



CHATEAU COPSA

ЗЕЛАНОС

РЕСТОРАНТ

МЕНЮ

ЗА НАШИТЕ МАЛКИ ГОСТИ

ДЕТСКО МЕНЮ

Салатка от свежи домати и краставица
150 гр. / 4.00 лв.

Салата от домати с моцарела
150 гр. / 5.00 лв

Салата от краставици и натурално краве сирене
150 гр. / 4.00 лв.

Крехко пилешко каре на скара с картофено пюре
220 гр. / 6.00 лв.

Кюфтенца на скара с пържени картофки и кетчуп
220 гр./ 6.00 лв.

Спагети с доматиен сос
220 гр./ 6.00 лв.

Пържени картофки със сирене
220 гр. / 4.00 лв.

САЛАТИ

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

Традиционна зелена салата с пресен лук, репички и караставица
300 гр. / 6.00 лв.

Салата от белени розови домати с краве сирене от местен производител, мариновано в зехтин, чесън, зелени маслини, розмарин и босилек
350 гр. / 8.00 лв.

Класическа салата от краставици, домати, прясно изпечена пиперка и краве сирене от местен производител
350гр. / 7.00 лв.

Салата розови домати с маринована тиквичка, овче сирене и хрупкава арбска питка
350 гр. / 8.00 лв.

СУПА

Супа на деня - моля попитайте Вашия сервитьор за избора на супи на деня
300 гр. / 5.00 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 Конса
250 гр. / 30.00 лв.

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

ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ И СПЕЦИАЛИТЕТИ

Запечени тиквички със свежо козе сирене, чери домати,
препечени орехови ядки и балсамова редукция
250 гр. / 10.00 лв.

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

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

Хумус, приготвен по рецепта на Шато Конса с
екстра Върджин зехтин от о.Крит и пресен магданоз,
поднесен с арабска питка
250 гр. / 7.00 лв.

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

Задушено свинско джоланче със зеленчуци и бяло вино на Шато Копса
400 гр. / 23.00 лв.

Пилешки гърди, пълнени с моцарела, поляти със сметанов сос и магданоз, гарнирани с глазирани сладки моркови
300 гр. / 22.00 лв.

Пъстърва от Бяла река на скара с картофки с розмарин
350 гр. / 22.00 лв.

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

Свинско бон филе, изпечено на жар, гарнирано със сос от сини сливи
250 гр. / 25.00 лв.

Печено на фурна агнешко с гарнитурата от задушени картофки с розмарин
350 гр. / 25.00 лв.

Телешко бон филе с манатарки и печен картоф
300 гр. / 30.00 лв.

МЕСА НА ЖАР И ПЛОЧА

Домашна наденица, приготвена в Шато Копса по старинна рецепта
250 гр. / 18.00 лв.

Кюфтета от кайма, приготвена от прясно смяно 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 ЖЕЛЕНИЕ

Запечени картофи

Зеленчуци на жар

Пържени картофки

ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТИЯ

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

Ризото с манатарки
300 гр. / 18.00 лв.

Картофи соме с розмарин
300 гр. / 12.00 лв.

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

Кавърма от късчета свинско и телешко месо,
с вино на шато Копса, лук и подправки
700 гр. / 40.00 лв. / за двама човека

Пролетен миш-маш с
прясна чушка и свеж магданоз
350 гр. / 16.00 лв.

ДЕСЕРТИ

Бисквитен десерт, приготвен от домашни бисквити
и сладко от грозде от сорта Каберне Совиньон
от лозята на Шато Копса
150 гр. / 7.00 лв.

Торта с млечен крем и орехи, по лична рецепта на
Шефа на Шато Копса
150 гр. / 7.00 лв.

Плодове според сезона
250 гр. / 7.00 лв.

Цедено кисело мляко с плодове
150 гр. / 6.00 лв.

