РЕСТОРАНТ

CASA ART

ТВОРИМ ВКУСОВЕ

ТЕМАТИЧНО МЕНЮ

ЕСЕН/ЗИМА 2026

Добре дошли в Casa Art – ресторант – галерия

Casa Art е проект на художника и мебелен производител Пламен Петров и интериорния дизайнер Биляна Милушева, създаден през 2011 година. Двамата творци интерпретират търсенията за красота, естетика, автентичност, пресътворени в интериора и кулинарията.

Както стаите, така и тематичното меню са вдъхновени от емоционални въображения и любов към качествената храна. Блюдата включват регионални и сезонни продукти, съставки събрани от Балкана и подправки и билки от нашата градина. Насладете се с всички сетива на уникална симбиоза между изкуство, артистични мебели и вкусна кухня.

Приятен апетит!

Биляна, Пламен & Екипът на Casa Art

Welcome to Casa Art restaurant - gallery

Casa Art is the project of artist and furniture maker Plamen Petrov and interior designer Biljana Milusheva, established in the year 2011. The two creatives interpret the search of beauty, aesthetics and authenticity, which is recreated in the interior and culinary cuisine.

Both the rooms and the themed menu are inspired by an emotional imagination on the love for excellent food. The dishes include regional and seasonal products, ingredients collected from the Balkan and spices and herbs from our garden. Enjoy with all your senses a unique symbiosis between artwork, artistic furniture and delicious cuisine.

Bon appetit!

Biljana, Plamen & the Casa Art Team

ЛЕГЕНДА НА АЛЕРГЕНИТЕ | ALLERGEN KEY

Номерата са съобразени с 14-те групи алергени съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011

1 Зърнени култури, съдържащи глутен
Cereals containing gluten

2 Ракообразни
Crustaceans

3 Яйца
Eggs

4 Риба
Fish

5 Фъстъци
Peanuts

6 Соя
Soybeans

7 Мляко и млечни продукти
Milk

8 Ядки
Nuts

9 Целина
Celery

10 Синап (горчица)
Mustard

11 Сусам
Sesame

12 Серен диоксид и сулфити
Sulphur dioxide and sulphites

13 Лупина
Lupin

14 Мекотели
Molluscs

САЛАТИ | SALADS

ДОМАШНА ТУРШИЯ ..... 6,90 €
HOMEMADE PICKLED VEGETABLES

250 г / 250 g

12*

СЕЛСКА САЛАТА ..... 8,90 €
Домати, краставици, червен лук, печени чушки и патладжан, натрошено сирене, шарлан, магданоз и целина / 300 г

COUNTRY-STYLE SALAD

Tomatoes, cucumbers, red onion, roasted peppers and aubergine, crumbled white cheese, cold-pressed sunflower oil, parsley and celery / 300 g

7*

БАЛКАНСКО КАПРЕЗЕ ..... 9,90 €
Шайби домати, запечено краве сирене, маслинова паста и босилеково песто / 300 г

BALKAN-STYLE CAPRESE

Sliced tomatoes, grilled white cheese, olive paste and basil pesto / 300 g

7, 8*

ВИТАМИНОЗНА САЛАТА ..... 7,90 €
Червено цвекло, морков, ябълка, микс от печени ядки и авторски медено-лимонов дресинг / 300 г

VITAMIN-RICH SALAD

Beetroot, carrot, apple, roasted nuts and signature honey-lemon dressing / 300 g

8*

ЦЕЗАР С ХРУПКАВО ПИЛЕ ..... 12,90 €
Айсберг, крутони, бекон, авторски сос „Цезар“ и хрупкаво пилешко филе / 300 г

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD

Iceberg lettuce, croutons, bacon, signature Caesar dressing and crispy chicken / 300 g

1, 3, 4, 7, 10*

ХРУПКАВИ ЗЕЛЕНИ САЛАТИ С БУРАТА ..... 12,90 €
Микс от свежи салати, печено цвекло, сладък картоф, бурата и запечени филирани бадеми / 300 г

CRISP GREENS WITH BURRATA

Mixed crisp greens, roasted beetroot, sweet potato, burrata and toasted flaked almonds. / 300 g

7, 8*

РАЗЯДКИ | DIPS & SPREADS

ТРИЛОГИЯ ..... **9,90 €**
Хумус, разядка от сирене с чесън и орехи и домашно кьопоолу, поднесени с домашно хлебче / 250 г
Винен акцент: Сандански мискет, Вила Мелник

THE TRILOGY DIP SELECTION
Hummus, cheese dip with garlic and walnuts, and homemade roasted aubergine and pepper spread, served with homemade bread / 250 g
Wine pairing: Sandanski Misket, Villa Melnik
1, 7, 8, 11*

ХЛЯБ ..... **1,90 €**
Домашна пухкава бяла питка / ~120 г
BREAD
Homemade Fluffy White Bread Roll / ~120 g
1*

ДОМАШНА ПЪЛНОЗЪРНЕСТА ПИТКА ..... **2,20 €**
Приготвена по немска рецепта на Биляна Милушева / ~120 г
HOMEMADE WHOLEGRAIN BREAD ROLL
Prepared according to Bilyana Milusheva's German recipe / ~120 g
1*

АВТОРСКА ПЪРЛЕНКА ОТ ПЕЩ ..... **3,90 €**
С масло и самардала / ~180 г
SIGNATURE OVEN-BAKED FLATBREAD
With butter and Bulgarian wild garlic herb. / ~180 g
1, 7*

ДОБАВКИ И СОСОВЕ | EXTRAS & SAUCES

МАСЛО С ГРАДИНСКИ БИЛКИ И СУШЕНА МАНАТАРКА / 50 Г ..... **2,90 €**
HERB BUTTER WITH DRIED PORCINI / 50 G
7*

МЛЕЧЕН ЧЕСНОВ СОС / 50 Г ..... **1,90 €**
CREAMY GARLIC SAUCE / 50 G
7*

ПЕСТО ОТ ТУЧЕНИЦА, БОСИЛЕК, КЕДРОВИ ЯДКИ, ЗЕХТИН, ЧЕСЪН, ПАРМЕЗАН И ЛИМОН / 50 Г ..... **2,90 €**
PURSLANE & BASIL PESTO WITH PINE NUTS AND PARMESAN / 50 G
7, 8*

ЕДРОСМЛЯНА ЛЮТЕНИЦА / 50 Г ..... **2,90 €**
COARSELY GROUND BULGARIAN ROASTED PEPPER & TOMATO SPREAD / 50 G
-

ЛЮТИТЕ ЧУШЛЕТА НА ПЛАМЕН ПЕТРОВ В АВТОРСКА МАРИНАТА / 50 Г ..... **3,90 €**
PLAMEN PETROV'S SIGNATURE MARINATED HOT PEPPERS / 50 G

ПРЕДЯСТИЯ | STARTERS

ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ СЪС САМАРДАЛА ..... **4,60 €**
FRENCH FRIES WITH SAMARDALA
250 г / 250 g

ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ СЪС СИРЕНЕ ..... **5,90 €**
FRENCH FRIES WITH WHITE CHEESE
250 г / 250 g
7*

ПЕЧЕНИ КАРТОФИ С ГРАДИНСКИ РОЗМАРИН ..... **4,90 €**
ROSEMARY-ROASTED POTATOES
250 г / 250 g

СЕЗОННИ ПЕЧЕНИ КОРЕНОПЛОДНИ ..... **6,90 €**
С тахан, соев сос, мащерка и зехтин, по рецепта на Биляна Милушева / 250 г
SEASONAL ROASTED ROOT VEGETABLES
With tahini, soy sauce, thyme and olive oil, prepared according to Bilyana Milusheva's recipe / 250 g
6, 11*

ПОЕЗИЯ ..... **9,90 €**
Запечено сирене бри с хрупкава ядкова коричка и домашно сладко от сини сливи / ~220 г
POETRY
Baked Brie with a crisp nut crust and homemade damson plum jam / ~220 g
7, 8*

ЩАСТИЕ ..... **9,60 €**
Хрупкави пилешки бонфиленца в авторска темпура, мариновани в кисело мляко и соев сос, с домашен йогурт сос / 250 г
HAPPINESS
Crispy chicken tenderloins in signature tempura, marinated in yogurt and soy sauce, served with homemade yogurt sauce/ 250 g
1, 3, 6, 7*

ЛЕГЕНДА ..... **12,90 €**
Телешки език в масло с диворастящи гъби, кремообразен сос, каперси и брускета / 250 г
LEGEND
Beef tongue in butter with wild mushrooms, creamy sauce, capers and bruschetta/ 250 g
1, 7*

ПРЕЗИДЕНТ ..... **19,90 €**
Патешки дроб със сос от боровинки и орехов ликьор, върху билкова брускета / ~200 г
PRESIDENT
Duck liver with cranberry sauce and walnut liqueur, served on herb bruschetta/ ~200 g
1, 8, 12*

ПАСТА И РИЗОТО | PASTA & RISOTTO

ВЕГЕТАРИАНСКА БИЛКОВА СИМФОНИЯ ..... **9,90 €**
Талиатели с манатарки, сушени домати, каперси, сметана, розмарин, мащерка, чесън и босилек / 300 г

VEGETARIAN HERB SYMPHONY
Tagliatelle with porcini mushrooms, sun-dried tomatoes, capers, cream, rosemary, thyme, garlic and basil / 300 g
1, 7*

ЛИНГУИНИ БОЛОНЕЗЕ ..... **9,90 €**
Лингуини с телешка кайма, лук, морков, чесън, целина и пармезан / ~300 г

LINGUINE BOLOGNESE
Linguine with minced beef, onion, carrot, garlic, celery and Parmesan / ~300 g
1, 7, 9*

РИЗОТО С БАЛКАНСКИ МАНАТАРКИ ..... **9,90 €**
RISOTTO WITH BALKAN PORCINI MUSHROOMS
300 g
7*

РИЗОТО С КРЕМ ОТ ТИКВА И МАСКАРПОНЕ ..... **12,90 €**
поднесено с хрупкава пъстърва темпура / 300 г

RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM AND MASCARPONE
Served with Crispy Trout Tempura / 300 g
1, 3, 4, 7*

ОСНОВНИ ЯСТИЯ | MAIN COURSES

МЕДИТАЦИЯ / Веган / 9* ..... **9,90 €**
Глазиран с мед карфиол с чесън, къри и куркума, поднесен с леща белуга, печена чушка, целина, магданоз и лимон / 300 г

MEDITATION / Vegan
Honey-glazed cauliflower with garlic, curry and turmeric, served with Beluga lentils, roasted pepper, celery, parsley and lemon / 300 g

ЕКЗОТИКА / Веган / 6* ..... **9,90 €**
Кюфтенца от червена леща с леко пикантни азиатски подправки, хрупкава салата от карфиол, айсберг и краставица, с лимонов крем / 300 г

EXOTICA / Vegan
Red lentil patties with mildly spicy Asian seasoning, crisp cauliflower, iceberg and cucumber salad, served with lemon cream / 300 g

ПАЛИТРА / 7, 9* ..... **12,90 €**
Сочно пилешко филе, запечено в масло с мащерка и чесън, със сотирани моркови, круша, леща белуга и лимон / 300 г

PALETTE
Juicy chicken breast baked in butter with thyme and garlic, served with sautéed carrots, pear, Beluga lentils and lemon / 300 g

ВИТАЛИС ..... **15,90 €**
Кралски свински котлет на плоча с печени картофи, зеленчуци и домашна лютеница / 400 г

VITALIS
Grilled pork chop with roasted potatoes, vegetables and homemade Bulgarian pepper and tomato spread / 400 g

ХАРМОНИЯ / 7, 9, 12* ..... **16,90 €**
Бавно готвени телешки бузи с картофен гратен с пармезан и печен сос / 350 г

HARMONY
Slow-cooked beef cheeks with Parmesan potato gratin and roasted meat sauce / 350 g

ЖЕЛАНИЕ / 7* ..... **18,90 €**
Патешко магре със запечена дюля и картофен гратен с пармезан / 300 г

DESIRE
Duck magret with roasted quince and Parmesan potato gratin/ 300 g

РЕЧНИ ИСТОРИИ / 4* ..... **16,90 €**
Запечено филе от сом върху печено пюре от сладък картоф с чесън, мащерка и розмарин, с хрупкави спагети от тиквички/ 350 г

RIVER TALES
Oven-baked catfish fillet on roasted sweet potato purée with garlic, thyme and rosemary, served with crispy zucchini spaghetti/ 350 g

ДИВА ИДИЛИЯ / 1, 9, 12* ..... **17,90 €**
Рагу от дивеч от Троянския Балкан с диворастящи гъби и червено вино, поднесено с авторско хлебче от пещ / 350 г

WILD IDYLL
Troyan Balkan game ragout with wild mushrooms and red wine, served with signature oven-baked bread/ 350 g

ПИЦА И БУРГЕРИ | PIZZA & BURGERS

ПИЦА МАРГАРИТА ..... **8,90 €**
Доматен сос, моцарела и босилек / 400 г
MARGHERITA PIZZA
Tomato sauce, mozzarella and basil / 400 g
1, 7*

ПИЦА СПАНАК ..... **9,90 €**
Козе сирене, моцарела, спанак и сушени домати / 400 г
SPINACH PIZZA
Goat's cheese, mozzarella, spinach and sun-dried tomatoes / 400 g
1, 7*

ПИЦА ПЕПЕРОНИ ..... **8,90 €**
Доматен сос, салам пеперони, червен лук и чушка / 400 г
PEPPERONI PIZZA
Tomato sauce, pepperoni sausage, red onion and pepper / 400 g
1, 7*

ПИЦА СПЕК ..... **10,90 €**
Спек, сметана, моцарела, горгонзола и смокиня / 400 г
SPECK PIZZA
Speck ham, cream, mozzarella, Gorgonzola and fig / 400 g
1, 7*

ПИЦА БУРАТА ..... **10,90 €**
Прошуто, бурата, чери домати, рукола, песто и моцарела / 400 г
BURRATA PIZZA
Prosciutto, burrata, cherry tomatoes, rocket, pesto and mozzarella / 400 g
1, 7, 8*

БУРГЕР С ПЕЧЕНО ПИЛЕШКО МАРИНОВАНО ФИЛЕ ..... **12,90 €**
В авторска бриош питка, с хрупкава салата и премиум майонеза със самардала, хрупкав бекон и чедър, и домашни пържени картофки / 300 г
BURGER WITH ROASTED MARINATED CHICKEN FILLET
In a signature brioche bun with crisp lettuce, premium samardala mayonnaise, crispy bacon, cheddar and homemade French fries / 300 g
1, 3, 7*

БУРГЕР С ДОМАШНО ТЕЛЕШКО КЮФТЕ ..... **13,90 €**
В авторска бриош питка с хрупкав бекон, червен лук, сос Уорчестър, чедър и домашни пържени картофки / 300 г
HOMEMADE BEEF PATTY BURGER
In a signature brioche bun with crispy bacon, red onion, Worcestershire sauce, cheddar and homemade French fries/ 300 g
1, 3, 7*

ДЕСЕРТИ | DESSERTS

ТИКВЕНИК АМБАРИЦА /1, 3, 7, 8*..... **6,90 €**
Хрупкави кори с тиква, орехов деглас и крем от тиква с бял шоколад / ~180 г
AMBARITSA-STYLE PUMPKIN PASTRY
Crisp pastry with pumpkin, walnut glaze and pumpkin cream with white chocolate / ~180 g

ШОКОЛАДОВО ИЗКУШЕНИЕ /3, 7*..... **6,90 €**
Шоколадов десерт с малиново крем / ~150 г
CHOCOLATE DELIGHT
Chocolate dessert with raspberry crémeux / ~150 g

ВЕЛИ КЕЙК / 1, 3, 7*..... **6,90 €**
Блат със сини сливи и мус от бял шоколад / ~150 г
VELI CAKE
Plum sponge cake with white chocolate mousse / ~150 g

БАСКИ ЧИЙЗКЕЙК С КОЗЕ СИРЕНЕ И ТИКВА / 3, 7*..... **7,90 €**
Плътен, кремообразен чийзкейк с деликатен вкус на тиква/ ~150 г
BASQUE PUMPKIN CHEESECAKE WITH GOAT'S CHEESE
Rich, creamy cheesecake with goat's cheese and delicate pumpkin notes / ~150 g

ВЕГАН ХАЛВА ОТ МОРКОВИ..... **6,90 €**
Нежен морковен десерт с кокосово мляко/ ~150 г
VEGAN CARROT HALVA
Delicate carrot dessert with coconut milk / ~150 g

ШОКОЛАДОВИ СИНИ СЛИВИ С ПЛЪНКА ОТ ОРЕХИ,..... **6,90 €**
ОБВИТИ В ПРЕМИУМ ЧЕРЕН ШОКОЛАД / 8*
Сини сливи, орехови ядки и черен шоколад/ ~150 г
CHOCOLATE-COVERED PLUMS STUFFED WITH WALNUTS
Plums, walnuts and dark chocolate / ~150 g

ПЕЧЕН ЧИЙЗКЕЙК /1, 3, 7, 8*..... **7,60 €**
Бисквитен блат с ядки, домашно сладко от сезонни плодове, маскарпоне и ядки/ ~150 г
BAKED CHEESECAKE
Biscuit and nut base, homemade seasonal fruit jam, mascarpone and nuts / ~150 g

ШОКОЛАДОВО СУФЛЕ С ШАМФЪСТЪЧЕН СЛАДОЛЕД / 1, 3, 7, 8*..... **7,90 €**
Топло шоколадово суфле с нашия сладолед „Пистачио"/ ~200 г
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH PISTACHIO ICE CREAM
Warm chocolate soufflé served with our pistachio ice cream / ~200 g

БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | SOFT DRINKS

Минерална вода „Банкя“ / 330 мл / ml ..... **1,80 €**
Bankya Mineral Water

Минерална вода „Горна баня“ / 750 мл / ml ..... **2,80 €**
Gorna Banya Mineral Water

Газирана вода White Water / 330 мл / ml ..... **2,20 €**
White Water Sparkling Water

Газирана вода White Water / 750 мл / ml ..... **3,80 €**
White Water Sparkling Water

Домашна лимонада / 500 мл / ml ..... **5,00 €**
Homemade Lemonade

Студенопресован био сок – ябълка / 200 мл / ml ..... **2,50 €**
Cold-Pressed Organic Apple Juice

Студенопресован био сок – ябълка и дюля / 200 мл / ml ..... **2,50 €**
Cold-Pressed Organic Apple & Quince Juice

Студенопресован био сок – ябълка и арония / 200 мл / ml ..... **2,50 €**
Cold-Pressed Organic Apple & Aronia Juice

Кока-Кола / 250 мл / ml ..... **2,50 €**
Coca-Cola

Тоник / 250 мл / ml ..... **2,50 €**
Tonic Water

Фанта / 250 мл / ml ..... **2,50 €**
Fanta

Айрян / 250 мл / ml ..... **1,90 €**
Ayran

Айрян / 500 мл / ml ..... **3,50 €**
Ayran

ТОПЛИ НАПИТКИ | HOT DRINKS

Чай от балкански билки / 500 мл / ml ..... **3,90 €**
Pot of Balkan Mountain Herbal Tea

Еспресо Vergnano / 60 мл / ml ..... **2,20 €**
Caffè Vergnano Espresso

Безкофеиново кафе Vergnano / 60 мл / ml ..... **2,20 €**
Vergnano Decaffeinated Coffee

Прясно мляко / 30 мл / ml ..... **0,50 €**
Fresh Milk

Капучино с прясно мляко и кафе Vergnano / 150 мл / ml ..... **3,00 €**
Cappuccino with Fresh Milk and Vergnano Coffee

ПИВО| BEER

Хайникен наливна / 250 мл / ml ..... **2,90 €**
Heineken Draught

Хайникен наливна /400 мл / ml ..... **4,00 €**
Heineken Draught

Старобръно наливна / 250 мл / ml ..... **3,20 €**
Starobrno Draught

Старобръно наливна / 500 мл / ml ..... **5,50 €**
Starobrno Draught

Хайникен 0.0% / 330 мл / ml ..... **3,50 €**
Heineken 0.0%

Шуменско / 330 мл / ml ..... **2,80 €**
Shumensko Beer

Столично тъмно / 330 мл / ml ..... **3,50 €**
Stolichno Dark Beer

КОКТЕЙЛИ| COCKTAILS

Аперол Шприц / 250 мл / ml ..... **8,50 €**
Аперол, просеко, сода и портокал
Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, soda water and orange
12*

Мохито / 250 мл / ml ..... **9,50 €**
Бял ром, газирана вода, кафява захар, мента и лайм
Mojito
White rum, sparkling water, brown sugar, mint and lime

АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | SPIRITS

Местни ракии | Local Rakia

Троянска сливова стара, 7 г. / 50 мл / ml ..... **3,50 €**
Troyan Plum Rakia, 7 Years Old

Троянска сливова, 12 г. / 50 мл / ml ..... **5,00 €**
Troyan Plum Rakia, 12 Years Old

Троянска сливова резерва, 25 г. / 50 мл / ml ..... **9,00 €**
Troyan Plum Rakia Reserve, 25 Years Old

Плодови ракии – кайсиева, крушова, дюлева / 50 мл / ml ..... **3,50 €**
Fruit Rakia – Apricot, Pear, Quince

Български ракии | Bulgarian Rakia

Бургас 63 Барел, гроздова / 50 мл / ml ..... **3,30 €**
Burgas 63 Barrel-Aged Grape Rakia

Кортен мускат – бистра ракия / 50 мл / ml ..... **3,20 €**
Korten Muscat Clear Rakia

Кортен мускат – отлежала ракия / 50 мл / ml ..... **3,50 €**
Korten Muscat Aged Rakia

Плодови ракии – кайсиева, крушова, дюлева / 50 мл / ml ..... **3,50 €**
Fruit Rakia – Apricot, Pear, Quince

Добре познати от света | International Favourites

Водка Руски Стандарт / 50 мл / ml ..... **3,50 €**
Russian Standard Vodka

Джин Бийфийтър – оригинален / розов / 50 мл / ml ..... **3,20 €**
Beefeater Gin – Original / Pink

Узо Пломари / 50 мл / ml ..... **4,00 €**
Plomari Ouzo

Бейлис / 50 мл / ml ..... **4,00 €**
Baileys Irish Cream

Йегермайстер / 30 мл / ml ..... **3,50 €**
Jägermeister

Мартини Бианко / 100 мл / ml ..... **4,00 €**
Martini Bianco

Чивас Ригал 12 г. / 50 мл / ml ..... **6,50 €**
Chivas Regal 12 Years Old

Макалан 12 г. / 50 мл / ml ..... **14,00 €**
The Macallan 12 Years Old

Джеймисън / 50 мл / ml ..... **5,00 €**
Jameson Irish Whiskey

Джони Уокър / 50 мл / ml ..... **6,50 €**
Johnnie Walker