with a very deep purple colour for its variety. Attractive and matured aromas of overripe berries, indigo and tree bark. Spicy dry finish.

Виенски шницели от свинско бонфиле с прясно пържени картофки ^{1,7}

Viennese schnitzel made of pork tenderloin with freshly fried potatoes ^{1,7}

350 g • 18.68 лв

Бавно печени на фурна свински ребърца с медена глазура, пушено-пикантен сос и печени картофи ъеджис ¹⁰

Slow-roasted pork ribs with honey glaze, smoked spicy sauce and roasted potatoes wedges ¹⁰

400 g • 23.90 лв

Свински стек от Източнобалканска порода, овкусен със сол Малдон и прясно смлени зрънца розов пипер, поднесен с резени сладък батат и сос трюфел ⁷

Eastern Balkan pork steak flavoured with Maldon salt and freshly ground pink peppercorns, served with sweet potato slices and truffle sauce ⁷

350 g • 15.93 лв

Телешко • Veal

Телешкото ни месо е бутиково, от еко ферма в чист планински район, от селектирана за месо местна порода, както и реномираните Блек Ангъс и японско Вагю. Ръчната обработка на месото и първичното му зреене го правят крехко, сочно и ароматно. При приготвянето на ястията сме използвали фини кристали сол Малдон.

Our veal is boutique, from an eco-farm in a pristine mountain region, from a local breed selected for its meat, as well as the renowned Black Angus and Japanese Wagyu. The manual processing of the meat and its primary maturation make it tender, juicy and aromatic. In the process of preparing these dishes we use fine Maldon salt crystals.

Телешки стек поднесен с картофено пюре, родопски трюфел и домашно масло, аспержи и сос от горски манатарки с егрозърнеста горчица ^{7,10}

Veal steak served with mashed potatoes, Rhodope truffle and homemade butter, asparagus and wild cep sauce with coarse grain mustard ^{7,10}

300 g • 58.87 лв

Сърф & Търф – най-доброто от морето съчетано
с най-доброто от земята.

*Surf & Turf - the best the sea has to offer paired
with the best the land has to offer.*

Телешки стек върху картофено пюре с трюфел, със сос грейви и горски гъби, и тигрови скариди овкусени с леко пикантен чимичури сос ^{2,6,7}

Veal steak on mashed potatoes with truffle, gravy and wild mushrooms and tiger prawns flavoured with slightly spicy chimichurri sauce ^{2,6,7}

350 g • 68.33 лв

Говежди Рибай стек Блек Ангъс (моля изберете грамаж и Вашият сервитьор ще Ви предложи гарнитура)⁷

Beef Ribeye Steak Black Angus (please choose a serving size and your waiter will suggest a side dish)⁷

100 g • 37.90 лв

Говежди стек от японско Вагуи с ниво на мраморизация А5, поднесен със сос трюфел⁷

Japanese Wagyu beef steak with marbling level A5, served with truffle sauce⁷

300 g • 298.00 лв

Какво по-крехко от най-крехкия стек? Без съмнение това е Вагю(Wagyu) Kobe Style beef. Няма друго толкова изящно месо. Уникално вкусен, висококачествен стек с мраморни форми на снежинки и красив вишнев цвят. Месото е с равномерна фина мазнина и е толкова крехко, че се топи в дланите.

What's more delicate than the most tender steak? Without a doubt, this is Wagyu Kobe Style beef. There is no other meat as exquisite. A uniquely delicious, high-quality steak with marbled snowflake shapes and a beautiful cherry color. The meat has an even, fine texture of fat and is so tender that it melts in your palms.

Хляб • Bread

Само в ресторант „Посейдон“ –Несебър може да опитате приготвен на място хляб от нашия хлебар с вложени качествени бели и пълнозърнести брашна.

Only in restaurant Poseidon - Nessebar can you taste locally prepared bread prepared by our baker with quality white and wholemeal flours.

Бял хляб с маслини и риган^{1,7}

White bread with olives and oregano^{1,7}

60 g • 1.07 лв

Пълнозърнест хляб със семена^{1,7,11}

Wholemeal bread with seeds^{1,7,11}

60 g • 1.26 лв

Прясно изпечена багета, поднесена с печен чесън и краве масло

Freshly baked baguette served with roasted garlic and cow butter

230 g • 7.49 лв

115 g • 4.78 лв



Десерти • Desserts

Веган шоколадова торта, с хрупкав блат с бадеми и фурми,
поднесена с малиново сорбе ^{7,8}

Vegan chocolate cake with crunchy almond and date topping, served with raspberry sorbet ^{7,8}

150 g • 10.98 лв

„Вярвам, че единственото важно нещо на света е да си щастлив. Щастие. Просто като чаша шоколад или сложно като сърцето. Тръпчиво. Сладко. Живо“

– Джоан Харис

Ние вярваме в шоколада! Насладете се на какаовия разкош със нежното Лимончело Ди Капри. Мария Антония Фараче подари на света своето Лимончело. В Южна Италия, от специалният сорт Oval Sorrento, набрани по обяг и престоял три месеца се ражда Лимончело Ди Капри.

„I believe that being happy is the only important thing. Happiness. Simple as a glass of chocolate or torturous as the heart. Bitter. Sweet. Alive.“

– Joanne Harris

We believe in chocolate! Enjoy the cocoa splendor with the delicate Limoncello Di Capri. Maria Antonia Farace gave the world her Limoncello. In southern Italy, from the special variety Oval Sorrento, picked at noon and aged for three months the Limoncello di Capri is born.

Торта с италиански бисквити, крем с маскарпоне, бял шоколад, ликьор Бейлис,
лешникова гранола, ароматни ягоди и орехови стърготини ^{1,7,8}

Cake with Italian biscuits, mascarpone cream, white chocolate, Baileys liqueur, hazelnut granola, aromatic strawberries and walnut chips ^{1,7,8}

180 g • 10.39 лв

Прясно изпечен шоколадов лава кейк, поднесен с горски плодове и сладолед ^{1,7}

Freshly baked chocolate lava cake served with berries and ice cream ^{1,7}

200 g • 12.86 лв

Язогово семифредо в шоколадов сос

Strawberry semifreddo in chocolate sauce

150 g • 13.97 лв

Италианско Джелато ⁷

Italian Gelato ⁷

50 g • 2.50 лв

Всички цени са в български лева.
All prices are in Bulgarian leva (BGN).