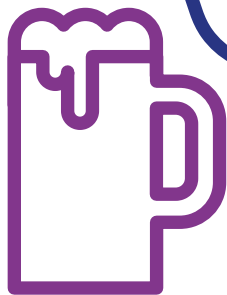
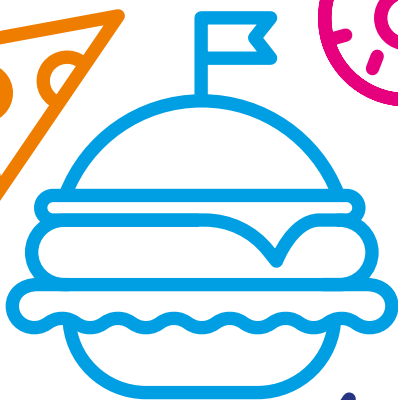
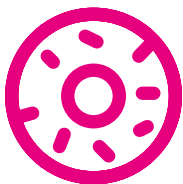


Where to eat in Plovdiv 2026



Lost in Plovdiv



Забравените Пловдивски специалитети

The Forgotten
Plovdiv specialties

Кафе, сладкиши и бавни сутрини

Coffee, Pastries
& Slow Mornings

Новите музеи в Пловдив

New museums
in Plovdiv

Вкусна храна и добра компания

Delicious Food &
Good Company

24 часа в Пловдив

24 hours in Plovdiv

Напитки и лежерни вечери

Drinks & Easy Evenings

1 **Bluestone
Doughnuts**

2 **SNACK!
Cofee Roasters**



3 **Daglov
Bakeshop**

4 **Dealicious
Coffee&Food**

5 **Dolce Fellini**

6 **Café Paris**

7 **Fantasy – the
Non-museum**

8 **The Museum
of the Iron**

9 **The Bishop's
Basilica**

10 **Taverna
Dunias**

11 **Hemingway**

12 **Pizzeria
Reggiano**

13 **La Cucina
Kapana**

14 **Valere**

15 **The TheAtre**

16 **Musoni**

17 **Patriki**

18 **Kasapi**

19

Kyu Nove

20

Porky's BBQ



21

Odeon

22

Japonica

23

Note Di Vino

24

**Trattoria
Internazionale**

25

Salè Kapana

26

**Pink Pepper
by Biliyana**

27

Bistro Blyan

28

Shevitsa

29

**Salt and
Pepper**

30

**Pizzeria
Speciale**

31

Philippopolis

32

Molé

33

**Mayriges
/ UTRO**

34

Jägerhof

35

**D'Asti Osteria
Italiana**

36

VICTORIA

37 **Graphite Bar
& Dinner**

39 **Tams
House**

41 **Fresh Pasta**

43 **Festival**

45 **The Hardware
Store Bar**

47 **Club Fargo**

49 **The Whisky
Library**

38 **Saborna 23**

40 **Djanam
Steak House**

42 **Casa
Petraglia**

44 **Mykonos**

46 **Cat & Mouse
Beer Bar**

48 **Politico
Speakeasy**



Забравените пловдивски специалитети



Пловдив винаги е бил вкусен. И в съвременето, и в миналото градът има характерен кулинарен облик, типичен само за майните. Защото под тепетата вкусовете винаги са се смесвали свободно. Такъв е духът в този град – многопластов, многоцветен и мултикултурен.

Този текст е въведено в кулинарния пътеводител, който държите в ръката си. Той не е изчерпателен, нито пък има претенцията да бъде тотално обективен. Но пък е една кулинарна карта, по която самите пловдивчани се ориентират при извечния въпрос на Вселената „Къде да вечеряме?“.

За начало на това гостро приключение сме решили да ви върнем към някои от типичните пловдивски специалитети, които днес се срещат или рядко, или вече са само в спомените. Защото какво по-добро начало за една съвременна кулинарна история от вкусния спомен за времето преди.

The Forgotten Plovdiv specialties

Plovdiv has always been delicious. Both in modern times and in the past, the city has a characteristic culinary appearance, typical only for the “mainas”. Because under the hills, flavors have always been mixed freely. Such is the spirit of this city – multi-layered, multi-colored and multicultural.

This text is an introduction to the culinary guide that you hold in your hand. It is not exhaustive, nor does it claim to be totally objective. But it is a culinary map that the Plovdivians themselves use to orient themselves when answering the eternal question of the Universe “Where to eat?”.

To begin this gastronomic adventure, we have decided to take you back to some of the typical Plovdiv specialties, which today are either rarely found or are now only in memories. Because what better start for a modern culinary story than a delicious memory of the time before.

Казан гиби Kazan dibi



Казан гиби се е предлагал в емблематичната сладкарница „Назъм Хикмет“, днешната „Джумая“. Според едни представлявал накъсано пилешко месо, овкусено със захар и канела, а според други – изобщо не съдържа месо. Ястието има корени в кухните на Османския дворец и днес е познато като един от популярните турски десерти, макар и в по-различен вид. Тази рецепта е жива и днес – може да се опита в някои турски ресторанти, един от които е Паша.

Kazan dibi was offered in the iconic pastry shop „Nazim Hikmet“, today’s “Dzhumaya”. According to some, it consisted of shredded chicken, flavored with sugar and cinnamon, and according to others – it did not contain meat at all. The dish has its roots in the kitchens of the Ottoman palace and is known today as one of the popular Turkish desserts, although in a different form. This recipe is still alive today – it can be tried in some Turkish restaurants, one of which is Pasha.

Салеп Salep



Салепът е топла напитка, донесена от Изтока по време на османското владичество. Приготвя се от сух прах, извлечен от грудките на дивата орхидея *Orchis mascula*, разтворен в гореща вода или мляко и поръсен с канела или джинджифил. В миналото салеп се е предлагал в „Назъм Хикмет“, прочутия Млечен бар, както и от улични търговци – особено в студените дни. Днес няма къде да го опитате.

Salep is a hot drink brought from the East during the Ottoman rule. It is prepared from a dry powder extracted from the tubers of the wild orchid *Orchis mascula*, dissolved in hot water or milk and sprinkled with cinnamon or ginger. In the past, salep was offered in “Nazim Hikmet”, the famous Milk Bar, as well as by street merchant, especially on cold days. Today, there is no place to try it.

Жабешки бутчета Frog legs



С настъпването на есента няколко пловдивски кръвчи започвали да предлагат жабешки бутчета – специалитет, силно свързан с града. Смята се, че традицията започва още преди десетилетия и е дело на „Топалчето“ в Католишката махала. По-късно едно от най-посещаваните места за това ястие било заведението „Малкия Бунарджик“. Днес се предлагат тук и там, но най-често сезонно. Нужен е късмет, за да го намерите.

With the onset of autumn, several Plovdiv pubs began to offer frog legs – a specialty strongly associated with the city. It is believed that the tradition began decades ago and was the work of “Topalcheto” in the Catholic neighborhood. Later, one of the most visited places for this dish was the establishment “Malkia Bunardzhik”. Today, they are offered here and there, but most often seasonally. You need luck to find it.

Бумбар Bumbar



Бумбарът се споменава още преди повече от век, а по-възрастните пловдивчани със сигурност помнят култовата кръчма „Бумбарника“, разположена на мястото на днешния хотел Ramada Plovdiv Trimontium. Това е ястие за ценители – изисква дълго приготвяне и истински майсторлък, а рецептата му и до днес остава тайна, пазиена от малцина посветени. Можете да опитате бумбар на немалко места и днес, но според нас най-добрият е в арменски ресторант Ереван.

The bumbar was mentioned more than a century ago, and older Plovdiv residents certainly remember the cult pub “Bumbarnika”, located on the site of today’s Ramada Plovdiv Trimontium hotel.

This is a dish for connoisseurs – it requires long preparation and real craftsmanship, and its recipe remains a secret, kept by a few initiates to this day. You can still try bumbar in many places today, but in our opinion the best is in The Armenian restaurant Erevan.

Геврек Gevrek



В миналото гевреците били неизменна част от ежедневието – за закуска, обяд и дори вечеря. В прочутата Арменска фурна на Гюро Михайлов се изпичали по 5000 геврека на смяна, които никога не стигали.

По-късно из улиците на Пловдив се появяват десетки малки будки с варени гевречета за стотинки. Гевреци има и днес, но вкусът им е доста различен.

In the past, gevreks were an indispensable part of everyday life – for breakfast, lunch and even dinner. In the famous Armenian bakery of Gyuro Mihaylov, 5,000 gevreks were baked per shift, which was never enough. Later, dozens of small stalls appeared on the streets of Plovdiv with boiled gevreks for pennies. They are still available today, but their taste is quite different.

Lost in Plovdiv 2026



Кафе, сладкиши и бавни сутрини

Coffee, Pastries
& Slow Mornings



1

Bluestone Doughnuts

 bluestonedoughnuts



Bluestone Doughnuts е заведението в България, което преобърна възприятието за поничката. Там се предлагат ръчно правени занаятчийски донъти от американски тип. Всичко се приготвя на място – от тестото до глазурата и крема с най-качествени съставки. Съчетанието между класически и нестандартни вкусове бързо стана най-секси мястото за сладки пакости за пловдивчани. Но е и най-търсеното сладко бягство за отегчени от клишетата столични хипстърци. Неслучайно отвън често има опашка през уикендите от нетърпеливи да вкусят неземните комбинации на пухкаво тесто с топящ се пистаchio крем, страхотно балансиран солен карамел, най-висок клас шоколад и какво ли още не... Абе, трябва да има табела на входа „Внимание, опасно е за опитване! Воги до пристрастяване!“.

Bluestone Doughnuts

29 Otetz Paisiy St
0887 339 987



Bluestone Doughnuts is the restaurant in Bulgaria that has changed the perception of the donut. It offers handmade, artisanal American-style donuts. Everything is prepared on site – from the dough to the glaze and cream with the highest quality ingredients. The combination of classic and unconventional flavors has quickly become the sexiest place for sweet mischief for Plovdiv residents. But it is also the most sought-after sweet escape for metropolitan hipsters bored with clichés. It is no coincidence that there is often a queue outside on weekends of people eager to taste the unearthly combinations of fluffy dough with melting pistachio cream, wonderfully balanced salted caramel, top-class chocolate and what not... There should be a sign at the entrance “Caution, it is dangerous to try! It leads to addiction!”.

2

SNACK! Coffee Roasters

f SNACK-Specialty-Coffee

ig kostanev_snack.coffee



SNACK! Coffee Roasters е specialty кафе в Пловдив, създадено от страстта към качествено кафе и дълбоката връзка с града. Тук всяка чаша е изживяване – зърната са внимателно подбрани от региони по целия свят, за да се открият най-фините аромати и вкусови нюанси. Всяко еспreso, капучино или макиато се дозира така, сякаш баристите зад плота работят в научна лаборатория. Двигателят, Стоян, известен още като Тяната, събра години опит от различни заведения и трансформира тази енергия в място, което бързо превърна в алтернативен градски център край брега на река Марица. Snack! предлага не само качествен продукт, а истинско изживяване – място, където гостите му се превръщат в приятели, обменят идеи и споделят чаша хубаво кафе, лате, кортадо или марокано.

SNACK! Coffee Roasters

25 Maritsa Blvd
0889 355 775



SNACK! Coffee Roasters is a specialty coffee shop in Plovdiv, created out of a passion for quality coffee and a deep connection with the city. Here, every cup is an experience – the beans are carefully selected from regions around the world to bring out the finest aromas and flavor nuances. Every espresso, cappuccino or macchiato is dosed as if the baristas behind the counter were working in a scientific laboratory. The engine, Stoyan, also known as Tyanata, gathered years of experience from various establishments and transformed this energy into a place that quickly became an alternative city center on the banks of the Maritsa River. Snack! offers not only a quality product, but a true experience – a place where its guests become friends, exchange ideas and share a cup of good coffee, latte, cortado or moroccano.

3

Daglov Bakeshop

f Daglovbakeshop

ig daglov.bakeshop



Daglov Bakeshop е семейна пекарна, в която всичко се прави с отношение – към продукта, към процеса и към хората.

Хлябът с квас се приготвя бавно и внимателно, с грижа към вкуса и натуралната ферментация, така както вярваме, че трябва да бъде. Фокусът ни е върху вкуса и качеството – печива с характер, направени с търпение и разбиране към процеса.

Всяка сутрин пекарната се пълни с аромат на прясно изпечени кроасани, а витрината предлага десерти и печива, направени с внимание към детайла и сезонните вкусове.

Това е място за всички, които обичат добрата храна – приготвена с грижа и желание да стане наистина добре.

Daglov Bakeshop

133 Peshtersko shosse Blvd
0877 505 533



Daglov Bakeshop is a family bakery where everything is done with respect – to the product, to the process and to the people.

The sourdough bread is prepared slowly and carefully, with care for the taste and natural fermentation, as we believe it should be. Our focus is on taste and quality – baked goods with character, made with patience and understanding of the process.

Every morning the bakery is filled with the aroma of freshly baked croissants, and the display case offers desserts and baked goods made with attention to detail and seasonal flavors.

This is a place for everyone who loves good food – prepared with care and a desire to make it really good.



Dealicious Coffee&Food

f dealicious.plovdiv

Instagram dealicious.plovdiv



Dealicious Coffee&Food е загължителната гестинация под тепетата за всички, търсещи уютно и със собствен почерк брънч изживяване. Менюто се обновява постоянно, с тематични предложения, вдъхновени от международни кулинарни идеи и често пречупени през местната традиция. Брънчът с цветните си чинии, авокадо тостове, мекички, сандвичи и домашни бейгъли, остава запазена марка, а кафето от specialty сортове, изпечени на място – гарантира безкомпромисно качество. Атмосферата е топла и приятелска, а вниманието към детайла превръща всяко посещение в пълно ГУСТО. Така му викаме в Пловдив на състоянието, когато на човек му е широко на душата. Бе, в Dealicious Coffee&Food е готино.

Dealicious Coffee & Food

1 Asen Hristoforov St
0899 880 660



Dealicious Coffee&Food is the must-see destination under the hills for anyone looking for a cozy and signature brunch experience. The menu is constantly updated, with thematic offerings inspired by international culinary ideas and often broken through local tradition. The brunch with its colorful plates, avocado toasts, sandwiches, and homemade bagels – remains the trademark of the place, and the specialty coffee, roasted on site – guarantees uncompromising quality. The atmosphere is warm and friendly, and the attention to detail turns every visit into a complete GUSTO. That's how we call in Plovdiv the state when a person's soul is wide open. Being at Dealicious Coffee&Food is cool.

5

Dolce Fellini

 dolcefellini.com

 [dolcefellinibulgaria](https://www.facebook.com/dolcefellinibulgaria)

 [dolcefellini](https://www.instagram.com/dolcefellini)



Dolce Fellini е пътуване във времето, което ни пренася в един очарователен кадър на Фелини и Долче Вита. Свят, в който можем да се поглезим всеки ден с нещо неопитвано досега. Екипът на сладкарницата ни отваря вратите към сладкото бавно живеене със занаятчийски, ръчно направен сладолед по автентични италиански рецепти и над 100 различни Долче Фелини десерти. Ще се размажете от удоволствие от торти, браунита, мусове, кейкове и какво ли още не... Ароматните гофрети, приготвени на място, са несравними, свежите кроасани гръхат на масло, току що изпечените хлебчета ви приканват да ги захапете още на момента. И тъй като десертът е немислим без чаша ароматно кафе, баристите ще ви примамят с италиански вкус и безкомпромисно качество на еспресото и кафе специалитетите.

Dolce Fellini

Dolce Fellini Center
15 Gen Gurko St

Dolce Fellini Novotel
6 Polkovnik Bonev St
0898 736 655



Dolce Fellini is a journey through time that takes us to a charming frame of Fellini and the Dolce Vita. A world in which we can treat ourselves every day with something never tried before. The pastry shop team opens the doors to the sweet slow life with artisanal, handmade ice cream according to authentic Italian recipes and over 100 different Dolce Fellini desserts. You will be spoiled with pleasure from cakes, brownies, mousses, cupcakes and what not... The aromatic waffles, prepared on site, are incomparable, the fresh croissants smell of butter, the freshly baked bread rolls invite you to bite into them right away. And since dessert is unthinkable without a cup of aromatic coffee, the baristas will tempt you with Italian taste and uncompromising quality of espresso and coffee specialties.

6

Café Paris

 CoffeeParisPlovdiv

 cafeparisplovdiv

 cafeparisplovdiv



Café Paris в Ключук Париж е уютно квартално място, което вече четири години посреща своите гости с внимание, човешко отношение и приятелска атмосфера. Името не е случайно – то носи духа на самия квартал – Малкия Париж. Тук хората се отбиват за своето сутрешно кафе, за кратка пауза през деня или за спокойна вечерна среща.

В Café Paris акцентът не е само върху напитките, а върху цялостното преживяване. Кафето остава неизменна част от ежедневиия ритуал на гостите, а менюто допълва тези моменти със сезонни предложения, съобразени с времето и настроението. Най-ценното за екипа е отношението към клиента – гостите идват за кафе, но се връщат заради спокойствието, уюта и усещането, че са на място, където могат истински да разпуснат.

Café Paris

4 Arhimendrit Evlogi St
0894 711 588



Café Paris in the Küçük Paris district is a cozy neighborhood place that has been welcoming its guests with attention, human attitude and a friendly atmosphere for four years. The name is not accidental – it carries the spirit of the Little Paris district itself. People stop by here for their morning coffee, for a short break during the day or for a quiet evening meeting. At Café Paris, the emphasis is not only on the drinks, but on the overall experience. Coffee remains an integral part of the guests' daily ritual, and the menu complements these moments with seasonal offers tailored to the weather and mood. The most valuable thing for the team is the attitude towards the customer – guests come for coffee, but return because of the peace, comfort and the feeling that they are in a place where they can truly relax.



Новите музеи в Пловдив

New museums in Plovdiv

Пловдив е град, който обича миналото си, но все по-смело експериментира с настоящето. Наред с класическите музеи, през последните години тук се появиха нови пространства, които разказват истории по нетрадиционен начин – чрез сетивата, емоциите и личното преживяване.

Plovdiv is a city that loves its past, but is increasingly experimenting with the present. Along with classic museums, in recent years new spaces have appeared here that tell stories in an unconventional way – through the senses, emotions and personal experience.



Fantasy НЕ-музей

 fantasy-thenonmuseum.com

 [Fantasy the Non-Museum of Plovdiv](https://www.facebook.com/fantasythenonmuseum)

 [fantasy.nonmuseum.plovdiv](https://www.instagram.com/fantasy.nonmuseum.plovdiv)



В непосредствена близост до Копчетата и площада пред Община Пловдив се намира Fantasy НЕ-музеят – място без претенции да бъде музей в класическия смисъл, но с изключителната способност да разказва Пловдив чрез усещания.

Тук можете да „опитате“ вкуса на града, да чуете неговите звуци и да усетите ритъма му в атмосфера, която е иррива, провокативна и много пловдивска.

Експонатите са представени чрез комикси, скулптури, интерактивни инсталации, добавена реалност, VR истории и музикални стаи – преживяване, което забавлява, изненадва и остава в съзнанието дълго след посещението. Авторите на музейните инсталации са някои от най-талантливите млади пловдивски творци.

Fantasy – the Non-museum

1 Patriarh Evtimiy St



In the immediate vicinity of Kopchetata (Stefan Stambolov Square) in front of Plovdiv Municipality is Fantasy – the Non-Museum – a place without pretensions to being a museum in the classical sense, but with the exceptional ability to tell Plovdiv through sensations.

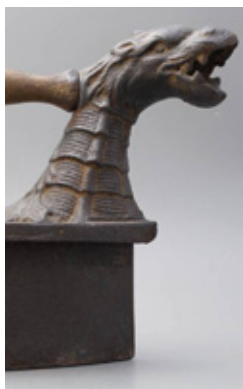
Here you can “try” the taste of the city, hear its sounds and feel its rhythm in an atmosphere that is playful, provocative and very Plovdivian.

The exhibits are presented through comics, sculptures, interactive installations, augmented reality, VR stories and music rooms – an experience that entertains, surprises and remains in the mind long after the visit. The authors of the museum installations are some of the most talented young Plovdiv artists.



Музей на Ютията

 ethnograph.info



Единственият по рода си на Балканите Музей на Ютията се помещава в къщата на Невена Атанасова на ул. „Съборна“ №20, в сърцето на Старинен Пловдив. Колекцията е дарена от покойния художник Димитър Добрев, който близо четиридесет години издирва, събира и реставрира ютии от цял свят. „Светът на Ютията“ представя над 1200 експоната, проследяващи развитието на този незаменим домакински уред от XIV век до наши дни. Експозицията е подредена по модерен и интерактивен начин, което превръща посещението в изненадващо любопитно преживяване. Особено впечатляващи са нейният дизайн и цялостната ѝ организация, дело на пловдивското студио Пункт. Тази нова постоянна експозиция на Регионален етнографски музей – Пловдив е отличена с наградата „Музей на годината“.

The Museum of the Iron

20 Saborna St
032 625 654



The only museum of its kind in the Balkans, the Museum of the Iron is housed in Nevena Atanasova's house at 20 Saborna Street, in the heart of Plovdiv's Old Town. The collection was donated by the late artist Dimitar Dobrev, who spent nearly forty years searching for, collecting and restoring flat irons from around the world. "The World of the Iron" presents more than 1,200 exhibits tracing the development of this indispensable household object from the 14th century to the present day. The exhibition is arranged in a modern and interactive way, making the visit a surprisingly engaging experience. Particularly impressive are its design and overall spatial composition, created by the Plovdiv-based Studio Punkt. This new permanent exhibition of the Regional Ethnographic Museum – Plovdiv has been awarded the "Museum of the Year" prize.

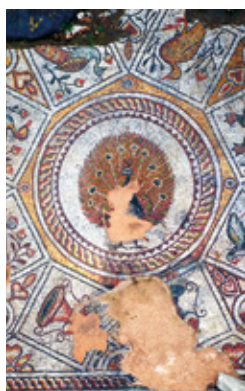
9

Епископска базилика на Филипопол

 plovdivmosaics.org

 Bishop's Basilica of Philippopolis

 bishopsbasilica



Епископската базилика на Филипопол е един от най-мащабните културно-исторически проекти в съвременна България. Тя съчетава безценни антични мозайки на две нива и артефакти с интерактивни модули, 3D визуализации и добавена реалност – по начин, невиджан досега у нас. Комплексът разполага с детски образователен кют, сувенирен магазин, реставрационна работилница, конферентна зала и галерийно пространство. Пълният тур изисква поне час, но времето тук сякаш губи значение – миналото и бъдещето се срещат в едно изключително съвременно преживяване, което разкрива ново лице на вечния град.

The Bishop's Basilica of Philippopolis

2 Knyaginya Maria Luiza Blvd
087 666 2900

The Bishop's Basilica of Philippopolis is one of the largest cultural and historical projects in modern Bulgaria. It combines priceless ancient mosaics on two levels and artifacts with interactive modules, 3D visualizations and augmented reality – in a way never seen before in our country.

The complex has a children's educational corner, a souvenir shop, a restoration workshop, a conference hall and a gallery space. The full tour requires at least an hour, but time here seems to lose its meaning – the past and the future meet in an extremely modern experience that reveals a new face of the eternal city.



Lost in Plovdiv 2026



Вкусна храна и добра компания

Delicious Food &
Good Company



10

Таверна Дуняс

 duniyas.bg

 duniyas.taverna

 taverna.duniyas



Таверна Дуняс е ресторант с дългогодишна история, в който традицията и качеството вървят ръка за ръка. Днес, на новата си локация в сърцето на най-артистичния квартал Капана, мястото разкрива своя чар в автентична стара къща с изискан салон и впечатляваща шоу кухня.

Тук ще откриете рецепти с над 30-годишна история, съхранени във времето, както и класически гръцки предложения с модерна интерпретация. Менюто включва селекция от месо и риба, приготвени на фурна с дървени въглища, авторски десерти и внимателно подбрани специалитети, които допълват цялостното кулинарно изживяване.

Taverna Duniyas

8 Hristo Dyukmedzhiev St
0876 303 111



Taverna Duniyas is a restaurant with a long history, where tradition and quality go hand in hand. Today, in its new location in the heart of the most artistic district of Kapana, the place reveals its charm in an authentic old house with a refined lounge and an impressive show kitchen.

Here you will find recipes with over 30 years of history, preserved in time, as well as classic Greek offerings with a modern interpretation. The menu includes a selection of meat and fish cooked in a charcoal oven, signature desserts and carefully selected specialties that complement the overall culinary experience.

Хемингвей

 hemingway.bg

 [RestorantHemingwayPlovdiv](https://www.facebook.com/RestorantHemingwayPlovdiv)

 [hemingwayplovdiv](https://www.instagram.com/hemingwayplovdiv)



„Хемингвей“ е онова място в сърцето на Пловдив, където ароматът на току-що изпечен хляб и изкусно приготвена храна посреща още отдалече. Това е стожерът на съвременната кулинария в града – „Хемингвей“ удари първата гастро камбана в Пловдив и наложи естетиката в храненето. Разположен на тиха уличка до Римския Одеон, ресторантът съчетава вкусове от България, Италия и Франция, пречупени през модерния поглед на майстори готвачи. Менюто предлага богато разнообразие – от риби и морски дарове, през телешки стекове и патешко, до емблематичния пловдивски бумбар. Ако имате късмет, в менюто можете да откриете дори жабешки бутчета.

Hemingway

10 Gen. Gurko St
0894 490 636



“Hemingway” is that place in the heart of Plovdiv, where the aroma of freshly baked bread and expertly prepared food welcomes you from afar. This is the cornerstone of modern cuisine in the city - “Hemingway” rang the first gastro bell in Plovdiv and imposed aesthetics in food. Located on a quiet street next to the Roman Odeon, the restaurant combines flavors from Bulgaria, Italy and France, refracted through the modern gaze of master chefs. The menu offers a rich variety - from fish and seafood, through beef steaks and duck, to the emblematic Plovdiv bumblebee. If you are lucky, you can even find frog legs on the menu.

12

Pizzeria Reggiano

 pizzeriareggiano.bg

 pizzeriareggiano

 pizzeria_reggiano



Италия има специално място под тепетата – Pizzeria Reggiano. Там Вкусът на класическата и римската пица, домашната паста и автентичната пиадина ви тепепортират на Апенините.

Предупреждаваме – възможно е да се объркате, защото хапвате не в Рим, а в Пловдив, макар и на ул. „Белград“... Оф, и ние се объркахме! Продуктите в Pizzeria Reggiano идват директно от Италия – от сирената и зехтина до брашното и маслините. Тестото втасва бавно, а за римската пица процесът отнема цели 72 часа, което я прави лек и въздушен. Комбинации като мелангана с патладжан, пармезан и пушена скаморца впечатляват вегетарианците, а италианските месни деликатеси ще задоволят и най-хищните пица маниаци. Концепцията съчетава динамиката на fast food с автентичността на Италия – чудесна е и за бърз обяд, и за бавна вечеря.

Pizzeria Reggiano

19a Belgrad St
0875 335 345



Italy has a special place beneath the hills of Plovdiv – Pizzeria Reggiano. Here, the flavours of classic and Roman pizza, homemade pasta and authentic piadina transport you straight to the Apennines. A warning – you might get confused, because you're eating not in Rome, but in Plovdiv, albeit on Belgrade Street... We got confused too! The ingredients at Pizzeria Reggiano come directly from Italy – from cheeses and olive oil to flour and olives. The dough rises slowly, and for the Roman pizza the process takes a full 72 hours, making it light and airy. Combinations like melanzana with eggplant, parmesan and smoked scamorza delight vegetarians, while Italian cured meats satisfy even the most devoted pizza lovers. The concept blends the dynamics of fast food with the authenticity of Italy – perfect for both a quick lunch and a slow dinner.

13

La Cucina Kapana

 lacucina.bg/kapana

 [lacucina.bg](https://www.facebook.com/lacucina.bg)

 [lacucina.bg](https://www.instagram.com/lacucina.bg)



La Cucina Kapana е истинска кулинарна перла в квартал Капана. Под ръководството на шеф Мишлав Масалха ресторантът предлага вдъхновяващо пътешествие из Средиземноморието, съчетавайки ароматите на Ливан, топлината на българската кухня и класическата елегантност на Италия. Всяко ястие е създадено с уважение към автентичните рецепти и внимателно подбрани съставки. La Cucina е място за споделени мигове, характерен вкус и преживяване, което остава дълго след последната хапка. Тук започваме с късна закуска, съчетаваща традиционни брънч предложения с арабска шакшука и обичаната от всички родна баница с истинско зряло овче сирене, за да продължим с няколко вида хумус и необятен избор от стекове, пици, паста и различни вегетариански изкушения.

La Cucina Kapana

1 Hristo Dyukmedzhiev St
0888 197 281



La Cucina Kapana is a true culinary gem in the Kapana district. Under the leadership of Chef Mishlav Masalha, the restaurant offers an inspiring journey through the Mediterranean, combining the aromas of Lebanon, the warmth of Bulgarian cuisine and the classic elegance of Italy. Each dish is created with respect for authentic recipes and carefully selected ingredients. La Cucina is a place for shared moments, a distinctive taste and an experience that remains long after the last bite. Here we start with a late breakfast, combining traditional brunch offerings with Arabic shakshuka and the beloved by everyone native banitsa with real mature sheep's cheese, to continue with several types of hummus and a vast selection of steaks, pizzas, pasta and various vegetarian temptations.

14

Валере

 Valere.Restaurant

 valere.restaurant



„Валере“ в хотел Vizualiza Residence е символ на изискана кухня и съвременен гастрономически подход. Разположен в реставриран исторически тютюнев склад в сърцето на Пловдив, ресторантът предлага акценти от френската и европейската кухня във висша форма на изпълнение. Гурме ястията са с авторски почерк и подбрани съставки, а винената листа с над 300 етикета се отличава всяка поредна година от Wine Spectator. През 2024 г. Valere печели и наградата „Ресторант на годината“, както и признание от Biorest Best. Красивият интериор го правят идеален избор както за изискан обяд или вечеря, но и за специални поводи. А докато се забавлявате с творбата в чинията си можете да разгледате шедевровете на най-големите български художници по стените – една незабравима арт комбинация!

Valere

15 Angel Bukoreshtliev St
0889 123 423



“Valere” at the Vizualiza Residence Hotel is a symbol of refined cuisine and a contemporary gastronomic approach. Located in a restored historic tobacco warehouse in the heart of Plovdiv, the restaurant offers highlights of French and European cuisine in the highest form of execution. The gourmet dishes are with an author's signature and selected ingredients, and the wine list with over 300 labels is distinguished every year by Wine Spectator. In 2024, Valere also won the “Restaurant of the Year” award, as well as recognition from Biorest Best.

The beautiful interior makes it an ideal choice for both a refined lunch or dinner, but also for special occasions. And while you enjoy the work on your plate, you can view the masterpieces of the greatest Bulgarian artists on the walls - an unforgettable art combination!

15

ТеатърА

 TheaterResto

 theater.resto



Ресторант-сцена-бар ТеатърА е артистично място в Пловдив, където храната, изкуството и забавлението се срещат на една сцена. Разположен в красивия вътрешен двор на Драматичния театър, заведението съживява пространството с музика, коктейли и вкусна храна, създавайки уникално арт изживяване сред историческата атмосфера на града. ТеатърА предлага подобрена селекция от коктейли, тематични ястия, свързани с любими постановки и артистична атмосфера, перфектно допълвана от музика на живо. С уникален подход, който съчетава гастрономия, арт презентация и вечерно забавление, в ТеатърА храната най-накрая намира своята сцена. Не е изключено и да хапнете в съседство с любимата си актриса – в ресторанта се яде цялата трупа на театъра.



The TheAtre

38 Knyaz Alexander St
0877 355 223



Restaurant-scene-bar The TheAtre is an artistic place in Plovdiv, where food, art and entertainment meet on one stage. Located in the beautiful courtyard of the Drama Theater, the establishment enlivens the space with life, music, cocktails and a delicious menu, creating a unique art experience in the historical atmosphere of the city. The TheAtre offers a selection of cocktails, themed dishes related to favorite theatre productions and an artistic atmosphere, perfectly complemented by live music. With a unique approach that combines gastronomy, art presentations and evening entertainment, at The TheAtre food finally finds its stage. It is not out of the question to eat next to your favorite actress – the entire theater troupe eats in the restaurant.

16

Мусони

 musoni.bg

 RestaurantMusoni

 musonirestaurant



В ресторант Мусони потъваме директно в дълбините на морската кулинарна съкровищница и откриваме няколко истински перли в менюто. Горещо препоръчваме морската паста с октопод и ястието за двама с цели три вида риба. Разбира се, не липсват и месни предложения като една от звездите безспорно е Ню Йорк стейкът от Ангъс Небраска с трюфелово пюре. Често има пиано изпълнения на живо и атмосферата е специална, особено за онези вечери, в които искате да се поглезите и да си доставите удоволствие на всички сетива. Мусони е сред новите емблеми на високата гастрономия в града. Абе, секси е да си там.

Musoni

3 Eng. Stefan Hristov Geshov
0886 550 577




At the Musoni restaurant, we dive directly into the depths of the sea's culinary treasure trove and discover some real pearls on the menu. We highly recommend the seafood pasta with octopus and the meal for two with three types of fish.

Of course, there is no shortage of meat offerings, one of the stars being the undoubtedly New York Angus Nebraska steak with truffle puree. There are often live piano performances and the atmosphere is special, especially for those evenings when you want to pamper yourself and give pleasure to all your senses. Musoni is among the new emblems of haute gastronomy in the city. It's sexy to be there.

17

Patriki

 patriki-rest.com

 Ресторант Патрику

 patriki.rest



Patriki е бутиков ресторант в сърцето на Пловдив, само на крачки от творческия квартал Капана. Менюто е създадено около идеята за баланс и удоволствие от храната. Кулинарният екип залага на модерната кухня, работейки изключително с висококачествени, локални и сезонни продукти. Всяко ястие е внимателно подбрано и приготвено с подбрани съставки, модерна техника и уважение към детайла, а листата с български и международни вина отлично допълва вкуса им. Интериорът на Patriki носи топла и приветлива атмосфера с артистичен дух и напомня на къща, пълна със спомени от няколко поколения. Място, което макар и встрани от обичайния туристически поток, е задължително за посещение, ако цените локациите с душа.

Patriki

57A Rayko Daskalov St
0888 185 988



Patriki is a boutique restaurant in the heart of Plovdiv, just steps away from the creative district of Kapana. The menu is created around the idea of balance and pleasure from food. The culinary team focuses on modern cuisine, working exclusively with high-quality, local and seasonal products. Each dish is carefully selected and prepared with selected ingredients, modern equipment and respect for detail, and the wine list with Bulgarian and international wines perfectly complements their taste. The interior of Patriki brings a warm and welcoming atmosphere with an artistic spirit and is reminiscent of a house full of memories from several generations. A place that, although away from the usual tourist flow, is a must-visit if you appreciate locations with a soul.

Касани

 kasapi.bg

 restaurantkasapi

 kasapi_plovdiv



Ресторант „Касани“ в квартал Коматеево бързо стана кулинарна емблема в Пловдив, в която дългогодишната традиция среща съвременния гурме прочит. Наред с модерни презентации, тук присъстват и рецепти от старите тефтери. Философията на заведението е изцяло посветена на чисто, сухо зряло и висококачествено месо. Всички месни продукти в „Касани“ отлежават на сухо в специална камера – най-голямата от този тип в България. Стековете са сред легендарните им предложения, телешкото е най-предпочитаният избор на гостите, а свинското им има култов статут заради качеството си. Сезонните им акценти побъркват кулинарите – от пръжки с праз, през сармите със сланина, та до пържените червени чушки като от едно време. Дизайнът на заведението пък...е, той трябва да се види, при това в детайл.

Kasapi

141 Komatevsko Shosse St
0897 777 355

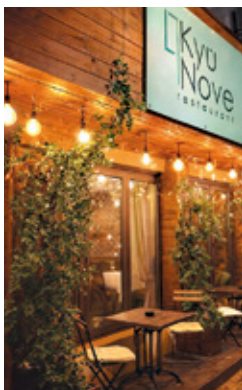


Kasapi Restaurant in the Komatevo district quickly became a culinary emblem in Plovdiv, where long-standing tradition meets contemporary gourmet interpretation. Along with modern presentations, recipes from old notebooks are also present here. The philosophy of the establishment is entirely dedicated to clean, dry-aged and high-quality meat. All meat products at Kasapi are dry-aged in a special chamber – the largest of its type in Bulgaria. Steaks are among their legendary offerings, veal is the most preferred choice of guests, and their pork has a cult status due to its quality. Their seasonal accents drive culinary enthusiasts crazy – from fried leeks, through sarmi with bacon, to fried red peppers like from the old days. The design of the establishment... well, it has to be seen, and in detail.

Kyu Nove

 Kyu Nove Restaurant

 kyu_nove_restaurant



Kyu Nove е смело кулинарно приключение, което съчетава японската прецизност с италианската страст в истинска фюжън феерия от вкусове. Звучи неочаквано – и точно в това е чарът му. Тук всичко е прясно, приготвено с майсторство, а менюто успява да провокира сетивата и след това напълно да ги очарова. Сушито впечатлява с характер и фини текстури, пастата е безупречна, а класици като Spaghetti Puttanesca доказват, че италианската душа е напълно у дома си в тази необичайна комбинация. Kyu Nove е като пътуване между два континента, без да напускате масата – и както при всяко добро пътуване, желанието да се върнете идва съвсем естествено. Ресторантът посреща гостите си с елегантен интериор, фини дизайнерски детайли, впечатляваща винена стена и прохладен вътрешен двор с асма.

Kyu Nove

44 Sredets St
0895 474 999



Kyu Nove is a bold culinary adventure that combines Japanese precision with Italian passion in a true fusion extravaganza of flavors. It sounds unexpected – and that is precisely its charm. Here, everything is fresh, prepared with mastery, and the menu manages to provoke the senses and then completely enchant them. The sushi impresses with character and fine textures, the pasta is impeccable, and classics like Spaghetti Puttanesca prove that the Italian soul is completely at home in this unusual combination. Kyu Nove is like a journey between two continents without leaving the table – and as with any good journey, the desire to return comes quite naturally. The restaurant welcomes its guests with an elegant interior, fine design details, an impressive wine wall and a cool courtyard with a trellis.

20

Porky's BBQ

 porkysplovdiv.com

 porkys.bg

 porkysbbqsandwiches



Дори името е вкусно. Porky's BBQ. Не е нужно да сте член на Менса, за да се досетите, че месото е религия в това място, функционираше като кулинарен оазис още от времето на Dry Aged социализма. Porky's BBQ е мястото за барбекю и скара в Пловдив. Помните ли пържолите на Фред Флинстоун – е, тук са също толкова големи и вкусни, а ароматът на добре приготвеното месо е опияняващ. Ресторантът предлага богато меню с разнообразни BBQ специалитети – от сочни ребърца, свински и телешки шишчета, свински ушички, телешки опашки, поркета и агнешки котлети до домашни бургери и традиционни български ястия. Каймата се приготвя в самата кухня. Всички се връщат в Porky's BBQ, защото е по-добре да си около скарата, отколкото далече от нея. Нали?

Porky's BBQ

29 Dunav Blvd
0887 555 655



Even the name is delicious. Porky's BBQ. You don't have to be a Mensa member to guess that meat is a religion in this place, which has functioned as a culinary oasis since the days of Dry Aged socialism. Porky's BBQ is the place for barbecue and grilling in Plovdiv. Do you remember Fred Flintstone's steaks? Here they are just as big and delicious, and the aroma of well-cooked meat is intoxicating. The restaurant offers an extensive menu with a variety of BBQ specialties – from juicy ribs, pork and beef skewers, pig ears, oxtails, pork and lamb chops to homemade burgers and traditional Bulgarian dishes. The minced meat is prepared in the kitchen itself. Everyone returns to Porky's BBQ because it's better to be around the grill than away from it. Right?

21

Одеон

 hotelodeon.net/bg/restaurant

 HOTELRESTORANTODEON

 restaurant_odeon



Уютно сгушен в единия край на улица „Отец Паусий“, ресторант „Одеон“ има 20-годишна вкусна история като законодател в градската гастро сцена.

Кухнята на „Одеон“ е интернационална кулинарна еkleктика, в която български, азиатски, италиански и френски мотиви могат да намерят място във вашата чиния. Шеф Хари Сопаджиян и екипът му успяват да съберат целия свят в едно меню.

Раменът е категорично най-добрият в града.

Виенският шницел също е №1 в Пловдив.

Конският стек е шедевър. А кулинарният поклон

към традициите на шеф Хари е авторската му

серия ястия в гювечче. Опитайте кавърмата,

телешкия мозък в масло и шкембето. Хапнете,

пийте вино и се насладете на гледката от тера-

сата – античните останки от Одеона и Античния

форум са в краката ви.

Odeon

40 Otets Paisii St
0887 976 890



Cozyly nestled at one end of Otets Paisii Street, Odeon Restaurant has a 20-year delicious history as a legislator in the city's gastronomic scene. Odeon's cuisine is an international culinary eclecticism, in which Bulgarian, Asian, Italian and French motifs can find a place on your plate. Chef Harry Sopadjian and his team manage to bring the whole world together in one menu. The ramen is definitely the best in the city. The Vienna schnitzel is also No. 1 in Plovdiv. The horse steak is a masterpiece. And Chef Harry's culinary homage to traditions is his author's series of dishes in a casserole. Try the kavrema, the beef brain in butter and the tripe. Eat, drink wine and enjoy the view from the terrace – the ancient remains of the Odeon and the Ancient Forum are at your feet.



Japonica

f Japonica Restaurant

📷 japonicarestaurant1



Japonica е първият японски ресторант под тепетата и символ на съвършенство в Пловдив. Тук вкусът на далечна Япония оживява чрез автентични ястия, приготвени с винаги пресни продукти, част от които пристигат директно от Страната на изгряващото слънце, а останалите – от специализирани борси в чужбина. Менюто включва авторски рецепти на Шеф Лозев, сред които задължителен е раменът. Суши интерпретациите и гъозите са приключение за небцето, рибните изненади също. Каквото и да посочите в менюто – грешка няма. Сезонните предложения добавят допълнително щипка разкош към и без това безупречната Japonica. А минималистичният интериор ви кара да се чувствате лек и чист като декорациите от автентично оригами, висящо от тавана над всяка маса.

Japonica

82 Peshtersko Shosse Blvd
0888 950 052



Japonica is the first Japanese restaurant under the hills and a symbol of perfection in Plovdiv. Here, the taste of distant Japan comes to life through authentic dishes prepared with always fresh products, some of which arrive directly from the Land of the Rising Sun, and the rest – from specialized exchanges abroad. The menu includes Chef Lozev's original recipes, among which the ramen is a must. The sushi interpretations and gyoza are an adventure for the palate, as are the fish surprises. Whatever you specify on the menu – there is no mistake. The seasonal offerings add an extra pinch of luxury to the already impeccable Japonica. And the minimalist interior makes you feel light and clean like the decorations made of authentic origami hanging from the ceiling above each table.

23

Note Di Vino

 notedivino.bg

 notedivinatorante

 notedivino_plovdiv



Note Di Vino е специално място – елегантният ресторантски комплекс е носител на множество награди и обичан сред ценителите на добра храна, вино и атмосфера. В него ще откриете три различни ресторанта и голяма лятна градина с безплатен паркинг. Акцентът в менюто е върху италианската и средиземноморска кухни, ароматната пица, BBQ специалитетите и изобилието от морски дарове – всичко приготвено с внимание към детайла и вкуса. Богата селекция от вина от България и целия свят ще допълнят ястията и ще превърнат всяка вечер в незабравим момент, споделен със семейство и приятели. Живата музика, артистичният интериор и просторната външна част с детски кът са подходящи както за романтична вечеря, така и за специални събития и срещи.

Note Di Vino

87 Dimitar Talev St
0899 101 087



Note Di Vino is a special place – the elegant restaurant complex is the winner of many awards and is loved by connoisseurs of good food, wine and atmosphere. It features three different restaurants and a large summer garden with free parking. The emphasis on the menu is on Italian and Mediterranean cuisine, aromatic pizza, BBQ specialties and an abundance of seafood – all prepared with attention to detail and taste. A rich selection of wines from Bulgaria and around the world will complement the dishes and turn every evening into an unforgettable moment, shared with family and friends. Live music, artistic interior and a spacious outdoor area with a children's corner are suitable for both a romantic dinner and special events and meetings.

24

Trattoria Internazionale

 trattoria-internazionale.com

 [TrattoriaInternazionale](https://www.facebook.com/TrattoriaInternazionale)

 [trattoria_internazionale](https://www.instagram.com/trattoria_internazionale)



В Trattoria Internazionale Вкусът на италианската кухня обича да се среща с разнообразието от целия свят. Техните грижливо подбрани съставки и традиционни рецепти, съчетани с уникален международен привкус, гарантират незабравимо гастро изживяване. От паста, приготвена с любов, до вкусни пици и изискани блюда – всяко ястие е удоволствие за сетивата. Менюто включва римска и класическа пица с тесто на квас, приготвено с бавно втасване, свежа паста, морски деликатеси като октопод и площици от морето, както и ароматни месни предложения като крехки свински ребърца. Всички продукти са внимателно подбрани – сирена и месо от Италия, морски дарове от Гърция и свежи сезонни зеленчуци, гарантиращи автентичност и високо качество във всяка ханка.

Trattoria Internazionale

21 Perushtitsa St
0877 875 159



At Trattoria Internazionale, the taste of Italian cuisine loves to meet the diversity of the whole world. Their carefully selected ingredients and traditional recipes, combined with a unique international flavor, guarantee an unforgettable gastronomic experience. From pasta made with love, to delicious pizzas and exquisite dishes – every dish is a pleasure for the senses. The menu includes Roman and classic pizza with sourdough dough prepared with slow fermentation, fresh pasta, seafood delicacies such as octopus and frutti di mare, as well as aromatic meat offerings such as tender pork ribs. All products are carefully selected – cheeses and meats from Italy, seafood from Greece and fresh seasonal products, guaranteeing authenticity and high quality in every bite.

25

Salè Kapana

f salekapana

📷 sale.kapana



Salè Kapana е повече от ресторант – това е живо платно, в което кулинерията се среща с изкуството на вътрешния дизайн. Вдъхновено от бохемската енергия на Капана, заведението съчетава местни вкусове с модерни идеи на шеф готвач Николай Боруков. По неговата идея Salè Kapana е с шоу кухня и много от нещата се приготвят през погледа ви. Менюто е стегнато и достатъчно – от домашна рецепта за миш-маш, през телешките опашки, охлювите с блки, трохи и лешници, патешката пастърма, до жестоките стекове. А обедните предложения създадоха цяло Salè общество заради скарата, шкембето и телешкото варено, домашните кокошка и петел. Salè е и най-доброто място за закуска в Капана – палачинки, мекички, пържени филийки, пухкава баница и кекс.

Salè Kapana

7 Georgi Benkovski St
0894 435 333



Salè Kapana is more than a restaurant – it is a living canvas where culinary art meets the art of interior design. Inspired by the bohemian energy of Kapana, the establishment combines local flavors with modern ideas of chef Nikolay Borukov. According to his idea, the establishment has a show kitchen and many things are prepared in front of your eyes. The menu is concise and sufficient – from a homemade mish-mash recipe, through veal tails, snails with herbs, crumbs and hazelnuts, duck pastrami, to brutal steaks. And the lunch offerings have created an entire Salè community because of the grill, tripe and veal stew, homemade chicken and rooster. Salè is also the best place for breakfast in Kapana – pancakes, mekichki, fried slices, fluffy banitsa and cake.

26

Pink Pepper by Bilyana

f Pink Pepper by Bilyana

ig pinkpepperbybilyana



Pink Pepper by Bilyana е новото гурме убежище в Пловдив. Всяко посещение е бягство от обичайното – като полет върху розов облак. Създаден от финалистката от MasterChef Биляна Стамова, ресторантът въвежда нова концепция за храната като ежедневен гурме трип. Всеки денник Биляна подготвя точно три ястия – две месни и едно вегетарианско. Винаги различни. И неповторими. Експериментира с телешко, патешко, риба и пилешко, с плодове и зеленчуци, с подправки и сосове, със стилове и техники. Всеки ден тя твори в кухнята така, че да изненада и себе си, и нещата на клиентите си. Десертите ѝ са запазена марка – внимавайте, водят до пристрастяване. Освен ежедневните изненади, в Pink Pepper има и кратко постоянно меню с внимателно подбрани бърнч предложения, сезонни глезотии и гурме бляга.

Pink Pepper by Bilyana

4 Felix Kanits St
0895 767 258



Pink Pepper by Bilyana is Plovdiv's newest gourmet haven. Every visit feels like an escape from the ordinary – like flying on a pink cloud. Created by MasterChef finalist Bilyana Stamova, the restaurant offers a new take on food as an everyday gourmet trip. Each weekday, Bilyana prepares exactly three dishes – two meat-based and one vegetarian. Always different. Always unique. She experiments with beef, duck, fish and chicken, with fruits and vegetables, spices and sauces, styles and techniques. Every day, she creates to surprise both herself and her guests' palates. Her desserts are a signature – be careful, they can be addictive. Alongside the daily surprises, Pink Pepper also offers a short menu of carefully selected brunch options, seasonal treats and gourmet dishes.

27

Бистро Блян

 bistroblyan.com

 bistroblyan



Сензация. Така определяме Бистро Блян. То е мега смела кулинарна идея на двама души, обединени от любовта към гастрономията и вдъхновени от опита си в едни от най-престижните кухни в Европа. След пътя си през Италия и Белгия, те пренасят тук философията на уважение към продукта, внимание към детайла и стремеж към чисти вкусове. И към ритуално отдаване на качествената храна. Неслучайно концепцията им е бистротом да е като домашен хол, в който домакините сервират на гостите си вечеря в няколко стъпки. Кухнята следва сезоните и принципа farm-to-table, с фокус върху локалните производители, ферментациите и естествените текстури. Пространството е малко, с ограничен брой места, затова е нужна предварителна резервация. Менюто е ограничено до няколко блюда и е само дегустационно.

Bistro Blyan

50 Kapitan Raycho St,
floor 3
0883 577 725



Sensation. That is how we describe Bistro Blyan. It is an exceptionally bold culinary idea by two people united by their love of gastronomy and inspired by their experience in some of Europe's most prestigious kitchens. After making their way through Italy and Belgium, they bring here a philosophy of respect for the product, attention to detail, and a pursuit of pure flavours. And of a ritual devotion to quality food. It is no coincidence that their concept is for the bistro to feel like their living room, where the hosts serve their guests dinner in several steps. The kitchen follows the seasons and the farm-to-table principle, with a focus on local producers, fermentation, and natural textures. The space is small, with a limited number of seats, so advance booking is essential. The menu is limited to a few dishes and is tasting-only.

Шевица

f Ресторант Шевица

📷 shevitsa.kapana



Ресторант „Шевица“ е късче от Родопите в сърцето на Капана, което ви посреща с домашно приготвени ястия, вдъхновени от различните български региони и поднесени в изискан стил. По умел начин менюто му съчетава автентичния вкус на родната кухня с модерния прочит на кулурното изкуство. Всяка хапка разказва история – от родопските поляни до традиционните нашенски рецепти. Очаква ви уютна атмосфера, топло гостоприемство, кулинарни гъдели и пивка ракия. Загължителни за дегузтация са шопската салата, качамакът и чорбаджийските чушки, но гарантираме, че и любителите на месото и греболите ще си оближат пръстите!

Shevitsa

2 Kiril Popov St
0877 842 288



Restaurant “Shevitsa” is a piece of the Rhodope Mountains in the heart of Kapana, which welcomes you with homemade dishes inspired by the different Bulgarian regions and served in a refined style. Its menu skillfully combines the authentic taste of the native cuisine with a modern interpretation of culinary art. Every bite tells a story – from the Rhodope fields to traditional Bulgarian recipes. A cozy atmosphere, warm hospitality, culinary delights and strong rakia await you. Must-try dishes are the Shopska salad, kachamak and chorbadjji peppers, but we guarantee that meat lovers will also lick their fingers with the grilled offerings and delicious offals!



Сол и Пипер

 saltpepper.bg

 restaurantsaltpepper



Ако имаше гастро религия, то храмът ѝ в Пловдив може би щеше да е „Сол и Пипер“. Това е един от ресторантите, които от години задават тенденциите, благодарение на шеф Николай Боруков. Заради множеството негови кулинарни влечения и интереси, менюто е пребогато от авторски рецепти, повлияни от френската и средиземноморска кухни. Акцентът е поставен върху пригответената на място италианска паста и специалитетите от прясна риба и морски деликатеси, но особена гордост на готвача още са телешките деликатеси и зрели меса. В обедното меню присъстват и традиционните български ястия, пригответени със свежи и грижливо подбрани продукти. Целият ресторант е опасан и от голяма тераса, декорирана с най-различни билки и подправки, които допълват усещането за домашен уют.

Salt and Pepper

1 Han Kubrat St
0884 999 799



If there were a gastro religion, its temple in Plovdiv would probably be “Salt and Pepper”. This is one of the restaurants that has been setting trends for years thanks to chef Nikolay Borukov. Due to the many culinary passions and interests of chef Borukov, the menu is rich in his own recipes, influenced by French and Mediterranean cuisines. The emphasis is on Italian pasta prepared on site and specialties made from fresh fish and seafood, but the chef is also particularly proud of his beef delicacies and mature meats. The lunch menu also includes traditional Bulgarian dishes, prepared with fresh and carefully selected products. The entire restaurant is surrounded by a large terrace, decorated with a variety of herbs and spices, which complement the feeling of home comfort.

30

Pizzeria Speciale

🌐 speciale.bg

📍 pizzeria.speciale

📷 pizzeriaspeciale



Pizzeria Speciale е пловдивският ресторант, в който главен герой е висококачествената занаятчийска италианска кухня. Менюто предлага богат избор от специални пици, поднесени с оригинални сосове, паста и ризото, месни бутикови предложения, изисквани салати и за финал – виртуозни десерти, приготвени изцяло от натурални продукти. От традиционни италиански вкусове до изненадващи гастрономически акценти, Pizzeria Speciale е отличен избор за всеки, който търси италианска кухня с характер в града под тепетата. Загължително изпробвайте маскарпоне пицата им, в която невероятният кремобразен продукт перфектно се комбинира с прошуто круго и италианския салам Наполи. Гарантираме, че ще се обличете пръстите и ще се върнете за още!

Pizzeria Speciale

3 Eng. Stefan Hristov Geshov
0889 464 777



Pizzeria Speciale is the Plovdiv restaurant, where the main character is high-quality artisanal Italian cuisine. The menu offers a wide selection of special pizzas, served with original sauces, pasta and risotto, meat boutique offerings, exquisite salads and finally – virtuoso desserts, prepared entirely from natural products. From traditional Italian flavors to surprising gastronomic accents, Pizzeria Speciale is an excellent choice for anyone looking for Italian cuisine with character in the city under the hills. Be sure to try their mascarpone pizza, in which the incredible creamy product is perfectly combined with prosciutto crudo and Italian Napoli salami. We guarantee that you will lick your fingers and come back for more!

Филипополис

 philippopolis.com

 Арт Ресторант–Градина Филипополис

 restaurant.philippopolis



Ресторант-градина Филипополис е символ на изисканост и култура в сърцето на Стария град, предпочитан от ценителите на високата кухня, изкуството и класическата елегантност. Менюто умело съчетава най-доброто от българската и европейската гастрономическа традиция. Неслучайно през годините ресторантът е бил домакин на ярки шеф готвачи, световноизвестни кинозвезди, арт колекционери, дипломати и бизнес лидери, търсещи дискретност и безупречно обслужване. Интериорът впечатлява с автентично виенско обзавеждане от 30-те години на XX век, а оригиналните картини – шедеври на утвърдени български художници – превръщат посещението в среща с изкуството. Живописната градина предлага едни от най-красивите гледки към Пловдив и артистичния квартал Капана.

Philippopolis Restaurant & Garden

29 Saborna St
0896 834 325



The Philippopolis Garden Restaurant is a symbol of sophistication and culture in the heart of the Old Town, preferred by connoisseurs of haute cuisine, art and classical elegance. The menu skillfully combines the best of Bulgarian and European gastronomic tradition, served with attention to balance and detail. It is no coincidence that over the years the restaurant has hosted brilliant chefs, world-famous movie stars, art collectors, diplomats and business leaders seeking discretion and impeccable service. The interior impresses with authentic Viennese furniture from the 1930s, and the original paintings – masterpieces by established Bulgarian artists – make the visit an encounter with art. The picturesque garden-restaurant offers some of the most beautiful views of Plovdiv and the artistic district of Kapana.

32

Моле

 molerestaurant.bg

 Molé

 mole.kapana



Ресторант Моле е новото бижу на гастрономическата сцена в Пловдив, в сърцето на Капана. Авторското меню на шеф Любомир Тодоров и Жулиен Търновалийски предлага сезонни à la carte изкушения – от класики като охлюви по бурзундски и патешки дроб до модерни интерпретации, представени с деликатен вкус и стилна визия. Виненият лист е изцяло съобразен с кухнята, за да предложи завършено кулинарно преживяване. Намира се в натоварена с дълга арт история вековна сграда в квартала – била е и галерия, и Дом на винила. Днес е дом на високата кулинаруя. Интериорът е изцяло съобразен с автентичността на сградата, съчетава автентични тухлени стени и дървени тавани. Моле е едно от малкото заведения с вътрешна градина в Капана.

Molé

6 Hristo Dyukmedzhiev St
0877 008 300



Mole Plovdiv Restaurant is the new jewel of the gastronomic scene in Plovdiv, in the heart of Kapana. The author's menu of chef Lyubomir Todorov and Julien Tarnovaliyski offers seasonal à la carte temptations – from classics such as snails in Burgundy and duck liver to modern interpretations, presented with delicate taste and stylish vision. The wine list is fully consistent with the cuisine to offer a complete culinary experience. It is located in a century-old building in the neighborhood with a long art history – it was both a gallery and a Vinyl House. Today it is home to haute cuisine. The interior is fully consistent with the authenticity of the building, combining authentic brick walls and wooden ceilings. Mole is one of the few establishments with an indoor garden in Kapana.

33

Mayriges / UTRO

 mayriges.com

 [mayriges](https://www.facebook.com/mayriges)

 [mayriges / utro.by.mayriges](https://www.instagram.com/mayriges_utro.by.mayriges)



MAYRIGES е изискан ливански ресторант в артистичния квартал Капана, скрит на спокойна улчица. Предлага автентични вкусове от Близкия изток и гостоприемство като в ливански дом – топло, щедро и сърдечно. Менюто включва табуле и фатуш, домашни лозови сармички и самбусик, въздушен хумус, майсторски овкусен кебаб и ароматна мусака, а десертите като кнефе и ашта са задължителен финал на трапезата. До него е UTRO by Mayriges – слънчево кафе-брънч пространство, което празнува бавното сутрешно хранене и разговорите, които не бързат. В менюто ще откриете тостове с бурата и авокадо, яйца Бенедикт, купички с мюсли и други брънч класики. И двете места предлагат топла атмосфера и вкусове, които пренасят Ливан и съвременния брънч в сърцето на Пловдив.

Mayriges / UTRO

14 Konstantin Stoilov St
0897 771 772
0897 773 772



MAYRIGES is a sophisticated Lebanese restaurant in the artistic Kapana district, hidden away on a quiet street. It offers authentic Middle Eastern flavors and a Lebanese home-like hospitality – warm, generous, and hearty. The menu includes Middle Eastern appetizers like tabbouleh and fattoush, homemade grape sarmichki and sambusik, airy hummus, masterfully seasoned kebabs, and aromatic moussaka, while desserts like knefe and ashta are a must-try to finish off the meal. Next door is UTRO by Mayriges – a sunny café-brunch space that celebrates slow morning meals and unhurried conversations. On the menu you'll find burrata and avocado toast, eggs Benedict, granola bowls, and other brunch classics. Both venues offer a warm atmosphere and temptations that bring the taste of Lebanon and contemporary brunch to the heart of Plovdiv.



Jägerhof

f jagerhofhausbrauerei

📷 jagerhof_hausbrauerei



Jägerhof е първата автентична баварска бирария в Пловдив. В превод от немски името ѝ означава „Ловен двор“. Всичко в нея е в баварски стил, живата бира се произвежда на място по изпитани рецепти на баварски майстор-пивовар, а в менюто има типични баварски ястия. Целогодишно бирария Jägerhof вари 2 основни вида бира: Jägerhof hell (светло) и Jägerhof weiss (бяла, пшенична). В зависимост от сезона се предлага и трети вид бира – Oktoberfest Bier, Kupfer Bier (медна бира), Dunkles Bier (тъмна бира), Dunkles weissbier (тъмна пшенична бира), др. Препоръчваме да комбинирате с традиционните вурстове, леберкез или шницел, а от десертите не пропускайте вкуса на кайзершмарна.

Jägerhof

4 Saedinenie St
0885 206 666



Jägerhof is the first authentic Bavarian beer hall in Plovdiv. Translated from German, its name means “Hunting Yard”. Everything in it is in Bavarian style, the draft beer is brewed on site according to proven recipes of a Bavarian master brewer, and the menu includes typical Bavarian dishes. All year round, the Jägerhof brewery brews 2 main types of beer: Jägerhof hell (light) and Jägerhof weiss (white, wheat). Depending on the season, a third type of beer is also offered – Oktoberfest Bier, Kupfer Bier (copper beer), Dunkles Bier (dark beer), Dunkles weissbier (dark wheat beer), etc.

We recommend combining it with traditional wursts, leberkez or schnitzel, and from desserts, do not miss the taste of Kaiserschmarrn.

35

D'Asti Osteria Italiana

 DastiOsteriaItaliana

 dasti_osteria_italiana



D'Asti Osteria Italiana е едно от най-автентичните италиански кулинарни изживявания под тепетата – място, където духът на Италия оживява чрез класически рецепти, подбрани продукти и вкусове, вдъхновени от Централна и Южна Италия. Кухнята залага на минимална термична обработка, за да съхрани естествената текстура и характер на съставките. Ресторантът стартира през 2019 г. с предложения за ценители като свински бузи и телешки опашки, а днес наградва с премиум селекция меса, включително Рибай от гревната японска порода Вагио, а за да докажат вниманието си към детайла – месото пристига от префектура Миядзак в Япония. Не пропускайте и пастата Карбонара, която се отличава с класическия прочит на техния шеф-готвач, както и пицата с песто от шам фъстък – изключителни са.

D'Asti Osteria Italiana

15 Alexander Ekzarh St
0899 130 195



D'Asti Osteria Italiana is one of the most authentic Italian culinary experiences under the hills – a place where the spirit of Italy comes alive through classic recipes, selected products and flavors inspired by Central and Southern Italy. The cuisine relies on minimal heat treatment to preserve the natural texture and character of the ingredients. The restaurant launched in 2019 with connoisseur offerings such as pork cheeks and veal tails, and today it builds on this with a premium selection of meats, including Ribeye from the ancient Japanese Wagyu breed, and to prove their attention to detail – the meat comes from Miyazaki Prefecture in Japan. Don't miss the pasta Carbonara, which is distinguished by the classic interpretation of their chef, as well as the pizza with pistachio pesto – they are exceptional.

36

VICTORIA

 victoria.bg

 bgvictoriarestaurants

 officialvictoriarestaurants



Верига за заведения VICTORIA има ресторанти в София, Банско, Боровец и Пловдив. Предла габогато меню с акценти от европейската, американската и азиатската кухня, както и атрактивни сезонни предложения. Ще откриете класически пици на пещ, пряна паста, различни риби и меса, суши меню и богата винена селекция. VICTORIA GRAND в хотел „Тримонциум“ е перлата на веригата, открита по случай 20-годишнината ѝ. Ресторантът се отличава с впечатляващ интериор, паркоместа и собствена конферентна зала за бизнес срещи, конференции и други събития. VICTORIA в Мол „Марково Тепе“ впечатлява с елегантно представен винтидж интериор, голям салон и просторна тераса с панорамна гледка към Бунарджика и паметника „Альоша“.

VICTORIA

VICTORIA GRAND
Plovdiv Ramada Trimontium
0877 116 777

VICTORIA MARKOVO TEPE
47 Ruski Blvd
0877 180 777



The VICTORIA restaurant chain has locations in Sofia, Bansko, Borovets and Plovdiv. It offers a rich menu with highlights from European, American and Asian cuisine, along with attractive seasonal specials. You will find classic wood-fired pizzas, fresh pasta, a variety of fish and meat dishes, a sushi menu, and an extensive wine selection. VICTORIA GRAND at the Trimontium Hotel is the jewel of the chain, opened on the occasion of its 20th anniversary. The restaurant stands out with its impressive interior, parking spaces, and a private conference hall for business meetings, conferences and other events. VICTORIA at Markovo Tepe Mall impresses with an elegantly presented vintage interior, a large dining hall, and a spacious terrace with panoramic views of Bunardzhik Hill and the Alyosha Monument.

Graphite Bar & Dinner

 GraphitePlovdiv



Разположен в южния квартал Ключук Париж, Graphite Bar & Dinner предлага просторни зони както вътре (с около 100 места), така и в прекрасно поддържана градина с още 100 места – идеална за топлите вечери с приятели. В менюто можете да откриете разнообразие от италианска, европейска и фюжън кухни, включително пици, салати, сандвичи и бутикови десерти, както и впечатляваща селекция от над 220 вида алкохолни и безалкохолни напитки и коктейли, приготвени с внимание към детайла. Обстановката е модерна и се допълва от уникален декоративен аквариум с риби от река Амазонка, който добавя дух и индивидуалност към мястото. На разположение е свободен паркинг.

Graphite Bar & Dinner

112 Skopie St
0885 331 332



Located in the southern district of Kuchuk Paris, Graphite Bar & Dinner offers spacious areas both inside (with about 100 seats) and in a beautifully maintained garden with another 100 seats – ideal for warm evenings with friends. On the menu you can find a variety of Italian, European and fusion cuisine, including pizzas, salads, sandwiches and boutique desserts, as well as an impressive selection of over 220 types of alcoholic and non-alcoholic drinks and cocktails, prepared with attention to detail.

The setting is modern and is complemented by a unique decorative aquarium with fish from the Amazon River, which adds spirit and personality to the place. Free parking is available.



38

Съборна 23

 saborna23.bg

 [saborna23](https://www.facebook.com/saborna23)

 [saborna.23](https://www.instagram.com/saborna.23)



Ресторант Съборна 23 е разположен в реставрирана старинна къща от 19-и век. Дори само заради сградата си заслужава да го посетите – с автентична дървена конструкция, аристократичен салон и вълшебна тераса. Всяка каменна стена и дървена греда разказват легенда, а пространството е оформено така, че да съчетава културно-историческа стойност с комфорт и съвременен дизайн. Ресторантът предлага внимателно подбрано меню. Шефовете в кухнята експериментират с вкусовете и гарантирано ще ви изненадат с модерен прочит на традиционния качамак например, еленското месо или глазираното филе от есетра. Менюто включва сезонни предложения, свежи продукти и авторски блогоа.

Saborna 23

27 Konstantin Stoilov St
0890 236 023



Restaurant Saborna23 is located in a restored old house from the 19th century. Even just for the building, it is worth visiting – with an authentic wooden structure, an aristocratic lounge and a magical terrace. Every stone wall and wooden beam tells a legend, and the space is designed to combine cultural and historical value with comfort and contemporary design. The restaurant offers a carefully selected menu. The chefs in the kitchen experiment with flavors and are guaranteed to surprise you with a modern interpretation of the traditional kachamak, for example, venison or glazed sturgeon fillet. The menu includes seasonal offers, fresh products and original accents.

39

Tams House

 tamshouse.com

 TamssHouse

 tams.house



Създаден да демонстрира безкрайните възможности на творчеството в кухнята, Tams House впечатлява с подчертана естетика и характерен бистро стил. Собствениците – Тодор и Мелиса, с богат опит от ресторанти със звезди Мишлен в Калифорния, пренасят своето майсторство в сърцето на квартал Капана. Менюто се обновява динамично според сезонните продукти и наличностите на локални фермери, като предлага изключително авторски ястия, съчетани с внимателно подбрана селекция от български вина и коктейли, които допълват концепцията.

Tams House

4 Zagreb St
0887 242 727



Created to demonstrate the endless possibilities of creativity in the kitchen, Tams House impresses with its distinct aesthetics and distinctive bistro style. The owners – Todor and Melissa, with extensive experience from Michelin-starred restaurants in California, bring their craftsmanship to the heart of the Kapana district. The menu is dynamically updated according to seasonal products and the availability of local farmers, offering exclusively original dishes, combined with a carefully selected selection of Bulgarian wines and cocktails that complement the concept.

40

Djanam Steak House

 djanam.bg

 djanam.plovdiv

 djanam.steak.house.plovdiv



Djanam Steak House Plovdiv е гом на традиционния стейкхаус, в микс с богатата кухня на Турция. Тук месото е централният герой. Ресторантът е известен с първокласни месни деликатеси, майсторски приготвени стейкове и автентични рецепти, вдъхновени от ориенталските вкусове. Менюто предлага впечатляващо разнообразие – от сочни телешки и агнешки стейкове до традиционни турски специалитети, поднесени с модерна презентация и прецизност. Вниманието към детайлите, професионалното обслужване и богатата винена листа допълват цялостното кулинарно изживяване. Djanam Steak House Plovdiv е предпочитан избор както за вечеря със семейството и приятели, така и за специални поводи.

Djanam Steak House

131 Sankt Peterburg Blvd
0879 686 868




Djanam Steak House Plovdiv is home to the traditional steakhouse, mixed with the rich cuisine of Turkey. Here, meat is the central character. The restaurant is known for its first-class meat delicacies, masterfully prepared steaks and authentic recipes inspired by oriental flavors. The menu offers an impressive variety – from juicy beef and lamb steaks to traditional Turkish specialties, served with modern presentation and precision. Attention to detail, professional service and an extensive wine list complement the overall culinary experience. Djanam Steak House Plovdiv is a preferred choice both for dinner with family and friends, and for special occasions.

41

Прясна паста

 priasnapasta.bg

 priasnapasta

 priasna.pasta



За 10 години „Прясна паста“ се превърна в любимото място на почитателите на италианската кухня в града. Домашно приготвената прясна паста с богато разнообразие от автентични и авторски сосове прави вкуса в чинията неустоим. С пиадините, които предлагат, със сигурност ще си обличете пръстите. Тайната е в качествените продукти и прецизността при приготвянето им. Менюто е обогатено със свежи салати и брускети за моментите, когато ви се хапва нещо леко или търсите компания за чаша вино. Това е чаровно малко бистро, в което ще ви посрещнат дори и за чаша кафе, но без угризения опитайте и десертите, които приготвят на място. А когато не ви се излиза, просто влезте на priasnapasta.bg, а куриерите им ще се погрижат да се насладите на този вкус у дома или на работното ви място.

Fresh Pasta

13 Opalchenska St
0877 877 658



For 10 years, "Priasna Pasta" has become the favorite place of fans of Italian cuisine in the city. Homemade fresh pasta with a wide variety of authentic and original sauces makes the taste on the plate irresistible. With the piadini they offer, you will surely lick your fingers. The secret is in the quality products and the precision in their preparation. The menu is enriched with fresh salads and bruschetta for those moments when you feel like eating something light or are looking for company for a glass of wine. This is a charming little bistro, where you will be welcomed even for a cup of coffee, but without any remorse, try the desserts they prepare on the spot. And when you don't feel like going out, just go to priasnapasta.bg, and their couriers will make sure you enjoy this taste at home or at your workplace.

42

Casa Petraglia

 casapetraglia

 casapetraglia



Ако обичате италианската кухня, dolce far niente – онова сладко чувство на безгрижие по време на обяд или вечеря – или просто сте влюбени в Италия с нейната непретенциозна гостоприемност, топла душа и страст, Casa Petraglia е вашето място. При това в самия градски център, на метри от Цар-Симеоновата градина.

Менюто отдава уважение към класическите италиански вкусове, като ги съчетава с модерни акценти – от хрупкави пици и домашна паста до свежи салати и апетитни предястия, приготвени с качествени продукти и усет към традицията. А за тези сред вас, които търсят къде да закусят, ресторантът предлага закуска и брънч меню всеки ден. Casa Petraglia е място, където храната се превръща в разговор, а всяка хапка носи усмивка.

Casa Petraglia

19 Nayden Gerov St
0888 997 751



If you love Italian cuisine, dolce far niente – that sweet feeling of carefreeness during lunch or dinner – or you are simply in love with Italy with its unpretentious hospitality, warm soul and passion, Casa Petraglia is your place. And in the very city center, meters from Tsar Simeon's Garden.

The menu pays homage to classic Italian flavors, combining them with modern accents – from crispy pizzas and homemade pasta to fresh salads and appetizing appetizers, prepared with quality products and a sense of tradition. And for those of you who are looking for a place to have breakfast, the restaurant offers a breakfast and brunch menu every day. Casa Petraglia is a place where food becomes a conversation, and every bite brings a smile.



Фестивал

f restaurantfestivalkapana

ig restaurant_festival



Ресторант Фестивал е истински „фестивал“ от вкусове – от изкусителни салати и вегетариански опции до внушителни основни блогода като меко свинско ребро или деликатен филе от лаврак, съчетани със свежи гарнитурни и интересни сосове. Шкембе чорбата им е легендарна в границите на квартал Капана, а обедното им меню е едно от най-предпочитаните в района, предлага вкусна храна по традиционни рецепти на бюджетни цени. Всяко ястие е подготвено с внимание към детайла и креативност, която поднася удоволствие както на сетивата, така и на духа. Обслужването е приветливо, а обстановката – достатъчно непринудена за бърз обяд, но и достатъчно стилна за романтична вечеря или специален повод.

Festival

2 Pavel Kurtevich St
0898 704 701



Festival Restaurant is a true “festival” of flavors – from tempting salads and vegetarian options to impressive main courses such as tender pork ribs or delicate sea bass fillet, combined with fresh garnishes and interesting sauces. Their tripe soup is legendary within the Kapana neighborhood, and their lunch menu is one of the most preferred in the area, offering delicious food according to traditional recipes at budget prices. Each dish is prepared with attention to detail and creativity that delights both the senses and the spirit. The service is friendly, and the atmosphere – casual enough for a quick lunch, but stylish enough for a romantic dinner or a special occasion.

Миконос

 mykonos.bg

 mykonos.plovdiv

 mykonos.fish.restaurant



Ресторант Миконос е име, което едва ли има нужда от представяне – място, познато и обичано от ценителите на добрата кухня. Разположен в най-зеления район на Пловдив – Гребната база, ресторантът вече повече от петнадесет години предлага винаги прясна риба и морски дарове, както и подобрани предложения от средиземноморската кухня.

Тук ще се насладите на елегантна обстановка, внимание към детайла и отлично обслужване, допълнени от селектирана винена листа и авторски специалитети. През лятото градината, обградена от зеленина, създава усещане за спокойствие и близост до природата, а през зимата уютните салони предлагат комфорт и приятна атмосфера за всякакви поводи.

Mykonos

1 6th September Blvd.
0879 550 001



Restaurant Mykonos is a name that hardly needs an introduction – a place known and loved by connoisseurs of good cuisine. Located in the greenest area of Plovdiv – the Rowing Base, the restaurant has been offering fresh fish and seafood for more than fifteen years, as well as selected Mediterranean cuisine.

Here you will enjoy an elegant atmosphere, attention to detail and excellent service, complemented by a selected wine list and signature specialties. In summer, the garden, surrounded by greenery, creates a feeling of tranquility and closeness to nature, and in winter the cozy lounges offer comfort and a pleasant atmosphere for all occasions.

Lost in Plovdiv 2026



24 часа в Пловдив: какво да правим и какво да видим?

24 Hours in Plovdiv: What to Do and What to See?

От закуска до вечеря в атмосферата
на най-стария жив град в Европа.

From breakfast to dinner in the atmosphere
of the oldest living city in Europe.





09:00 Закуска в Капана

Breakfast in Kapana

Започнете деня в най-артистичния район под петата – Капана. Тук малките улички са истинска галерия на открито, изпълнени с арт магазинчета, работилници и уютни места за хапване.

Какво да направите:

- Ароматно кафе или горещ чай
- Здравословна и вкусна закуска
- Кратка разходка из цветните улици с фотоапарат в ръка

Start your day in the most artistic district under the hills – Kapana. Here the small streets are an open-air gallery filled with art shops, workshops and cozy places to eat.

What to do:

- Fragrant coffee or hot tea
- Healthy and tasty breakfast
- A short walk through the colorful streets with a camera in hand

10:00 Разходка по Главната улица

Walk along the
Main Street

Тръгнете от Капана към Централния площад. Главната улица е дълга 1750 метра и е най-дългата пешеходна улица в Европа – идеална за пешеходна обиколка.

Акценти по маршрута:

- Античният Римски стадион – експонирани останки от северната част на съоръжение с дължина 240 м, където някога са се провеждали гладиаторски битки и спортни игри.
- Стълбите към Сахат тепе – път към панорамата на града и единствения воден часовник в България.

Head from Kapana toward the Central Square. The Main Street is 1,750 meters long and is the longest pedestrian street in Europe – perfect for a city walk.

Highlights along the route:

- The Ancient Roman Stadium – the exposed remains of the northern part of a 240-meter-long structure where gladia tor battles and athletic games once took place.
- The steps to Sahat Tepe – a path to the city panorama and the only water clock in Bulgaria.

12:00 Новото арт преживяване на града

The city's new
art experience

На площада прег Общината посетете Fantasy-HE-Музея – пространство на съвременно изкуство, където над 30 артисти разказват Пловдив чрез образи, звуци, емоции и игра на сетивата.

Не е традиционен музей, но е от тези места, които не се забравят.

On the square in front of the Municipality, visit the Fantasy-NON-Museum – a contemporary art space where more than 30 artists tell the story of Plovdiv through images, sounds, emotions and a play of the senses. It is not a traditional museum, but it is one of those places you never forget.

13:00 Археология под открито небе

Archaeology in
the open air

Около Централната поща се намира най-големият форумен комплекс на Филипопол, сърцето на древния град. Тук са били разположени важни обществени сгради, търговски улици и обществени пространства. Няколко крачки по-нататък ще видите и – Епископската базилика на Филипопол – най-големият раннохристиянски храм в България и на Балканите, с впечатляващи мозайки върху площ от 2000 кв.м и десетки изобразения на птици.

Around the Central Post Office lies the largest forum complex of Philippopolis, the heart of the ancient city. Here important public buildings, trade streets and communal spaces once stood. A few steps further you will also see – The Bishop's Basilica of Philippopolis – the largest early Christian church in Bulgaria and the Balkans, with impressive mosaics covering 2,000 sq.m and dozens of bird depictions.

15:00 Посока арт преживяване на града

Heading to
Old Plovdiv

Завийте от Главната по улица Отец Паусий – някогашната улица на глокяните, днес позната като златарската.

Какво да видите:

- Работилници и ателиета на местни творци
 - Малки галерии и модни студиа
 - Исторически следи във всеки камък
-

Turn from the Main Street onto Otets Paisiy Street – once the street of the workshops, today known as the goldsmiths' street.

What to see:

- Workshops and studios of local artists
- Small galleries and fashion ateliers
- Historical traces in every stone

16:00 Античен театър

The Ancient Theatre

Първата спирка в Стария град – Античният театър на Филипополис. Един от най-добре запазените в света, с 28 реда места, впечатляваща акустика и гледка към Родопите.

First stop in the Old Town – the Ancient Theatre of Philippopolis. One of the best-preserved in the world, with 28 rows of seats, impressive acoustics and a view toward the Rhodope Mountain.

17:30 Музейни къщи и калдъръмени улички

Museum houses
and cobblestone
streets

Не пропускайте:

- Исторически музей
 - Етнографски музей
 - Възрожденските къщи – Георгиади, Балабановата, Хиндлиян и други
 - Всяка уличка тук е истинска картина.
-

Don't miss:

- The History Museum
- The Ethnographic Museum
- The Revival houses – Bogoridi, the Balabanov House, the Hindliyan House and others
- Every street here is a real picture.

18:30 Залез на Небет тене

Sunset at Nebet Tepe

Финалът на дневната обиколка – Небет тене. Най-старото населено място в Пловдив, с история на повече от 8000 години и една от най-вълшебните панорами над града.

The finale of the day tour – Nebet Tepe. The oldest inhabited site in Plovdiv, with more than 8,000 years of history and one of the most magical panoramas over the city.

20:00 Вечера и нощен живот в Капана

Dinner and nightlife
in Kapana

Върнете се там, откъдето започнахте – Капана. Тук изборът е безкраен: ресторанти с отлична кухня, винени барове, коктейли и музика. И да не кажете, че не сме предупредили – от Капана няма излизане.

Return to where you began – Kapana. The choice here is endless: restaurants with excellent cuisine, wine bars, cocktails and music. And don't say we didn't warn you – there is no way out of Kapana.

Lost in Plovdiv 2026



Напитки и лежерни вечери

Drinks &
Easy Evenings



45

Бар Железарията

 kapanabar.com

 kapanabar

 kapanabar



Откритата през далечната 1930 г. железария „Марукян“ днес получава нов живот като уютния бар „Железарията“ – място за приятно прекарване с близки и приятели. Там, където някога са се продавали пирони, чукове, триони и боя, днес гостите могат да се насладят на кафе, домашна лимонада, подобрани вина и авторски коктейли. В интериора екипът, работил по проекта, умело е вплел елементи, напомнящи за миналото на пространството. Лампите са изработени от кофи и тесли, закачалките – от мистрици, а в емблемата на бара има качалива препратка към гайка. Оригиналната дограма на магазина също е изцяло запазена, като част от автентичния дух на мястото. Менюто на заведението предлага разнообразие от напитки, приготвени с внимание към детайла и с използване на висококачествени продукти, които допринасят за цялостното преживяване на гостите.

The Hardware Store Bar

22 Georgi Benkovski St
0886 546 392



Opened in 1930, the Marukyan hardware store is now getting a new lease of life as the cozy Hardware Store bar – a place for pleasant moments with family and friends. Where nails, hammers, saws and paint were once sold, today guests can enjoy coffee, homemade lemonade, selected wines and signature cocktails. In the interior, the team behind the project has skillfully woven in elements reminiscent of the space's past. The lamps are made of buckets and adzes, the coat hangers of trowels, and the bar's emblem playfully references a nut. The store's original joinery has also been fully preserved as part of its authentic spirit. The menu offers a variety of drinks, prepared with attention to detail and high-quality products that enhance the overall guest experience.



46

Комка и мишка

 catandmouse.bg

 Komka u Muшка

 kotkaimishka



Cat and Mouse Beer Bar е емблематично място в Капана и сред най-обичаните барове в Пловдив. Известен с огромната си селекция от над 150 вида бири, барът е любим на спирка и за местните, и за гостите на града. С характерния си интериор, жива атмосфера и постоянна публика, „Комка и Мишка“ е символ на духа на творческия квартал. Тук хората идват за добра бира, приятелски разговори и онова спокойно пловдивско усещане за време, което местните наричат айлак.

Неговото малко братче LOCAL предлага различна, по-интимна атмосфера – с уникална за Капана вътрешна градина и фокус върху българските напитки и местните производители.

„Комка и Мишка“ е от онези места, в които след второто посещение вече познаваш половината хора, а след третото се чувстваш като у дома.

Cat & Mouse Beer Bar

14 Hristo Dyukmedzhiev St
0878 313 995



Cat and Mouse Beer Bar is an iconic place in Kapana and among the most beloved bars in Plovdiv. Known for its huge selection of over 150 types of beers, the bar is a favorite stop for both locals and guests of the city. With its characteristic interior, lively atmosphere and constant audience, “Cat and Mouse” is a symbol of the spirit of the creative district. People come here for good beer, friendly conversations and that relaxed Plovdiv feeling of time that the locals call aylyak. Its little brother LOCAL offers a different, more intimate atmosphere – with a unique for Kapana inner garden and a focus on Bulgarian drinks and local producers. “Cat and Mouse” is one of those places where after the second visit you already know half of the people, and after the third you feel at home.

47

Club Fargo

 clubfargo

 club.fargo



Club Fargo не е просто бар или локация в Google Maps. Той е законодател на коктейлната култура в Пловдив. Едно от най-колоритните места за нощен живот, известно със своята артистична атмосфера, изискани коктейли и събития, които надхвърлят стандартното парти изживяване. Клубът предлага авторски напитки, създадени с домашни съставки и по рецепти на самите бармани, както и подбрана селекция от алкохол. Fargo често е домакин на DJ вечерипрожекции на късометражни филми, куизове и временни изложби, които превръщат вечерта в нещо повече от забавление. С уютни външни тераси, минималистичен интериор и приятелска атмосфера, това е предпочитано място както за коктейл след работа, така и за танци и социални събития през уикенда.

Club Fargo

1 Gladston St
0877 200 607



Club Fargo is more than just a bar or a location on Google Maps. It is a true legislator of cocktail culture in Plovdiv. One of the city's most colorful nightlife spots, it is known for its artistic atmosphere, sophisticated cocktails and events that go beyond the standard party experience. The club offers original drinks made with home-made ingredients and the bartenders' own recipes, alongside a curated selection of spirits. Fargo also hosts DJ nights, short film screenings, quizzes and temporary exhibitions that turn the evening into something more than entertainment. With cozy outdoor terraces, a minimalist interior and a friendly atmosphere, it is a preferred place for both an after-work cocktail and weekend dancing or social events.

Politico Speakeasy

f politicospeakeasy

Instagram politicospeakeasy



Politico Speakeasy е коктейл бар, който дефинира понятието за „модерна класика“ под тепетата. Създаден с идеята да се върне към корените на истинския бар, мястото не следва временните тенденции, а предлага сигурност, комфорт и усещане за качество изживяване, което никога не разочарова. Барът наблюдава основно на класиките, но безспорно впечатлява и с авторските си коктейли, приготвени с майсторство. И питеетата, и атмосферата в Politico Speakeasy носи духа на класика, но с модерен акцент. Барът се намира в просторен салон в една от най-красивите сгради в Пловдив – Военния клуб. А просторната лятна градина, разположена в сърцето на централния парк на Пловдив, превръща всяка топла вечер в релакс и наслада сред зеленината, далеч от мейнстрийма и глъчката по Главната.

Politico Speakeasy

1 Veliko Tarnovo St
0878 101 170



Politico Speakeasy is a cocktail bar that defines the concept of “modern classic” under the hills. Created with the idea of returning to the roots of the real bar, the place does not follow temporary trends, but offers security, comfort and a sense of quality experience that never disappoints. The bar mainly emphasizes the classics, but undoubtedly impresses with its signature cocktails, prepared with mastery. Both the drinks and the atmosphere at Politico Speakeasy carry the spirit of classics, but with a modern accent. The bar is located in a spacious lounge in one of the most beautiful buildings in Plovdiv – the Military Club. And the spacious summer garden, located in the heart of Plovdiv's central park, turns every warm evening into relaxation and enjoyment among the greenery, away from the mainstream and the noise of the Main Street.

The Whisky Library

 radissonplovdiv.bg/the-whisky-library

 [thewhiskylibraryplovdiv](https://www.facebook.com/thewhiskylibraryplovdiv)



Едно пътуване до Шотландия, едно посещение в дестилерия, една глътка. Така се ражда The Whisky Library в Пловдив – барът, който събира историята на кехлибарения еликсир. Тук ще откриете пребогата селекция с повече от 350 различни вида уиски от Шотландия, Ирландия, Япония, САЩ и други точки по света, сред които впечатляващи редки и колекционерски екземпляри. Всички те са подбрани с експертно око и небце. The Whisky Library е свършен бленд от респектираща листа с напитки, аромат на торф и компанията на уютната камина и великолепна гледка към града и Родопите. Идеалното място за вечерни деус-тации, срещи или усамотение на по чаша малцова магия. Независимо дали сте ценител или новак в света на уискито, тук всяка глътка се превръща в пътуване.

The Whisky Library

Radisson Hotel Plovdiv
6 Lev Tolstoy St / 1A Arch.
Kamen Petkov St
032 604 778



A trip to Scotland, a visit to a distillery, a sip. Thus was born The Whisky Library in Plovdiv – the bar that collects the history of the amber elixir. Here you will find a rich selection of more than 350 different types of whiskey from Scotland, Ireland, Japan, the USA and other points around the world, including impressive rare and collectible specimens. All of them are selected with an expert eye and palate. The Whisky Library is a perfect blend of a respectable drink list, the aroma of peat and the company of the cozy fireplace and a magnificent view of the city and the Rhodope Mountains. The ideal place for evening tastings, meetings or solitude with a glass of malt magic. Whether you are a connoisseur or a novice in the world of whiskey, here every sip becomes a journey.



ФЕРМА ГОРАТА

WWW.FERMAGORATA.COM



СКАНИРАЙ



ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА

*Rhodope
Meat*



ПРИРОДОСЪОБРАЗНО И
УСТОЙЧИВО



МЕСО ОТ
СОБСТВЕНА ФЕРМА



ПАСИЩНО
ЖИВОТНОВЪДСТВО

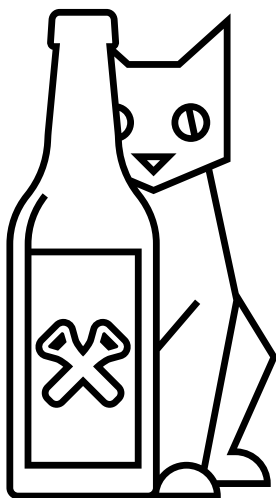
INTERVINO

FINE WINE & SPIRITS





& counting... 





ПОД ТЕПЕТО

podtepeto.com