

ВИНАРНА ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ

ДОБРЕ ДОШЛИ ВЪВ ВИНАРНА
”ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ“

WELCOME TO WINE-VALUT
”PRAVESHKI KHANOVE“

Дегустация на над 36 специално селектирани
вина от известни изби.

Тук е възродена традицията на старите ”Правешки ханове“.
Селектирани вина в 11 бъчви са на ваше разположение
да пиете колкото пожелаете.

Всичко това съчетано с невероятни местни деликатеси
и кухня със стари ханджийски традиции.

Test and evaluation of over 36 specially selected
wines from famous wineries.

The tradition of the old ”Praveshki Khanove “ is now reborn.
Carefully selected wines in 11 barrels are available
for you to chose from. The local delicacies combined with
the long tradition in food preparation would
be something for you to remember

Салати/Salads

	Гр/€	Лв/Lv
Салата Правешки Ханове Salad "Praveshki hanove" /белени домати, печени чушки, печен патладжан, печен лук, печено сирене, чесън/ /selected peeled tomatoes, roasted peppers, roasted onions, grilled cheese, garlic/	400
Обчарска салата Shepherd salad /пресни краставици и домати, шунка, кашкавал, яйце, гъби, печена чушка, червен лук, сирене, маслини / /selected tomatoes, cucumbers, onion, corn, olives, cow cheese, ham, cheese, egg/	400
Шопска салата Shopska salad /пресни краставици и домати, печена чушка, червен лук, сирене, маслини/ /roasted peppers, peeled cucumbers, tomatoes selected, red onion/	350
Зелена салата Green salad /свежа маруля и краставици, пресен лук, яйце/ /lettuce, cucumbers, onion, egg/	350
Домати с моцарела Tomatoes with Mozzarella /моцарела с домати, маслини, кедрови ядки, зехтин и ароматен базиликов дресинг/ /mozzarella with tomato olives, pine nuts, olive oil and fragrant basil dressing/	300
Печени пиперки с копър и чесън Roasted peppers with garlic and dill /печени чушки, чесън, копър, зехтин и плочка краве сирене/ /roasted peppers, garlic, dill, olive oil and cheese plate/	350
Моркови с целина и чесън Carrots with celery and garlic /моркови, целина, чесън, зехтин, копър, лимонен сок/ /carrots, celery, garlic, olive oil, dill, lemon juice/	350
Ябълки и моркови Apples and carrots /ябълки, моркови, печени орехи, зехтин, лимонен сок/ /apples, carrots, roasted walnuts, olive oil, lemon juice/	350
Червено цвекло, моркови, ябълки, орехи Beetroot, carrots, apples, walnuts /прясно червено цвекло, моркови, ябълки, зехтин, балсамик, орехи, кедрови ядки и сусам/ /fresh beetroot, carrots, apples, olive oil, balsamic vinegar, walnuts, pine nuts and sesame/	400
Зеле и моркови Cabbage and carrots /зеле, моркови, целина, копър, ябълков оцет, маслини/ /cabbage, carrots, celery, dill, vinegar, olives/	400
Картофи с лук Potatoes with onions /картофи, лук, слънчогледово олио, ябълков оцет/ /potatoes, onions, sunflower oil, apple cider vinegar/	400

ВИНАРНА ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ

	Гр/€	Лв/Lv
”Снежанка“ тук приготвена Snow white here prepared	250
Маслини с лук Salad olives with onion <i>/маслини в марината от розмарин, мащерка и планински билки/ /olives in a marinade of rosemary, thyme and mountain herbs/</i>	200

Туршии/Pickle

Царска туршия Royal pickle	200
Кисело зеле Sauerkraut	200
Кисели краставички Pickles	200

Разядки-Топеници/Appetizers

Селско ”Търкано“ Village appetizer <i>/оригинална старобългарска рецепта от този район местна разядка от печени червени пиперки, кисело мляко, сирене, варени яйца, чесън/ /the old original recipe from the region /local appetizer from roasted red peppers, yoghurt, cheese, boiled eggs, garlic/</i>	250
Селска пикантна разядка Rural spicy Appetizer <i>/сирене, цедено кисело мляко, листи чушлета/ /rural spicy Appetizer/</i>	250
Къпроблу Koprbluc	250
Лютеница от червени чушки и патладжан Chutney red peppers and eggplant <i>/пикантна лютеница от печени червени чушки, патладжан, лют и сладък пипер/ /spicy chutney roasted red peppers, eggplant, hot and sweet peppers/</i>	200
Люти чушлета Shillies <i>/пукани на жар люти чушлета с моркови, копър и марината/ /a cracking on fire chili with carrots, dill and pickle/</i>	150
Маслинова паста Olive paste <i>/маслини, зехтин, босилек/ /olives, olive oil, basil/</i>	50

Супи/Soups

	Гр/€	Лв/Lv
Агнешки курбан Lamb ritual soup	350
Телешко варено Beef stew	350
Домашна пилешка супа Homemade chicken soup	350
Картофена супа със сирене /Potato soup with cheese/	350
Таратор Tarator (Cold yogurt soup)	350

ПОСТНИ ГОЗБИ В ГЮВЕЧЕ Meatless meals in a pot

Боб в гърне Beans in a pot	350
Брокколи с пармезан Broccoli with parmesan /брокколи, синьо сирене, кашкавал, масло, горчица, прясно мляко, черен пипер, пармезан/ /broccoli, blue cheese, yellow cheese, butter, mustard, milk, black pepper, parmesan/	350
Спанак със сирене и яйца Spinach with cheese and eggs /сотиран спанак, краве сирене, яйца, чесън/ /sautéed spinach, cheese, eggs, garlic/	350
Печени яйца със спанак и кисело мляко Baked eggs with spinach and yogurt /спанак, чесън, запечен със яйца и залят с кисело мляко и ароматни билки/ /spinach, garlic, baked with eggs and flooded with yogurt and herbs/	350
Яйца с моцарела и домати Eggs with mozzarella and tomatoes /резени домати запечени с моцарела и яйца, базилик, зехтин/ /sliced tomatoes baked with mozzarella and eggs, basil, olive oil/	350
Качамак /по Ваше желание с бекон , кашкавал , сирене/ Kominy /at your request with bacon, cheese, yellow cheese/	350
Миш маш Mish mash	350
Козе сирене с мед и орехи Goat cheese with honey and walnuts /запечено козе сирене с мед и орехи гарнирано върху зелена салата/ /baked goat cheese with honey and walnuts served on lettuce/	200
Ястие на деня Meal of the day

Традиционни предястия Traditional appetizers

	Гр/€	Лв/Lv
Хрупкави пилешки хапки със сусам и млечно чеснов сос Crispy fried chicken with yoghurt-garlic sauce	400
Сирене по шопски в гювече Cheese shopski in a pot <i>/краве сирене, домати, яйце, червен пипер, листа чушка/ /cheese, tomato, egg, red pepper, hot pepper/</i>	350
Паниран кашкавал Breaded yellow cheese	300
Панирани сиренца Breaded Cheese	300
Дробчета по селски Livers with onion in a gondola <i>/пилешки дробчета обкусени с микс от подправки, задушени с лук, бяло вино, поръсени със шарена сол/ /chicken liver flavored with a mix of spices, stewed with onions, white wine, topped with colorful salt/</i>	300
Пилешки сърца Chicken hearts in butter <i>/пилешки сърца, чисто масло, магданоз/ /chicken heart, butter, parsley/</i>	300
Телешки език в масло Veal tongue in butter <i>/телешки език, чисто масло/ /veal tongue, butter/</i>	300

Ястия от пиле/Chicken dishes

Лимоново пиле с розмарин Lemon chicken with rosemary <i>/пилешко филе, лимон, розмарин билки и ситирани картофи с копър/ /chicken, lemon, rosemary, herb and sautéed potatoes with dill/</i>	450
Люто пиле с горски подправки Spicy chicken with wild spices <i>/пилешко филе с пикантни подправки и хрупкави селски картофи/ /chicken with spicy and crispy potato rural/</i>	450
Пилешки жулиен с три вида сирена Chicken slices with three cheeses <i>/тънки жулиени от пилешко филе със сос от сирена/ /thin slices of chicken fillet with cheese sauce/</i>	450
Пилешка кавърма Chicken kavarma	400

Ястия от свинско/Pork meat dishes

	Гр/€	лв/Lv
Свинско друсан Кебап _____ Pork Kebab stoned /късчета от свинско месо, задушени с бяло вино, лук, домати, масло и магданоз/ /pieces of pork, steamed with white wine, onions, tomatoes, butter and parsley/	400
Свинска кавърма _____ Pork meat kavarma	400
Печено свинско с билкова коричка _____ Roast pork with herb crust and garnish /свински врат с билкова коричка от босилек, розмарин, мащерка, чесън, черен и червен пипер, ситирани картофи и барбекю сос/ /pork neck with herb crust basil, rosemary, thyme, garlic, pepper and paprika, sautied potatoes and bbq sous/	450
Шпикован свински врат _____ Shpikovan pork neck /сочен свински врат шпикован с пресни моркови поднесен със зимна гарнитура от зеле с моркови, боб, картофи, лютеница/ /shpikovan juicy pork neck with fresh carrots served with a garnish of winter cabbage with carrots, beans, potatoes, chutney/	450

Ястия от телешко/veal dishes

	Гр/€	лв/Lv
Телешко с розмарин в гювече _____ Beef with rosemary in a pot /крехко телешко филе с картоф, морков,ароматни подправки и сметанов сос/ /tender veal fillet with potato, carrot, spices and cream sauce/	300
Задушено телешко с аромат на билки и зеленчуци _____ Stewed beef with herbs and sauteed vegetables /телешко филе с горски билки , глазирани градински зеленчуци -моркови,целина,тиквичка и редукция от нар/ /beef fillet with herbs and sauteed garden vegetables-carrots, celery, zucchini and pomegranate reduction/	450

Ястия от агнешко месо/Lamb dishes

Агнешко по гергьовски _____ Lamb St. George /прясно изпечено агнешко сервирано със зелена салата/ /freshly roasted lamb served with lettuce/	400
Агнешка дроб сърма _____ Lamb oddments	200

Риба/Fish

Прясна риба на деня с гарнитура _____ Fresh fish	400
---	-----	-------

Ястия, които ще откриете само тук пригответени по неповторими рецепти Dishes that you will only find here unique recipes prepared

	Гр/€	лв/Lv
Телешко "Art Garden" Veal "Art Garden"	600
/зоднесено в три отделни медни съда, поставени върху нагрятата плоча. Бульонът заедно с крехки телешки гърди, домати, морковче, лук, картоф и костен мозък се сервира от единия съд, а задушеният спанак и картофките по виенски от другите два медни съда/ /served in three separate copper container placed on a heated plate. Broth with tender veal breast tomato, carrot, onion, potato and marrow is served by one court, and steamed spinach and fries in the other two court copper. /		
Свински джолан по баварски Bavarian pork knuckle	800
/крехко свинско джоланче, поднесено в дървен сач със задушени картопки, гарнирани с пресен домати, прясно изпечена пиперка, кисели краставички, маслини/ /lean pork knuckle, served in a wooden hot plate with steamed potatoes, topped with fresh tomato, fresh roasted peppers, pickles, olives/		
Задушено крехко телешко джоланче Tender veal knuckle	800
/крехко телешко джоланче, поднесено в дървен сач със задушени картопки, гарнирани с пресен домати, прясно изпечена пиперка, кисели краставички, маслини/ /tender veal knuckle, served in a wooden hot plate with steamed potatoes, topped with fresh tomato, fresh roasted peppers, pickles, olives/		
Агнешко печено Lamb roast	400
/печено агнешко с пикантни картофи и зелена салата/ /roast lamb with spicy potatoes and green salad/		

Барбекю/BBQ

Ястия пригответени от подбрани меса, смлени ТЪК, изпечени на дървени въглища
Всички ястия се предлагат с гарнитура картофи и разядка

Dishes made with selected meats, ground here baked in charcoal oven
All dishes come with a side dish of potatoes and appetizer

Суджук "Правешки Ханове" Sausage "Praveshki Hanove"	250
Пилешко филе Chicken fillet	300
Пилешка пържолка бут Chicken ham steak	250
Пилешки шишчета Chicken skewers	120
Свинско филе Pork fillet	300

ВИНАРНА ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ

	Гр/€	Лв/Lv
Свинска вратна пържолa Pork steak	300
Свински шишчета Pork meat skewers	120
Свински ребърца с мед Pork ribs with honey	400
Старопланинско кюфтенце "Stara Planina" meatball	120
Пикантно кюфте Spicy meatball	250
Телешко кюфтенце Veal meatball	120
Домашна паприкована сланина на жар Homemade bacon with spices on fire	300
Бекон на скара Grilled bacon	300
Кебапче Kebabche	100

САЧОВЕ

Пилешки сач Hot plate of chicken	800
Свински сач Hot plate of pork	800
Зеленчуков сач Hot plate of vegetables	800

Ястия по предварителна заявка Meals on request

Традиционните ястия на добрата стопанка
Само при нас ще откриете неповторимите семейни рецепти, приготвени
ТУК на място от опитни готвачи. С предварителна заявка от клиента!!!

Traditional dishes of the good housewife.
Only here you will find a unique family recipes, prepared **HERE** at site
by our experienced chef. In a preliminary request from the client

	Гр/€	Лв/Lv
Гергьовско агне в пещ _____ St. George lamb in oven /пъленено с дреболии и ориз, опечено в пещ с прясна зелена салата/ /stuffed with trivia and rice, baked in the oven with fresh green salad/	100
Печено прасенце _____ Roast pork
Пъленена пуйка с ориз, лук и зеленчуци _____ Stuffed turkey with rice, onions and vegetables
Заяк по селски в гърне _____ Rustic rabbit in a pot /заяк, моркови, пиперки, лук, гъби,бекон, масло, подправки/ /rabbit, carrots, peppers, onions, mushrooms, bacon, butter, spices/
Печено пиле на жар _____ Grilled chicken on fire
Домашно приготвен и изпечен зелник _____ Homemade baked Zelnik	250
Домашно приготвен лучник _____ Homemade baked Luchnik	250
Сушени чушки пъленени с боб _____ Dried peppers stuffed with beans	300
Домашно приготвена погача _____ Homemade bread

Подбрани мезета, сирена и кашкавали Selected appetizers and cheese

	Гр/€	Лв/Лv
Балканско плато Mountainous plateau /луканка, филе елена, телешка пастърма, суджук, маруля/ /sausage, elena fillet, beef jerky, lettuce/	200
Обчарско плато Shepherd plateau /овче сирене, козе сирене, биволско сирене, краве сирене, домати, маруля/ /sheep cheese, goat cheese, buffalo cheese, cheese, tomatoes, lettuce /	450
Маринирани български сирена върху пърленка Marinated bulgarian cheese on parlenka /овче сирене, козе сирене, биволско сирене, краве сирене, риган, чубрица, розмарин, мащерка, люти чушки, чесън, зехтин, магданоз, копър, червен пипер, пърленка/ /sheep cheese, goat cheese, buffalo cheese, feta cheese, oregano, savory, rosemary, thyme, chillies, garlic, olive oil, parsley, dill, paprika, pitta/	500
Сирена натюр		
Краве сирене Cow cheese	100
Обче сирене Sheep cheese	100
Биволско сирене buffalo cheese	100
Козе сирене Goat cheese	100
Кашкавал Yellow cheese	100
Суши мезета		
Филе елена Elena fillet	100
Луканка Lukanka	100
Телешка пастърма Beef jerky	100
Суджук Sausage	100

Гарнитурѝ/Garnish

	Гр/€	лв/Lv
Комбинирана зимна гарнитурѝ Combined winter garnish /зеле с моркови, боб, картофи, лѝтеница/ /cabbage with carrots, beans, potatoes, chutney/	200
Свежа гарнитурѝ Fresh garnish /домати и краставици/ /tomatoes and cucumbers/	150
Домашни пѝржени картофи Home fries	150
Домашни пѝржени картофи със сирене/чесѝн Home fried potatoes with cheese / garlic	200
Сѝтирани картофи в масло и копѝр Potatoes sauteed in butter and dill	150
Зеле и моркови Cabbage and carrots	150

Сѝсове/Sauces

Барбекѝк BBQ	50
Чесѝнѝв Garlic	50
Сладко кисел сѝс Sweet and sour sauce	50
Сѝев сѝс Soy sauce	50
Сѝс Кѝри Curry sauce	50

Хлѝбни изненади/Bakery surprises

Селска питка Bread roll /бяла или рѝжена/ /white or rye/	100
Земели /бял, със сусам, рѝжен ,царевичен/ /white, sesame, rye, corn/	50

ВИНАРНА ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ

Пърленка с:

Pitta with:

	Гр/€	Лв/Lv
- масло _____ - butter	200
- чеснова паста _____ - garlic	200
- сирене _____ - cheese	200
- кашкавал _____ - yellow cheese	200
- комбинирана _____ - combined	200

Десерти/Desserts

Цедено кисело мляко с мед и орехи или сладко от боровинки _____ Strained yogurt with honey and walnuts or blueberry <i>/приготвено от цедено кисело мляко и старопланински мед или сладко от боровинки / /made from yoghurt and mountain honey or blueberry/</i>	250
Ваница с кисело мляко, мед и орехи _____ Vanitsa with yogurt, honey and walnuts	250
Медена торта _____ Honey cake <i>/торта с крем бруле, поръсена с орехи и мед/ /cake with creme brulee, topped with walnuts and honey/</i>	200
Чийзкейк _____ Cheesecake <i>/поднесен по желание със сладко от ягоди или боровинки/ /optionally served with strawberry jam or blueberry /</i>	200
Еклери с ванилия _____ Pastry with vanilla <i>/балки еклерчета с ванилов крем гарнирани с шоколадов топинг/ /small pastry with vanilla cream topped with chocolate topping/</i>	200
Домашна баклава _____ homemade baklava	150
Домашна бисквитена торта _____ Homemade biscuit cake	200

Да пием по хански Drinks По ханджийски греяни Warmed up drinks handzhivski style

	лв/лв	лв/лв
Подходяща за случая ракияка _____ Suitable for the case schnapps	100
Подходящо греяно вино _____ Suitable mulled wine За студените дни с черен пипер по ваше желание On cold days with pepper as desired	200
Вино от бъчви _____ Wine of barrels	

Само Тук можете да се насладите на
подбрани вина от маркови изби.

ТУК е възродена традицията на старите Правешки ханове. Селекционирани вина в 11 бъчви са на ваше разположение да опитвате и пиете колкото пожелаете. Всичко това съчетано с невероятни местни деликатеси и кухня със стари механджийски рецепти. Сами си наливате от нашите бъчви и пиете колкото желаете.

Only Here you can enjoy selected wines from distinguished bulgarian wineries. The old Praveshki Hanove traditon is reborn. Selected draft wines in 11 barrels are available for You to taste and evaluate. wine as you want. Self service is possible. All this combined with great local delicasy and delicious food prepared here according to old handzhivski recipes.

Ракия/Schnapps

Пещерска отлежала _____ Peshterska matured	50
Търговище гроздова _____ Targovishte grape	50
Русенски бисер - кайсиева _____ Rousse pearl - apricot	50
Троянска сливова отлежала _____ Trojan plum seasoned	50
Сливенска перла _____ Sliven pearl	50
Бургас 63 _____ Burgas 63	50

Џиски Whisky

	мл/мл	лв/лв
Джим Бийм Jim Beam	50
Бушмилс Bushmills	50
Тюламор Дю Tullamore Dew	50
Джони Уокър Johnnie Walker	50
Джеймисън Jameson	50
Джак Даниелс Jack Daniels	50

Коняк и Бренди Cognac and Brandy

Плиска Pliska	50
Метакса 5 звезди Metaxa 5 star	50
Курвазиє Couvvoisier	50

Анасонови напитки Anise drinks

Българска Мастика Bulgarian Mastic	50
Џзо Пломари Ouzo Plomari	50
Рикард Rickard	50
Перно Pernod	50

Безалкохолни напитки Beverages

	мл/Мl	лв/Lv
Кока коле Coca Cola	250
Фанта Fanta /портокал, лимон/ /orange, lemon/	250
Швепс Schweppes /тоник, мандарина, битер лимон/ /tonic, mandarin, bitter lemon/	250
Спрайт Sprite	250
Кинли сода Kinli soda	250
Натурален сок Гарру Natural juice Garru /вишна, портокал, праскова, кайсия, ябълка, ананас/ /cherry, orange, peach, apricot, apple, pineapple/	250
Студен чай Nestea Nestea iced tea	250
Редбул Redbull	250
Шарк Shark	250
Минерална вода Банкя Mineral water Bankya	330
Минерална вода Банкя Mineral water Bankya	1500

Топли напитки Hot drinks

Кафе Буонди Coffee Buondi	60
Кафе Буонди без кофеин Decaffeinated coffee Buondi	60
Кафе Лаваца Бу Lavazza Blue Coffee	60
Чай "Аутхаус" Tea "Authaus"	500
Топъл Шоколад "Браклеа" Hot Chocolate "Braklea"	150
Мед Honey	5



КОМПЛЕКС ПРАВЕШКИ ХАНОВЕ

Сред множеството поверия и легенди носещи се за град Правец и района още от преди възникването му, най-трайно са залегнали местните традиции за приготвяне на ястията, които се правят по стара българска традиция.

Ястия запазили своя начин на приготвяне и балкански вкус свързан с огъня, народната песен и виното. Всичко това събрано във Винарна Правешки Ханове” ви връща към българщината и родолюбието, допълнени от дегустации на над 60 вида изискани вина, съпроводени с разказите и обясненията на нашите сомелиери. С помощта им тайните на виното ще се разкрият пред вас като отворена книга.

Among the many superstitions and legends floating about town Pravets and the region since before its occurrence, the most lasting lie local traditions of preparing food that is made in old Bulgarian tradition.

Dishes retained their method of preparation and Balkan flavor associated with fire, folk music and wine. All this put together in the winery “Praveshki hans” returns you to the Bulgarian spirit and patriotism, complemented by a tasting of over 60 fine wines, accompanied by stories and explanations of our sommeliers. With their secrets of wine will unfold before you like an open book.