

Supper/Супи

“tarator” (**таратор**): kold yoghurt rørt ud i vand , tilsat agurker, hvidløg, olie, og valnødder.

“bob chorba” (**боб чорба**): traditionel bønnesuppe med masser af krydderurter.

”Shkembe Chorba” (**шкембе чорба**) : suppe kogt på drøvtyggermave.

“Leshta” (**леща**): linsesuppe.

”Pileshka supa” (**пилешка супа**): hønsekødssuppe.

Salater/Салати

“shopska salata”(**шопска салата**): tomater og agurker, løg og peberfrugter, drysset med “sirene” (hvid bulgarsk ost) .

“snezhanka”(**снежанка**): tyk, cremet yoghurt med snittede agurker, valnødder og hvidløg.

“kyopolou” (**кьополу**): grillede auberginer, peberfrugter, med masser af hvidløg og persille.

”Ljuteniza”(**лютеница**): Mosede peberfrugter med hvidløg.

Kolde forretter/Студени предястия

”Lukanka” (**луканка**): Lufttørret pølse af svine- og kalvekød.

”Sirene” (**сирене**): fetaost af komælk. Findes også med fåre og bøffelmeik.

”Fillet Elena”(**Филе Елена**): Lufttørret fillet af svinekød som produceres i byen Elena.

Køddretter/ Месни ястия

“kavarma” (**кавърма**): stuede kød og grøntsager, som sædvanligvis serveres i små portions gryder.

“gyuvetch” (**гювеч**): stuede grøntsager og masser af kartofler, auberginer og kødstykker. Retten laves og serveres i en stor lerpotte.

“kebarcheta” (**кебачета**): grillet hakkekød, (frikadeller) med spidskommen.

“kyufteta” (**кюфтета**): grillet hakkekød med løg og peber.

“Musaka” (**мусака**): hakkekød, kartofler, tomater, løg, krydderier.

”Palneni Chushki”(**пълнени чушки**): fyldte peberfrugter med hakket oksekød.

”Sarmi Slozvi lista” (**сарми в лозов лист**): vinblade fyldt med kød og ris.

”Shishche” (**шишче**): kødstykker på spyd som er grillet.

”Meshana Skara” (**мешана скара**): forskellige slags grillet kød som ofte serveres på en varm plade med tomater og champignon.

”Teleshki shnicel” (**телешки шницел**): kalve schnitsel.

”Sutch” (**Сач**): kødstykker og grøntsager som stues og servers direkte på en varm pande.

”Pile filet”(**пилешко филе**): kyllingefilet.

”Spindel” (**вретено**): Svinefillet med løg, bacon, champignon og krydderier. Filleten rulles om grønsagerne og grilles.

”Agneshko po Gorgyovski” (**агнешко по гергьовски**): Lam krydderet med mynte og forårsløg.

”Drob sarma” (**дроб сарма**): Lammelever med ris.

Fisk/ Рибa

”Safrid” (**сафрид**): og ”Tsatsa” (**цаца**): små friturestegte fisk, som spises hele.

”Palamoud” (**паламуд**): ligner en markrel men smager anderledes.

”Leffer” (**лефер**): blå fisk.

”Chernokop” (**чернокоп**): mindre version af blå fisk.

”Zargan” (**зарган**): hornfisk.

”Lavrak” (**лаврак**): bas

Tilbehør/Гарнитура

”Hljab” (**хляб**): brød.

„chesnovo hlebche” (**чесново хлебче**): hvidløgsbrød.

”Oris” (**ориз**): ris.

”Parzheni kartofi” (**пържени картофи**): pommes frites.

”Kartofi” (**картофи**): kartofler.

Vegetariske retter/ Вегетариански ястия

”kashkaval”(eller sirene) pane” (**кашкавал или сирене пане**): friturestegt gul ost.

”chushki byurek” (**чушки бюрек**): stegte peberfrugter fyldt med æg og ost.

”sirene po shopski” (**сирене по шопски**): hvid ost, æg, tomater og peberfrugter ovnbagt i en lerpotte.

„ mish- mash” (**миш- маш**): løg, peber, tomater, fetaost og æg. Stuves og serveres på en tallerken.

„ augrettain” (**огретен**): Kartofler, æg og fetaost. Bages i ovnen.

„ yaytza po panagyurski” (**яйца по панагюрски**): Kogte æg uden skal som serveres med en kold youghurtsovs med hvidøg.

Dessert/Десерти

”Sladoled” (**сладолед**): is.

”Plodova salata” (**плодова салата**): frugtsalat.

”Palachinki” (**палачинки**): pandekager med ”med” (**мед**): honning, ”sladoled” (**сладолед**): is, ”shokolad” (**шоколад**): chokolade, ”sladko” (**сладко**): marmelade, ”zahar: (**захар**): sukker.