

Добре дошли в Механа Гела !/ Welcome in Mehana Gela !

Меню / Daily Menu

Салати/ Salads

	BGN
<i>Прясно зеле и моркови/Cabbage and carrots -300gr</i>	4.9
<i>Зелена салата с яйце, лук, репички / Lettuce salad-300 gr.</i>	4.9
<i>Салата Кореноплодни/ червено цвекло, моркови/Root Salad / Red radish, carrot -300 gr.</i>	5.5
<i>Царска туршия/Tsar's turshia – mixed pickled vegetables, Tsar's style - 300 gr</i>	5.5
<i>Туршия от Гела / Turshia - winter salad of mixed pickled vegetables Gela -300 gr</i>	5.5
<i>Млечна салата / Yoghurt and chopped cucumber salad with garlic and dill</i>	5.5
<i>Печени чушки с чесън/ Roasted sweet peppers with garlic salsa-300 gr</i>	5.9
<i>Белени домати със сирене Брънза овче/ Peeled tomatoes with Brinza cheese - 300 gr</i>	6.5
<i>Белени домати със сирене овче/ Peeled tomatoes with cheep's cheese Gela -300 gr</i>	6.5
<i>Шопска / Shopska salad- (tomatoes, cucumbers, peppers, onion, white-brined cheese)-300 gr</i>	6.5
<i>Гелска салата/Gela Salad (tomatoes, cucumbers, roasted peppers, white-brined cheese)-350 gr</i>	7.5
<i>Къополу/ Homemade Kyopolou (Roasted aubergines and peppers relish)</i>	7.5
<i>Лютеница/ Homemade lyutenitsa (traditional tomato and peppers spread) -150 gr</i>	7.5
<i>Лютини чушки баба Милка/ Hot chili peppers - 100 gr</i>	3.5

Супи/ Soups 300 ml

<i>Шаратор/ Cold yoghurt and chopped cucumber soup</i>	3.5
<i>Картофена крем супа с крот. и сирене / Cream of potato with croutons and cheese soup</i>	4.5
<i>Супа от коприва/ Nettle soup</i>	4.5
<i>Леца в гърне/ Lentils soup</i>	4.9
<i>Супа топчета/ Meat ball soup</i>	4.9
<i>Пелешко варено / Viel soup</i>	4.9
<i>Гъбена супа/Mushroom soup</i>	4.5
<i>Пилешка супа /Chicken soup</i>	4.5
<i>Шкембе чорба/Tripe soup</i>	4.9
<i>Агнешка дроб чорба / Lamb's liver soup</i>	4.9
<i>Спаначена супа/Spinach soup</i>	4.5
<i>Пелешка супа / Viel soup</i>	4.9
<i>Смилянски боб в гърне/ Smilyanski bob (traditional kidney beans soup)</i>	4.9
<i>Супа от петел /Rooster soup</i>	4.9
<i>Пиквена крем супа с крот. и сирене / Cream of pumpkin with croutons and cheese soup</i>	4.5
<i>Рибена чорба/Fish soup</i>	6.9
<i>Зеленчукова супа/Vegetable soup</i>	4.5
<i>Агнешка курбан чорба / Agneshka kurban chorba (traditional lamb soup)</i>	5.5
<i>Гъбена супа от Челадинки / Mushroom soup fairy ring mushrooms</i>	4.9

Студени мезета / Starters

Биволско сирене/Bufalo cheese 100 gr.	5.9
Овче сирене от Гела-Sheep's milk cheese from Gela - 100 gr	5.9
Овче сирене Брънза от Гела/Brinza cheese from Gela - 100 gr	5.9
Козе сирене от Гела/Goat cheese from Gela 100 gr.	7.9
Овче Кашкавал от Гела /Yellow sheep cheese from Gela 100 gr.	7.9
Козе кашкавал от Гела/ Yellow Goat's cheese from Gela100 gr.	8.9
Пелешки, Свински дом.суджук от Гела / Veal, Pork,homemade sudzhuk - 100 gr	9.9
Сушена кървавица от свинско месо /Air-dried black-/blood-pudding - 100 gr	9.9
Веян паламуд / Sun-dried bonito	9.9
Сушен ярешки бут от Гела /Air-dried home goat leg from Gela - 50 gr	19
Сушен агнешки бут от Гела /Air-dried home lamb leg from Gela - 50 gr	19
Пелешка пастърма от Гела /Homemade Jerky beef from Gela -100gr	19
Сушен свински бут Елена/Air-dried home pork leg from Elena - 100 gr	29

Предястия Топли/ Starters

Задушени картофи Гела с чесън/Stewed Gela potatoes with garlic - 230 gr	5.5
Пържени картофи на тиган/сирене/Pan-fried potatoes(with cheese) - 200 gr/230 gr	5,5/6,5
Печено сирене "Халуми", сладко от малини и печени орехи/ Cyprus cheese ""Halloumi" - 100 gr	9.9
Печено сирене "Саганаки" / Greece cheese ""Saganaki" - 100 gr	9.9
Зад. гъби сърнела/Sauteed parasol mushrooms - 200 gr	19
Зад. гъби манатарки/Sauteed porcini mushrooms - 200 gr	19
Зад. гъби пачи крак/Sauteed chanterelles mushrooms - 200 gr	19
Постни родопски ястия/ Vegetable Rhodopean dishes	
Каша от коприва/ Mess of nettle- 300 gr,	7.5
Печени чушки с доматиен сос / Stuffed roasted peppers with tomato sauce 300 gr.	7.5
Качамак-време за приготвяне 35 мин./ Traditional Bulgarian cornmeal dish-350 gr	8.5
Постни зелеви сърмички в гърне / Cabbage leaves stuffed with rice and spices - 200 gr	9.5
Пататник-време за приготвяне 35 мин./Rhodopean potato specialty - 350 gr	9.5
Ризото с манатарки/ Risotto with porcini mushrooms	9.9

Основни ястия/Cooked dishes 300 gr

Пелешки кюфтенца с доматиен сос /Veal meatballs with tomato sauce	7.9
Месни зелеви сърми в гърне/ Meat cabbage or vine leaves stuffed with rice and spices - 200 gr	9.9
Дива коза с картофено пюре и гъбен сос/Wild goat with potato puree mushroom sauce	30
Агнешко по Гергьовски / Roast lamb St. Georges way 300 gr	30

Пригответени на барбекю / BBQ dishes

Печено телешко кюфте /Veal meatballs - 110 gr	5.5
---	-----

Печено агнешко кюфте /Lamb meatballs - 110 gr	7.5
Печен суджук от тел. и св. -Цена за 100 gr/Veal and pork sudzhuk sausage price for 100 gr	6.5
Цената на една порция суджук/кървавица се определя в зависимост от грамажа !!!	
Пилешко филе/Chicken fillet - 250 gr	7.9
Свинска пържола/Pork steak - 250 gr	8.9
Шелешка пържола/Beef steak - 250 gr	9.9
Шелешки ребърца-време за приготвяне 50 мин /Beef ribs - 500 gr	14.9
Свинско бон филе /Pork fillet - 250 gr	15
Бон филе /Контра филе телешко / Stone grilled veal fillet - 250 gr	30/25
Риба и морски деликатеси /Fish 200 gr.	
Пържен Шаран от язовир Батак / Fried Carp from Batak lake	9.9
Пържена пъстърва /Fried trout	10.9
Речна пъстърва "Балканка" / Barbecued trout	14.9
Сом от язовир Батак / Catfish form Batak lake	14.9
Бяла риба пържена от язовир Батак /Whitefish from Batak lake	19.9
Гарнитурa / Garniture- 150 gr.	
Зеле / Моркови / Cabbage/ Carrotes	2.5
Домати / Краставици / Tomatoes, Cucumbers	2.9
Пържени картофи / Pan-fried potatoes	3.5
Задушени картофи / Steamed potatos	3.5
Шуршия и Лютеница / Salad of mixed pickled vegetables with tomato and peppers spread	4.5
Пърленки с квас / Homemade Pita-bread- 130 gr	
Хляб 1 ф. / Bread 1 pcs.	0.3
Пърленки бели / Homemade Pita-bread white	2.5
Пърленки- лимец, ръж, спелта / Homemade Pita- rye bread	2.9
Десерти / Desserts - 150 gr	
Ябълков Шрудел /Apple Strudel	4.9
Печена дюля с мед, орехи и канела/Roasted quince with honey, walnuts and cinnamon	4.9
Печена тиква с мед и орехи /Roasted pumpkin with honey	4.5
Рачел / Rachel (traditional pumpkin preserve)	4.5
Краве мляко със сладко от горски плодове / Homemade cow yogurt with forest fruits jam	4.5

Някои от предлаганите ястия са сезонни и може да не са налични в момента.