

МЕНЮ

ПРЕДЯСТΙΑ

✓ Салата с маруля, краставици, репички, поширано яйце, кашу ⁽³⁾	250 г	18 лв.
✓ Спанак, ягоди, шамфъстък, прясно сирене ^(7,8)	250 г	19 лв.
✓ Рукола с патладжан, чери, репички и кедрови ядки ⁽⁸⁾	250 г	19 лв.
✓ Панцанела в наш стил ⁽⁷⁾	300 г	22 лв.
✓ Салата с октопод ^(5,10,12)	250 г	38 лв.
✓ Градината на Шефа ^(1,3,4,7,8)	700 г	46 лв.
Гъши дроб, смокини и рукола ^(1,3,7)	250 г	48 лв.
Роуст бийф с поширано яйце от фермата, трюфел и сос беарнез ^(3,7)	250 г	57 лв.
Плато домашни колбаси ^(1,8)	150 г	49 лв.
✓ Плато домашни сирена ^(7,8)	150 г	38 лв.
✓ Селекция маслини	300 г	22 лв.

БУРГЕРИ

Телешки бургер „55“ ^(1,3,7)	350 г	33 лв.
Бургер с хрупкаво пилешко ^(1,3,7)	350 г	32 лв.
Бургер със свинско от фермата ^(1,3,7)	350 г	32 лв.

ПАСТА

Гарганели с агнешко от фермата, спанак и домашен кашкавал ^(1,3,7)	300 г	32 лв.
Лингуини с лангустини ^(1,2,3,7)	300 г	38 лв.

ОСНОВНИ

✓ Дива риба с аспержи и спанак с орехи в бьор блан ^(4,7,8)	300 г	48 лв.
✓ Ризото с коприва и поширано яйце ^(3,7)	300 г	28 лв.
Свинско печено от фермата със запечени картофи с кашкавал ^(1,3,7)	350 г	40 лв.
Патешко магре със сладки картофи, манатарки и боровинки ^(1,3,7,9)	300 г	49 лв.
Телешко от фермата по бургундски ^(1,3,7,9)	350 г	49 лв.

✓ Артишок с гъби, картофен паризиен, спанак и пресен трюфел ⁽⁷⁾	300 г	32 лв.
✓ Кюфтета от коприва, спанак и картофи с крем от сирена и сос йогурт ^(1,3,7,9)	300 г	30 лв.
✓ Глазирано печено цвекло със спанак, лешник ^(7,8)	300 г	32 лв.

ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

Токачка със сезонни зеленчуци и картофи с билки	3000 г	260 лв.
Агнешки бут с орзо и спанак ^(1,7,9)	3000 г	290 лв.
Свинско печено с пресни картофи ⁽⁷⁾	3000 г	250 лв.
✓ Цял октопод на плоча с печени зеленчуци ⁽¹²⁾	2500 г	440 лв.

ДЕСЕРТИ

Домашен сладолед ^(3,7)	50 г	8 лв.
Крем брюле със сезонни плодове ^(3,7)	150 г	16 лв.
Плодов тарт със сезонни плодове ^(1,3,7,8)	150 г	18 лв.
Шоколадов тарт с ванилов сладолед ^(1,3,7,8)	150 г	18 лв.
Плато плодове ⁽⁸⁾	700 г	32 лв.

ДЕТСКО МЕНЮ

✓ Таратор ^(7,8)	200 г	9 лв.
✓ Салата от домати, краставици и домашно сирене ⁽⁷⁾	250 г	15 лв.
Пилешки пръчици в панко ^(1,3,7)	250 г	20 лв.
Лингуини със сос болонезе ^(1,3,7,9)	250 г	22 лв.
Кюфтета с картофено пюре ^(1,3,7)	250 г	27 лв.
✓ Панирани домашни сирена ^(1,3,7)	250 г	17 лв.
✓ Пържени картофи	150 г	13 лв.

АЛЕРГЕНИ:

1 зърнени култури, съдържащи глютен – 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

✓ вегетарианско или веган ястие

MENU

STARTERS

V Salad with lettuce, cucumbers, radishes, poached egg, cashews ⁽³⁾	250 g	18 lv.
V Spinach, strawberries, pistachios, fresh cheese ^(7,8)	250 g	19 lv.
V Arugula with eggplant, cherries, radishes and pine nut ^{s(8)}	250 g	19 lv.
V Panzanella in our style ⁽⁷⁾	300 g	22 lv.
V Salad with octopus ^(5,10,12)	250 g	38 lv.
V The Chef's Garden ^(1,3,4,7,8)	700 g	46 lv.
Foie gras, figs and arugula ^(1,3,7)	250 g	48 lv.
Roast beef with poached egg from the farm, truffle and Béarnaise sauce ^(3,7)	250 g	57 lv.
Homemade cold cuts platter ^(1,8)	150 g	49 lv.
V Homemade cheese selection platter ^(7,8)	150 g	38 lv.
V Olives selection	300 g	22 lv.

BURGERS

Beef burger "55" ^(1,3,7)	350 g	33 lv.
Burger with crispy chicken ^(1,3,7)	350 g	32 lv.
Burger with pork from the farm ^(1,3,7)	350 g	32 lv.

PASTA

Garganelli with lamb from the farm, spinach and homemade cheese ^(1,3,7)	300 g	32 lv.
Linguini with langoustines ^(1,2,3,7)	300 g	38 lv.

MAIN DISHES

V Wild fish with asparagus and spinach with walnuts in beurre blanc ^(4,7,8)	300 g	48 lv.
V Risotto with nettles and poached egg ^(3,7)	300 g	28 lv.
Roast pork from the farm with baked potatoes with cheese ^(1,3,7)	350 g	40 lv.

Duck breast with sweet potatoes, porcini and blueberries^(1,3,7,9) 300 g 49 lv.

Veal from the farm in Burgundian style^(1,3,7,9) 350 g 49 lv.

V Artichoke with mushrooms, Parisienne potatoes, spinach and fresh truffle⁽⁷⁾ 300 g 32 lv.

V Nettle balls, spinach and potatoes with cheese cream and yogurt sauce^(1,3,7,9) 300 g 30 lv.

V Glazed roasted beets with spinach, hazelnuts^(7,8) 300 g 32 lv.

BY PRIOR REQUEST

Guinea fowl with seasonal vegetables and potatoes with herbs 3000 g 260 lv.

Lamb leg with orzo and spinach^(1,7,9) 3000 g 290 lv.

Roast pork with fresh potatoes⁽⁷⁾ 3000 g 250 lv.

V Whole octopus on a plate with roasted vegetables⁽¹²⁾ 2500 g 440 lv.

DESSERTS

Homemade ice cream^(3,7) 50 g 8 lv.

Crème brûlée with seasonal fruits^(3,7) 150 g 16 lv.

Fruit tart with seasonal fruits^(1,3,7,8) 150 g 18 lv.

Chocolate tart with vanilla ice cream^(1,3,7,8) 150 g 18 lv.

Fruits platter⁽⁸⁾ 700 g 32 lv.

KIDS MENU

V Tarator (cold yogurt and cucumber soup)^(7,8) 200 g 9 lv.

V Tomatoes, cucumbers and homemade cheese salad⁽⁷⁾ 250 g 15 lv.

Chicken sticks in panko^(1,3,7) 250 g 20 lv.

Linguini with Bolognese sauce^(1,3,7,9) 250 g 22 lv.

Meatballs with mashed potatoes^(1,3,7) 250 g 27 lv.

V Breaded homemade cheeses^(1,3,7) 250 g 17 lv.

V French fries 150 g 13 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