

### PENTRU A SATISFACE

1. Mix de salată Dalboka / 200g / Colierul, Nostalgie, Sirenă, midii marinata/	12.00lv
2. Colierul Sirenei / 200g / miez de midii, ceapă, marar/	12.00lv
3. Nostalgie Marinarului / 200g / midii, maioneza, ciuperci, castraveti murati /	12.00lv
4. Sirenă mare / 200g / midii, spanac, brânză, năut/	12.00lv
5. Apus de soare la mare / 400g / midii, maioneza, ciuperci, castraveti murati cartof/	12.00lv
6. Cadouri de mare "Dalboka" / 400g / midii, crevete, pesti marinata, melc de mare, fasole, salată verde/	14.00lv
7. Salata Melc de mare / 200g / melc de mare, ulei de masline, lamaie, marar/	12.00lv
8. Salata Cartofi cu ceapă / 350g	7.00lv
9. Salata Varza, morcovi, telina / 250g	7.00lv
10. Salata Shopska / 500g	12.00lv

### GUSTARI PREGATITOARE

11. Gustare Dalboka / 200g / pateu de midii, crevete, melc de mare, icre/	12.00lv
12. Icre / 150g	9.00lv
13. Pateu de creveti Mare Neagra / 150rp	9.00lv
14. Midii "Dalboka" marinata / 150g	10.00lv
15. Hamsie marinata / 150g	10.00lv
16. Scumbrie marinata / 150g	12.00lv
17. Marinată macrou / 150 g	12.00lv
18. Babune marinat / 150g	12.00lv
19. Mic lefer marinat / 150g	14.00lv
20. Pește uscat / 150g	15.00lv
21. Micul dejun lui Neptun 200g/400g 12.00lv/19.00lv / hamsie marinat, scumbrie marinat, babune marinat, macrou marinat, mic lufar marinat, midii, icre, crevete, pește uscat, melc de mare/	

### BUCATARUL VRAJITOR

22. Mirajul marii / ciorba de midii / 400g	9.00lv
23. Elementul marii / ciorba de peste / 400g	9.00lv
24. Salamurijka / 50g	4.00lv

### GUSTARI LA TIGAIE

25. Midii cu nuca de cocos 1frigarui, 30g	5.00lv
26. Midii pane 1frigarui, 30g	5.00lv
27. Midii la gratar 1frigarui, 30g	5.00lv
28. Melc de mare 1frigarui, 30g	5.00lv
29. Midii afumate 1frigarui / 30g	6.00lv
30. Chiftele de midii 1bucati, 50g	7.00lv

31. Midii prajite / 200g	15.00lv
32. Crevete / 100g	10.00lv
33. Raci de mare (crab) 1bucati	10.00lv

### DE CE SUNTEM AICI? - midii cu cochilie

34. Midii "Dalboka" natur cu condimente / 600g	12.00lv
35. Midii "Dalboka" a la Burgas / 400g / midii cu cochilie cu orez/	12.00lv
36. Midii "Dalboka" pe farfurie / 400g / midii cu cochilie, ceapă, usturoi, ardei iute, lamaie/	12.00lv
37. Midii „Dalboka” tocanita / 400g / midii cu cochilie, ceapa si condimente/	12.00lv
38. Midii "Dalboka" tocânită / 400g / midii cu cochilie cu rosii prune, nuci/	12.00lv
39. Midii "Dalboka" natur cu legume / 400g / midii cu cochilie, morcov, ardei, telina, usturoi, cremă /	12.00lv
40. Midii "Dalboka" la cuptor / 400g / midii cu cochilie cu varză acra, ananas /	12.00lv
41. Midii "Dalboka" la tigare / 400g / midii cu cochilie cu sos picant /	12.00lv
42. Midi "Dalboka" în Mariners 400 g. / midii cu cochilie, roșii, ceapă, ardei, ardei iute/	12.00lv
43. Paste de Midii "Dalboka" / 400g / midii cu cochilie, cochilii în coajă, paste cu sos picant /	12.00lv
44. Midii "Dalboka" cu sos alb / 400g / midii cu cochilie, smântână, usturoi /	12.00lv
45. Midii "Dalboka" aburite / 400g / midii cu cochilie, ceapă, usturoi, bacon, rosii cherry, vin/	12.00lv

## DIVERSE ALIMENTE

### DE CE SUNTEM AICI? - midii fara cochilie

46. Asortate Dalboka / 500g / Douăsprezece moduri de a găti midii/	25.00lv
47. Sarmalute din foi de vita cu midii / 200g	15.00lv
48. Sarmalute de varza cu midii / 200g	15.00lv
49. Musaca cu midii / 200g	15.00lv
50. Rosii umplute cu midii / 200g	15.00lv
51. Ardei umplut cu midii / 200g	15.00lv
52. Rulada cu vânăta si midii / 200g	15.00lv
53. Rulada cu dovlecel si midii / 200g	15.00lv
54. Midii "Dalboka" midii picante cu firimituri de usturoi / 200 g.	15.00lv
55. Midii "Dalboka" cu mămăligă / 200 g. / miez de midii, brânză, ciuperci /	15.00lv

56. Midii "Dalboka" in sos de vin / 200g / miez de midii, ceapă, cremă, ciupersi /	15.00lv
57. Midii "Dalboka" Italiene / 350g / miez de midii, paste, roșii, ciuperci /	17.00lv

### PESTI PELAGHICE DE MAREA NEAGRA

58. Lufar / 250g	40.00lv
59. Zarghan / 250g	25.00lv
60. Mic lufar / 250g	25.00lv
61. Rechin / 250g	22.00lv
62. Scumbie / 250g	16.00lv
63. Stavrid / 250g	16.00lv
64. Chefal / 250g	15.00lv
65. Hamsie / Ceace / 250g	12.00lv

### PESTI BENTOSE DE MAREA NEAGRA

66. Calcan / 250g	40.00lv
67. Guvid mare / 250g	18.00lv
68. Babune / 250g	15.00lv
69. Guvid prajit / 250g	15.00lv

### GUSTUL OCEANULUI

70. Macrou / 250g	18.00lv
71. Caracatita la gratar / 150 g.	35.00lv
72. Calmar pane / 150g	22.00lv

### GARNITURA

73. Cartofi prăjiți / 200 g.	8.00lv
74. Cartofi prăjiți cu brânză / 250 g.	10.00lv
75. Mămăligă / 200 g.	6.00lv
76. Sos picant / 50g	4.00lv
77. Pasta de usturoi / 50g	4.00lv
78. Ceapă alb/rosu/ 100g	3.00lv
79. Ardei iute	0.50lv
80. Lamaie 1/4	0.50lv
81. Pâine albă 1 felie	0.50lv

### FARA ASTA NU SE POATE

82. Midii "Dalboka" umplute cu mere / 100g	9.00lv
83. Midii "Dalboka" cu umplutură de dovleac 100g	9.00lv

### PENTRU CEI CARE NU ȘTIU DE CE SUNT AICI

84. File de pui cu garnitura / 200g	16.00lv
85. Carne de porc friptura la gratar cu garnitura / 200g	16.00lv
86. Kebapche / 80 g	5.00lv
87. Cheftele la gratar / 80 g	5.00lv



## NON ALCOHOLIC DRINKS

88. Coca Cola products 0.25 l	4.00lv
89. Soda water San Pelegrino 0.25l/0.75l	4.00lv/8.00lv
90. Mineral water 0.33 l / 0.75 l	3.00lv/6.00lv
91. Juice Cappy 0.25 l	4.00lv
92. Ice tea 0.25 l	4.00lv
93. Yoghurt drinks 0.5 l	4.00lv
94. Espresso coffee	3.00lv
95. Lapte condensat	0.50lv
96. Tea (hot tea)	3.00lv
97. Miere	0.50lv

## APERITIF WALK ALONG THE COAST 50ML

98. Rakia Edoardo Miroglio - Vin	6.00lv
99. Bourgas 63 special rakia	5.00lv
100. Bourgas Muskat rakia	4.00lv
101. Fruit rakia / quince, apricot /	4.00lv
102. Troyan plum rakia	4.00lv
103. Sliven pearl rakia	4.00lv
104. Vodka Finland, Absolut	4.00lv
105. Vodka Bulgarian	3.00lv
106. Mastic brandy	3.00lv
107. Mint liquor	3.00lv
108. Ouzo Plomari	4.00lv
109. Jin imported	5.00lv
110. Whiskey	8.00lv
111. Jagermeister - 20ml	4.00lv

## BERE LA DRAFT

112. Kamenica 0.33 / 0.5l	3.00lv / 4.00lv
113. Staropramen 0.33 / 0.5l	4.00lv / 5.00lv
114. Stella Artois 0.33 / 0.5l	4.00lv / 5.00lv

## BERE LA STICLĂ

115. Kamenica 0.5l	4.00lv
116. Kamenica fresh dark 0.5l	4.00lv
117. Staropramen 0.5l	5.00lv
118. Stella Artois 0.33 / 0.5l	6.00lv / 5.00lv
119. Becks 0.33 / 0.5l	6.00lv / 5.00lv
120. Becks non alcoholic 0.33l	5.00lv
121. Leffe 0.33l	6.00lv

## VIN DANSÂND PE PLAJĂ /PO WINEN LIST/

Societatea comerciala "Dalboka" este inregistrata in anul 1993. Ea este specializata in cultivarea si producerea midiilor curate din Marea Neagra din specia *Mytilus Galloprovincialis*. Datorita modului lor de alimentare midiile fac parte din filtratori. Mancarea lor principala este reprezentata de fitoplancton si zooplancton. Conditie importanta pentru calitatea lor buna este mediul in care traiesc. Mediul trebuie sa fie absolut curat.

Fermele lui "Dalboka" sunt situate intr- una din cele mai curate regiuni din punct de vedere ecologic de pe malul bulgaresc al Marii Negre- golful capului Kaliakra. Prima ferma experimentală din tipul subacvatic este construita si pusa in exploatare in luna septembrie anului 1994. In anul 2003 prin intermediul programului SAPARD a fost realizata prima etapa de 780 m.p. a fermei de midii de tip subacvatic, in anul 2006 a fost realizata cea de- a doua etapa de 1640 m.p. , iar in anul 2011- cea de- a treia etapa de 2080 m.p. In anul 2016 a fost construit si modernizat campul demonstrativ pentru cultive acvatice maritime cu suprafata totala de 285 000 m.p., cofinantat de Programul European de pescuit si acvacultura.

Midiile sunt cultivate in Europa de 800 ani, ca si mancare dupa anul 2000. Ele sunt produse de inalta calitate, bogate in proteine (50-70%), carbohidrati (6-12%), vitamina C, multe microelemente, mai ales iod, fier, zinc si protein. Ele contin, de asemenea, Omega 3 acide de grasimi care ne ajuta in lupta cu bolile cardiace, cu colesterol, diminueaza coagulabilitatea sangelui si chiar contribuie la invingerea depresiei. In afara faptului ca sunt bogate in proteine, midiile reprezinta o sursa de vitamina B 12 in cantitate mai mult ca suficienta, care contribuie la intretinerea fibrelor nervoase si crearea globulelor rosii. Acestea sunt cunoscute in intreaga lume ca o mancare naturala de mare, intrucat mananca natural, fara suplimente, si se inmultesc pe cale naturala in mediul in care sunt cultivate.



# FERMA DE MIDII DALBOKA



Dalboka, 9650 Kavarna  
telefon: +359 52 911 977

+359 895 512 025

mobile: +359 878 911 377

E-mail: [dalboka@dalboka.bg](mailto:dalboka@dalboka.bg)

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

