



CHATEAU COPSA

ЛЪО КАВ

РЕСТОРАНТ

МЕНЮ

САЛАТИ

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

Микс от зелени и червени салати с авокадо,
гриловани скариди и чери домати
300 гр. / 14 лв.

Салата Балкан - белени розови домати, свежа краставица,
прясно изпечена пиперка и краве сирене от местен производител,
мариновано в зехтин, чесън, зелени маслини, розмарин и босилек
350 гр. / 10.00 лв.

Пролетна салата от свеж спанак и запечено козе сирене,
сушени домати и препечени кедрови ядки
350 гр. / 12.00 лв.

ДЕЛИКАТЕСИ

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.

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ И СПЕЦИАЛИТЕТИ

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

Охлюви по бурзундски в масло и ароматни билки
150 гр./ 10.00 лв.

Тартар от телешко месо
200 гр. / 28.00 лв.

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

Фоа гра - настет от гъши гроб
150 гр. / 18.00 лв.

Миди Сен жак приготвени на тиган в сос от домашно масло и
шардоне на Шато Копса и пюре от грах
4 броя в порция / 26.00 лв.

ОСНОВНИ ЯСТИА

Крежно агнешко от местен производител с кус-кус и куркума,
гарнирано със свежи зеленчуци
350 гр. / 29.00 лв.

Филетирана пъстърва от Бяла река, предварително наложена с девисил,
поднесена с билков сос, пюре от целина и карфиол
350 гр. / 22.00 лв.

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

Телешки стек с пепър сос гарниран със сладък картоф
300 гр. / 35.00 лв.

Свинско бон филе с орехова коричка и билки,
гарнирано с пюре от сладък картоф и пармезан
250 гр. / 25.00 лв.

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

Ризото с манатарки
300 гр. / 18.00 лв.

Манатарки задушени в домашно масло и бяло вино
със свежи зелени подправки и люта чушка
250 гр. / 18 лв.

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

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

Кавърма от телешко и свинско месо на късчета,
задушени с вино на шато Копса, лук и подправки
700 гр. / 40 лв. / за двама човека

ЯСТИЯ ОТ ДИВЕЧ ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

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

Заешко бутче задушено на тиган
с пресни домати и горски билки
400гр. / 30 лв. / 2 часа предварителна заявка

Фазан, задушен на фурна,
с морков и ябълка и с вино Шато Копса Кюве Блан
55.00 лв. /кг. / 4 часа предварителна заявка

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

ЯСТИЯ ОТ ТРАДИЦИОННИ МЕСА ПО ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

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

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

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

Печено агне с пълнка (около 18 кг.)
300.00 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.

Тарталети с пресни ягоди и маскарпоне
150 гр. / 7.00 лв.

Опияняващ шоколадов тарт с глазура от тъмен шоколад
и червено вино на Шато Копса
150 гр. / 7.00 лв.

Селекция френски сирена,
подходящи за завършек – меко козе сирене, чедър и камембер
150 гр. / 12.00 лв.



CHATEAU COPSA