



BISTRO

[5]

МЕНЮ

ПРЕДЯСТИЯ

√ Салата с октопод, краставици, морков, сусам, кашу, лайм ^(4, 6, 8, 11, 12)	250 г	33 лв.
--	-------	--------

√ Салата с броколи, киноа, сушени боровинки и кашу ^(8, 10)	250 г	19 лв.
--	-------	--------

√ Салата от спанак, козе сирене и карамелизирани орехи с малинов дресинг ^(7, 8, 10)	250 г	22 лв.
--	-------	--------

√ Салата от маруля, краставици, пресен лук, яйце, маслини и прясно сирене ^(3, 7)	250 г	18 лв.
---	-------	--------

√ Градината на шефа ^(1, 3, 4, 7, 8, 10)	700 г	49 лв.
--	-------	--------

Плато домашни колбаси ^(1, 8)	150 г	49 лв.
---	-------	--------

√ Плато домашни сирена ^(7, 8)	150 г	39 лв.
--	-------	--------

√ Селекция маслини	300 г	22 лв.
--------------------	-------	--------

√ Селекция мариновани люти чушки ^(9, 10)	150 г	16 лв.
--	-------	--------

БУРГЕРИ

Телешки бургер 55 ^(1, 3, 7)	350 г	36 лв.
--	-------	--------

√ Вегетариански бургер от нахут и сушени домати ^(1, 3, 7)	350 г	29 лв.
---	-------	--------

√ Сандвич с хрупкава пъстърва, домат и колсло ^(1, 3, 4, 7, 8)	250 г	29 лв.
---	-------	--------

√ Сандвич с тиквички, мус от сирена, трюфел паста, пържен батат ^(1, 3, 6, 7)	350 г	22 лв.
---	-------	--------

ПАСТА

Прясна паста с бавно готвено телешко и артишок ^(1, 3, 7, 9)	350 г	39 лв.
---	-------	--------

√ Фусили с аспержи, грах, заквасена сметана и чери ^(1, 7)	350 г	31 лв.
---	-------	--------

√ Талиатели с броколини, орехи и отлежал кашкавал ^(1, 3, 7, 8)	350 г	31 лв.
---	-------	--------

ОСНОВНИ

√ Печен батат с микс гъби, спанак и лешници ⁽⁸⁾	350 г	31 лв.
---	-------	--------

√ Печени патладжани с доматена салца и прясно сирене ⁽⁷⁾	350 г	29 лв.
---	-------	--------

√ Веган чили кон карне ⁽⁹⁾	350 г	32 лв.
---------------------------------------	-------	--------

√ Елда с тиквички със скариди, аспержи и чери ^(2, 7)	350 г	36 лв.
---	-------	--------

Рибай стек с картофена салата с левурда и репички ⁽¹⁰⁾	400 г	82 лв.
--	-------	--------

Агнешко печено с орзо, спанак и свежа салата ^(1, 3, 7, 9)	350 г	53 лв.
---	-------	--------

Патешки дробчета с гъби пачи крак и зрял кашкавал ⁽⁷⁾	350 г	36 лв.
--	-------	--------

√ Дива риба с грах, авокадо, лайм и мента ^(4, 7)	300 г	52 лв.
--	-------	--------

ДЕСЕРТИ

Домашен сладолед ^(3, 7)	50 г	9 лв.
------------------------------------	------	-------

Лимонов кърд с горски плодове и домашни бисквити ^(1, 3, 7, 8)	150 г	18 лв.
---	-------	--------

Шоколадов тарт с малини и сладолед от горски плод ^(1, 3, 7, 8)	150 г	20 лв.
--	-------	--------

Крем брюле със сезонни плодове ^(3, 7)	150 г	18 лв.
---	-------	--------

Плато плодове ⁽⁸⁾	700 г	35 лв.
------------------------------	-------	--------

ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

Токачка със свежи зеленчуци от фермата	3000 г	290 лв.
---	--------	---------

Агнешки бут с картофи в пресни билки ^(1, 7, 9)	3000 г	320 лв.
--	--------	---------

Свинско печено с картофен крем с дижонска горчица ^(7, 9, 10)	3000 г	295 лв.
--	--------	---------

√ Цял октопод с печени зеленчуци ⁽¹²⁾	3000 г	470 лв.
---	--------	---------

ДЕТСКО МЕНЮ

√ Таратор ^(7, 8)	250 г	9 лв.
-----------------------------	-------	-------

√ Салата от домати, краставици и прясно сирене ⁽⁷⁾	250 г	15 лв.
--	-------	--------

Пилешки пръчици в панко ^(1, 3, 7)	250 г	24 лв.
--	-------	--------

Лингуини сос болонезе ^(1, 3, 7, 9)	250 г	25 лв.
---	-------	--------

Кюфтета с пържени картофи ^(1, 3, 7)	250 г	30 лв.
--	-------	--------

Тост с шунка и домашен кашкавал ^(1, 7)	300 г	25 лв.
--	-------	--------

Пържени картофи	150 г	14 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



BISTRO

[B]

MENU

APPETIZERS

✓ Salad with octopus, cucumbers, carrots, sesame, cashew, lime ^(4, 6, 8, 11, 12)	250 g	33 lv.
✓ Salad with broccoli, quinoa, dried blueberries and cashew ^(8, 10)	250 g	19 lv.
✓ Salad with spinach, goat cheese and caramelized walnuts with raspberry dressing ^(7, 8, 10)	250 g	22 lv.
✓ Salad with lettuce, cucumbers, spring onions, egg, olives and fresh cheese ^{((3, 7)}	250 g	18 lv.
✓ Chef’s Garden ^(1, 3, 4, 7, 8, 10)	700 g	49 lv.
Homemade cold cuts platter ^(1, 8)	150 g	49 lv.
✓ Homemade cheese platter ^(7, 8)	150 g	39 lv.
✓ Olives Selection	300 g	22 lv.
✓ Marinated Chili Pepper Selection ^(9, 10)	150 g	16 lv.

BURGERS

Beef Burger 55 ^(1, 3, 7)	350 g	36 lv.
✓ Vegetarian chickpea and sun-dried tomato burger ^(1, 3, 7)	350 g	29 lv.
✓ Sandwich with rispy trout, tomato and coleslaw ^(1, 3, 4, 7, 8)	250 g	29 lv.
✓ Sandwich with zucchini, cheese mousse, truffle paste, fried sweet potato ^(1, 3, 6, 7)	350 g	22 lv.

PASTA

Fresh pasta with slow cooked veal and artichoke ^(1, 3, 7, 9)	350 g	39 lv.
✓ Fusilli with asparagus, peas, sour cream and cherries ^(1, 7)	350 g	31 lv.
✓ Tagliatelle with broccolini, walnuts and aged yellow cheese ^(1, 3, 7, 8)	350 g	31 lv.

MAIN COURSES

✓ Baked sweet potato with mixed mushrooms, spinach and hazelnuts ⁽⁸⁾	350 g	31 lv.
✓ Baked eggplant with tomato salsa and fresh cheese ⁽⁷⁾	350 g	29 lv.
✓ Vegan chili con carne ⁽⁹⁾	350 g	32 lv.
✓ Buckwheat with zucchini with shrimp, asparagus and cherries ^(2, 7)	350 g	36 lv.

Ribeye steak with potato salad with wild garlic and radishes ⁽¹⁰⁾	400 g	82 lv.
--	-------	--------

Roast lamb with orzo, spinach and fresh salad ^(1, 3, 7, 9)	350 g	53 lv.
---	-------	--------

Duck livers with chanterelle mushrooms and mature yellow cheese ⁽⁷⁾	350 g	36 lv.
--	-------	--------

✓ Wild fish with peas, avocado, lime and mint ^(4, 7)	300 g	52 lv.
---	-------	--------

DESSERTS

Homemade ice cream ^(3, 7)	50 g	9 lv.
Lemon curd with berries and homemade biscuits ^(1, 3, 7, 8)	150 g	18 lv.
Chocolate tart with raspberries and berries ice cream ^(1, 3, 7, 8)	150 g	20 lv.
Crème Brûlée with seasonal fruits ^(3, 7)	150 g	18 lv.
Fruit platter ⁽⁸⁾	700 g	35 lv.

BY PRIOR REQUEST

Guinea fowl with fresh vegetables from our farm	3000 g	290 lv.
Lamb leg with potatoes in fresh herbs ^(1, 7, 9)	3000 g	320 lv.
Pork roast with potato cream with Dijon mustard ^(7, 9, 10)	3000 g	295 lv.
✓ Whole octopus with roasted vegetables ⁽¹²⁾	3000 g	470 lv.

KID'S MENU

✓ Tarator (yogurt and cucumbers cold soup) ^(7, 8)	250 g	9 lv.
✓ Tomato, cucumber and fresh cheese salad ⁽⁷⁾	250 g	15 lv.
Chicken sticks in panko ^(1, 3, 7)	250 g	24 lv.
Linguini Bolognese sauce ^(1, 3, 7, 9)	250 g	25 lv.
Meatballs with French fries ^(1, 3, 7)	250 g	30 lv.
Ham and homemade yellow cheese toast ^(1, 7)	300 g	25 lv.
French fries	150 g	14 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
✓ Vegan or vegetarian dish