МЕНЮ

ПРЕДЯСТИЯ

V Пресен спанак, печена тиква, нар, карамелизиран орех (8, 10)	250 г	15 лв.
V Печени чушки, прясно сирене, спанак, кедрови ядки (7, 8)	250 г	18 лв.
V Маринован фенел, елда, скариди, чушки (2, 8, 10)	250 г	29 лв.
V Айсберг, цвекло, пушена пъстърва (4, 8)	250 г	19 лв.
V Градината на Шефа (за двама) (1, 3, 4, 7, 8)	700 г	44 лв.
Гъши дроб, смокини и рукола (1,3,7)	250 г	46 лв.
Роуст бийф с поширано яйце от фермата, трюфел и сос беарнез (3, 7)	250 г	56 лв.
Плато домашни колбаси (1, 8)	150 г	48 лв.
V Плато домашни сирена (7, 8)	150 г	38 лв.
V Селекция маслини	300 г	20 лв.

БУРГЕРИ

Телешки бургер „55“ (1, 3, 7)	350 г	32 лв.
Бургер с пилешко филе, сладко от лук и фъстъци (1, 3, 7)	350 г	30 лв.
Бургер с дърпано свинско, авокадо и жълтък (1, 3, 7)	350 г	30 лв.

ПАСТА

V Гарганели с тиква и гъби (1, 3, 7)	250 г	26 лв.
V Стриголи със сос от целина, лешник и пресен трюфел (1, 3, 8, 9)	250 г	32 лв.
V Лингуини с лангустини (1, 2, 3, 7)	250 г	36 лв.

ОСНОВНИ

V Печен октопод (12)	150 г	49 лв.
V Ризото със земна ябълка и трюфел (1, 3, 7)	250 г	32 лв.
Рибай стек с картофи Pont-Neuf, трюфел и рукола (10)	400 г	77 лв.
Бавно готвен свински врат с картофен огретен и гъбен сос (1, 3, 7, 10)	350 г	49 лв.
Конфитирано патешко бутче с круши, кестени и картофен крем с целина (1, 3, 7, 9)	350 г	40 лв.
V Целина, червена чушка, едамаме и кладница (7, 9)	350 г	28 лв.
Телешко от фермата по бургундски (1, 3, 7, 9)	350 г	49 лв.

ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

Токачка с кисело зеле	3000 г	250 лв.
Свинско печено в бира и горчица (7)	3000 г	230 лв.
Цяла пуйка с кестени и картофено пюре с карамелизирани ябълки (7, 9)	3500 г	320 лв.
Агнешки бут (7, 9)	3000 г	280 лв.

ДЕСЕРТИ

Домашен сладолед (3, 7)	50 г	7 лв.
Шоколадов тарт с Baileys (1, 3, 7, 8)	150 г	16 лв.
Крем брюле с круши (3, 7)	150 г	15 лв.
Мус бял шоколад с печена тиква и рачел (3, 7, 8)	150 г	15 лв.

ДЕТСКО МЕНЮ

V Таратор (7,8)	200 г	8 лв.
V Салата от домати, краставици и домашно сирене (7)	250 г	14 лв.
Пилешки пръчици в панко (1,3,7)	250 г	19 лв.
Кюфтета с картофено пюре (1, 3, 7)	250 г	26 лв.
Лингуини със сос болонезе (1, 3, 7, 9)	250 г	21 лв.
V Панирани домашни сирена (1,3,7)	250 г	18 лв.
V Пържени картофи	150 г	12 лв.

АЛЕРГЕНИ:
1 зърнени култури, съдържащи глутен – пшеница, ръж, ечемик, овес, спелта, камут **2** ракообразни и продукти от тях **3** яйца и продукти от тях **4** риба и рибни продукти
5 фъстъци и продукти от тях **6** соя и соеви продукти **7** мляко и млечни продукти **8** ядки **9** целина и продукти от нея **10** синап и продукти от него **11** сусамово семе и продукти от него
12 мекотели и продукти от тях **13** лупина и продукти от тях **14** серен диоксид и сулфати
V вегетарианско или веган ястие

MENU

STARTERS

V Fresh spinach, roasted pumpkin, pomegranate, caramelized walnut (8, 10)	250 g	15 lv.
V Roasted peppers, fresh cheese, spinach, pine nuts (7, 8)	250 g	18 lv.
V Marinated fennel, buckwheat, shrimps, peppers (2, 8, 10)	250 g	29 lv.
V Iceberg, beetroot, smoked trout (4, 8)	250 g	19 lv.
V The Chef's Garden (serves two) (1, 3, 4, 7, 8)	700 g	44 lv.
Foie gras, figs, arugula salad (1, 3, 7)	250 g	46 lv.
Roast beef with poached egg from the farm, truffle and Béarnaise sauce (3, 7)	250 g	56 lv.
Homemade cold cuts platter (1.8)	150 g	48 lv.
V Homemade cheeses platter (7,8)	150 g	38 lv.
V Olives selection	300 g	20 lv.

BURGERS

Beef burger „55“ (1, 3, 7)	350 g	32 lv.
Burger with chicken fillet, onion jam and peanuts (1, 3, 7)	350 g	30 lv.
Burger with pulled pork, avocado and egg yolk (1, 3, 7)	350 g	30 lv.

PASTA

V Garganelli with pumpkin and mushrooms (1, 3, 7)	250 g	26 lv.
V Strigoli with celeriac sauce, hazelnut and fresh truffle (1, 3, 8, 9)	250 g	32 lv.
V Linguini with langoustines (1, 2, 3, 7)	250 g	36 lv.

MAIN DISHES

V Roast octopus (12)	150 g	49 lv.
V Risotto with topinambur and truffle (1, 3, 7)	250 g	32 lv.
Ribeye steak with Pont-Neuf potatoes, truffle and arugula (10)	400 g	77 lv.
Slow-cooked pork neck with potato gratin and mushroom sauce (1, 3, 7, 10)	350 g	49 lv.
Duck leg confit with pears, chestnuts and potato cream with celeriac (1, 3, 7, 9)	350 g	40 lv.
V Celeriac, red pepper, edamame and clams (1,3,7)	350 g	28 lv.
Beef Bourguignon from the farm (1, 3, 7, 9)	350 g	49 lv.

UPON PRIOR REQUEST

Guinea fowl with sauerkraut	3000 g	250 lv.
Roast pork in beer and mustard (12)	3000 g	230 lv.
Whole turkey with chestnuts and mashed potatoes with caramelized apples (7, 9)	3500 g	320 lv.
Lamb leg (7, 9)	3000 g	280 lv.

DESSERTS

Homemade ice cream (3, 7)	50 g	7 lv.
Chocolate tart with Baileys (1, 3, 7, 8)	150 g	16 lv.
Crème brûlée with pears (3 ,7)	150 g	15 lv.
White chocolate mousse with baked pumpkin and pumpkin jam (3, 7, 8)	150 g	15 lv.

KIDS MENU

V Tarator (cold yogurt and cucumber soup) (7,8)	200 g	8 lv.
V Tomatoes, cucumbers and homemade cheese salad (7)	250 g	14 lv.
Chicken sticks in panko (1,3,7)	250 g	19 lv.
Meatballs with mashed potatoes (1,3,7)	250 g	26 lv.
Linguini with Bolognese sauce (1, 3, 7, 9)	250 g	21 lv.
V Breaded homemade cheeses (1,3,7)	250 g	18 lv.
V French fries	150 g	12 lv.

ALLERGENS:
1 cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut **2** crustaceans and crustacean products **3** eggs and eggs products **4** fish and fish products **5** peanuts and peanuts products **6** soy and soy products **7** milk and dairy products **8** nuts **9** celery and celery products **10** mustard and mustard products **11** sesame seeds and sesame seeds products **12** molluscs and molluscs products **13** lupine and lupine products **14** sulfur dioxide and sulfates
V Vegan or vegetarian dish