



CHATEAU COPSA

.....
САЛАТИ
.....

Салата „Копса” с микс от зелени салати,
чери домати, кубчета моцарела,
препечени кедрови ядки и босилеково песто
350 гр. / 12.00 лв.

Салата от белени розови домати с краве сирене от
местен производител, мариновано в зехтин,
чесън, зелени маслини, розмарин и босилек
350 гр. / 10.00 лв.

Класическа салата от краставици, домати,
прясно изпечена пиперка и краве сирене
от местен производител
350 гр. / 8.00 лв.

Микс от зелени салати с резени круша и
Рокфор сирене, запечен сусам и слънчогледови
семена, полети с меден дресинг
350 гр. / 14.00 лв.

Салата розови домати с маринована тиквичка,
овче сирене и хрупкава арабска питка.
350 гр. / 10.00 лв.



CHATEAU COPSA

.....
СУПА
.....

Супа на деня - моля попитайте вашия сервитьор
за избора на супи на деня
300 гр. / 5.00 лв.

.....
ДЕЛИКАТЕСИ
.....

Плато селекция български сирена,
поднесени с препечен хляб
325 гр. / 20.00 лв.

Плато с френски меки и твърди сирена,
поднесени с препечен хляб
325 гр. / 30.00 лв.

Плато с месни деликатеси,
приготвени по рецепта на Шато Копса
250 гр. / 30.00 лв.



CHATEAU COPSA

.....
**ТОПЛИ ПРЕДЯСТΙΑ
И СПЕЦИАЛИТЕТИ**
.....

Запечени тиквички със свежо козе сирене,
чери домати, препечени орехови ядки
и балсамова редукция
250 гр. / 12.00 лв.

Гриловано овче сирене с поширана круша,
орехови ядки и меден дресинг
250 гр. / 10.00 лв.

Камембер с хрупкава коричка от филиран бадем,
поднесен със сладко от боровинки
150 гр. / 15.00 лв.

Филетирана пъстърва с филирани бадеми,
гарнирана с черен ориз със стафиди
150 гр. / 16.00 лв.

Маринована пъстърва в Севиче стил с авокадо
150 гр. / 16.00 лв.

Хумус, приготвен по рецепта на Шато Копса
с екстра върджин зехтин от о. Крит и пресен магданоз,
поднесен с арабска питка
250 гр. / 8.00 лв.



CHATEAU COPSA

.....
О С Н О В Н И Я С Т И Я
.....

Крехко агнешко от местен производител
с кус-кус и кркума, гарнирано със свежи зеленчуци
400 гр. / 29.00 лв.

Задушено свинско джоланче със зеленчуци и
бяло вино на Шато Копса
400 гр. / 25.00 лв

Пъстърва от Бяла река, предварително наложена с
девисил, поднесена с билков сос и картофки
350 гр. / 22.00 лв.

Пилешки гърди, пълнени с моцарела, поляти със
сметанов сос и магданоз и гарнирани с
глазирани сладки моркови
300 гр. / 21.00 лв.

Патешко магре със сос от боровинки
250 гр. / 24.00 лв.

Пресен шаран, пържен на тиган и
поднесен с картофи, печени на жар
250 гр. / 22.00 лв.

Гъши дроб с карамелизирани плодове и ром
250 гр. / 34.00 лв.



CHATEAU COPSA

Телешки стек с пепър сос
300 гр. / 35.00 лв.

Печен на жар агнешки котлет
с гарнитура от задушени картопки с розмарин
400 гр. / 28.00 лв.

МЕСА НА ЖАР И ПЛОЧА

Свинско бон филе, изпечено на жар,
гарнирано със сос от сини сливи
400 гр. / 27.00 лв.

Домашна наденица приготвена по
рецепта на нашия Шеф готвач
250 гр. / 18.00 лв.

Кюфтета от кайма, приготвена от прясно смляно
телешко и свинско месо, и овкусена по рецепта
на Шеф-готвача на Шато Копса
200 гр. / 16.00 лв.

Свински ребърца, предварително мариновани с
букет от подправки
300 гр. / 22.00 лв.

***Печените меса се поднасят с една гарнитура
по Ваше желание***

Манатарки на жар - 100 гр. /
Запечени картофи - 100 гр. / Зеленчуци на жар - 100гр.



CHATEAU COPȘA

ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТИЯ

Чарен ориз със стафиди и сурово кашу
300 гр. / 15.00 лв.

Печен паталджан с доматиен сос и
пармезанова коричка
250 гр. / 14.00 лв.

Ризото с манатарки
300 гр. / 18.00 лв.

Картофи соте с розмарин
300 гр. / 12.00 лв.

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

Свинска кавърма с вино на шато Копса,
лук и подправки
350 гр. / 22.00 лв.

Телешка кавърма с вино на Шато Копса,
лук и подправки
350 гр. / 28.00 лв.



CHATEAU COPSA

.....
ЯСТΙΑ ОТ ДИВЕЧ
ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА
.....

Цял заек, задушен със зеленчуци в гювеч
с вино на Шато Копса Зейла Каберне Совиньон
50.00 лв./кг. / 24 часа предварителна заявка

Заешко бутче задушено на тиган
с пресни домати и горски билки
400 гр. / 25.00 лв. / 2 часа предварителна заявка
/минимум за двама човека/

Фазан задушен във вино на Шато Копса Кюве блан
в моркови и ябълка
50.00 лв./кг. / 4 часа предварителна заявка

Пъдпъдъци, задушени на фурна със зеленчуци
и вино Шато Копса Кюве Руж
40.00 лв./кг. / 2 часа предварителна заявка

Гарнитурни към ястия от дивеч

Пюре от пащърнак
150 гр. / 5.00 лв.

Пюре от сладки картофи
150 гр. / 5.00 лв.



CHATEAU COPSA

.....
ЯСТΙΑ ОТ ТРАДИЦИОННИ МЕСА
ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА
.....

Домашен петел, задушен със зеленчуци
50.00 лв. / за 4 човека/ 24 часа предварителна заявка

Печено прасенце (около 20 кг.)
400.00 лв. / 24 часа предварителна заявка

Печена домашна кокошка с кисело зеле и ориз
80.00 лв. / 24 часа предварителна заявка

Печено агне с плънка (около 18 кг.)
450.00 лв. / 24 часа предварителна заявка

.....
ДЕСЕРТИ
.....

Поширана круша с червено вино Кюве Руж
на Шато Копса и ядки - 150 гр. / 9.00 лв.

Нуга със сладко от грозде от сорта Мерло от лозята на
Шато Копса по домашна рецепта - 150 гр. / 10.00 лв.

Бисквитен десерт, приготвен от домашни бисквити и
сладко от грозде от сорта Каберне Совиньон
от лозята на Шато Копса - 150 гр. / 8.00 лв.

Шоколадово изкушение с ром,
гарнирано с пресни плодове - 150 гр. / 10.00 лв.