

ЗЕЛАНОС РЕСТОРАНТ

САЛАТИ

- Салата „Копса“** 250 гр./ **12.00** лв.
с микс от зелени салати, чери домати, кубчета моцарела,
препечени кедрови ядки и босилеково песто
- Салата „Витамина“** 300 гр./ **8.00** лв.
от сурово червено цвекло, настърган градински морков
и зелена ябълка, овкусени с черен сусам и дресинг
- Салата от маринован патладжан,**..... 300 гр./ **10.00** лв.
белен розов домати на шайба и овче сирене
- Класическа салата от краставици,**..... 300 гр./ **7.00** лв.
домати, прясно изпечена пиперка и краве сирене от местен
производител
- Салата розови домати с** 300 гр./ **10.00** лв.
маринована тиквичка, овче сирене и хрупкава арбска питка

СУПА

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

ДЕЛИКАТЕСИ

- Плато с френски меки и твърди сирена,**.. 325 гр./ **30.00** лв.
поднесени с препечен хляб
- Плато с месни деликатеси,**..... 250 гр./ **30.00** лв.
приготвени по рецепта на Шато Копса
- Плато селекция български сирена,** 325 гр./ **20.00** лв.
поднесени с препечен хляб

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ И СПЕЦИАЛИТЕТИ

- Запечени тиквички** 250 гр./ **10.00** лв.
препечени орехови ядки и балсамова редуция
- Гриловано овче сирене** 250 гр./ **10.00** лв.
с поширана круша, орехови ядки и меден дресинг
- Филетирана пъстърва** 150 гр./ **16.00** лв.
с филирани бадеми, гарнирана с черен ориз със стафиди
- Телешки език**..... 200 гр./ **16.00** лв.
запечен в масло и гарниран с хрян
- Хумус,** 250 гр./ **7.00** лв.
приготвен по рецепта на Шато Копса с екстра върджин
зехтин от о.Крит и пресен магданоз, поднесен с арабска питка

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

- Задушено свинско джоланче** 400 гр./ **23.00** лв.
със зеленчуци и гарнирана с черен ориз със стафиди
бяло вино на Шато Копса
- Пилешки гърди, пълнени с моцарела,** 300 гр./ **22.00** лв.
гарнирана с черен ориз със стафиди
поляти със сметанов сос и магданоз и
гарнирани с глазирани сладки моркови
- Пъстърва от Бяла река на скара**..... 350 гр./ **22.00** лв.
с картопки с розмарин

- Пресен шаран,**..... 250 гр./ **22.00** лв.
пържен на тиган и поднесен с картофи, печени на жар
- Свинско бон филе,** 250 гр./ **25.00** лв.
изпечено на жар, гарнирано със сос от сини сливи
- Печено на фурна агнешко** 350 гр./ **25.00** лв.
с гарнитура от задушени картопки с розмарин
- Телешко бонфиле** 300 гр./ **30.00** лв.
с манатарки и печен картоф

МЕСА НА ЖАР И ПЛОЧА

- Домашна наденица,**..... 250 гр./ **18.00** лв.
приготвена в Шато Копса по старинна рецепта
- Кюфтета от кайма,** 200 гр./ **16.00** лв.
приготвена от прясно смляно телешко и свинско месо, и
овкусена по рецепта на Шеф-готвача на Шато Копса
- Свински ребърца,**..... 300 гр./ **22.00** лв.
предварително мариновани с букет от подправки
- Печените меса се поднасят
с една гарнитура по Ваше желание**
Запечени картофи
Зеленчуци на жар
Пържени картопки

ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТΙΑ

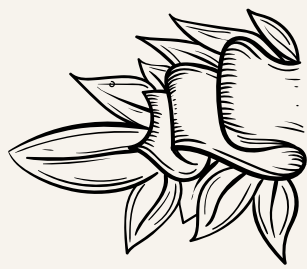
- Чарен ориз със стафиди и сурово кашу**.... 300 гр./ **15.00** лв.
- Ризото с манатарки**..... 300 гр./ **18.00** лв.
- Картофи соте с розмарин**..... 300 гр./ **12.00** лв.

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

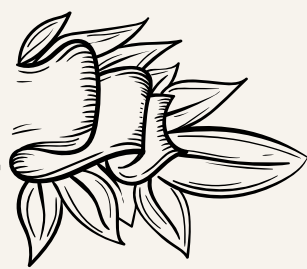
- Кавърма** 700 гр./ **40.00** лв.
от късчета свинско и телешко месо
и с вино на шато Копса, лук и подправки
/за двама човека/
- Качамак,**..... 300 гр./ **15.00** лв.
наложен с овче сирене и домашно масло
- Българско гювече** 250 гр./ **18.00** лв.
по традиционна рецепта с краве сирене,
домашна луканка, домати и яйца
- Миш-маш с яйца от домашна кокошка,**.... 350 гр./ **16.00** лв.
по традиционна рецепта с прясна чушка и свеж магданоз

ДЕСЕРТИ

- Бисквитен десерт,** 150 гр./ **7.00** лв.
приготвен от домашни бисквити и сладко от грозде
от сорта Каберне Совиньон от лозята на Шато Копса
- Печена тиква с мед и орехи**..... 150 гр./ **6.00** лв.
- Крем карамел** 150 гр./ **6.00** лв.
- Домашно мляко с мед и орехи**..... 150 гр./ **7.00** лв.



ZELANOS RESTAURANT



OUR SALADS

- "Copsa"** 300 g/ **12.00 BGN**
a mix of green salads, cherry tomatoes, pieces of mozzarella, toasted pine nuts, and fresh basil pesto sauce
- Vitamina salad** 300 g/ **8.00 BGN**
raw beetroot, carrots and green apple dressed with black sesame dressing
- Bulgarian pink tomatoes salad with** 300 g/ **8.00 BGN**
white cheese from a local producer, marinated in virgin olive oil and garlic, green olives, rosemary and basil
- Balkan salad** 300 g/ **7.00 BGN**
of cucumbers, tomatoes, fresh roasted pepper and Bulgarian white cheese from local producer
- Bulgarian pink tomatoes salad** 300 g/ **10.00 BGN**
with marinated zucchini, sheep white cheese and crispy Arabian pita bread

SOUP

- Soup of the day** 300 ml/ **5.00 BGN**
please ask your waiter for the variety of soups of the day

DELICACIES

- Cheese plate** 325 g/ **30.00 BGN**
a selection of French soft and hard cheeses, served with toasted bread
- Cheese plate** 325 g/ **20.00 BGN**
a selection of Bulgarian cheeses, served with toasted bread
- Meat delicacies plate** 250 g/ **30.00 BGN**
a selection of Bulgarian traditional dry meat delicacies prepared by Chateau Copsa's recipe

HOT APPETIZERS

- Grilled slices** 250 g/ **10.00 BGN**
of zucchini with fresh goat cheese, cherry tomatoes, roasted walnuts and balsamic reduction
- Grilled sheep** 250 g/ **10.00 BGN**
white cheese with poached pear, walnuts and honey dressing
- Pan fried trout Fillet** 150 g/ **16.00 BGN**
with almond flakes, served with black rice with raisins
- Veal tongue** 200 g/ **16.00 BGN**
with butter and horseradish paste
- Homemade Humus** 250 g/ **7.00 BGN**
with extra virgin olive oil from Crete and fresh parsley, served with freshly baked Arabic pita bread

MAIN DISHES

-  **Stewed pork knuckle** 350 g/ **23.00 BGN**
with vegetables and wine of Chateau Copsa Zeyla Cabernet Sauvignon
-  **Chicken breast stuffed** 300 g/ **22.00 BGN**
with mozzarella, topped with cream sauce and parsley and garnished with sweet glazed carrots

- Grilled fresh Trout** 350 g/ **22.00 BGN**
from the nearby river- Bjala Reka with rosemary potatoes
- Fresh pan fried carp,** 250 g/ **22.00 BGN**
served with roasted potatoes
- Pork tenderloin fillet,** 250 g/ **25.00 BGN**
on charcoal grill, served with prunes sauce
- Grilled lamb cutlets** 350 g/ **25.00 BGN**
served with baked potatoes with rosemary
- Beef bon filet** 300 g/ **30.00 BGN**

GRILLED MEAT ON CHARCOAL AND PLANCHA

- Homemade recipe sausage** 250 g/ **18.00 BGN**
prepared in Chateau Copsa
- "Kyufte"** 200 g/ **16.00 BGN**
traditional Bulgarian meatballs of homemade minced beef and pork meat, grilled on charcoal
- Bulgarian style pork ribs** 300 g/ **22.00 BGN**
marinated with spices and onion, grilled on charcoal
- Roasted meats are served with one of the side dishes of your choice**
Roasted potatoes
Grilled vegetables
French fries

VEGETARIAN MEALS

- Black rice with raisins and raw cashew nuts** 300 g/ **15.00 BGN**
- Risotto with porcini mushrooms** 300 g/ **18.00 BGN**
- Roasted potatoes with rosemary** 300 g/ **12.00 BGN**

...TRADITIONAL BULGARIAN CUISINE.....

- Traditional Bulgarian Kavurma** 700 g/ **40.00 BGN**
slices of pork and veal meat, pan stewed with Chateau Copsa wine, onion and spices
- Cachamak** 300 g/ **15.00 BGN**
traditional Bulgarian hot meal made of flour, butter and white cheese
- Bulgarian guvece** 250 g/ **18.00 BGN**
a traditional meal of baked white cheese, homemade lukanka, tomato and egg
- Mish-mash** 350 g/ **16.00 BGN**
scrambled eggs and fresh pepper and parsley

DESSERTS

- Biscuit dessert** 150 g/ **7.00 BGN**
made of homemade biscuits and Cabernet Sauvignon grape jam from Chateau Copsa vineyards
- Baked pumpkin with honey and walnuts** 150 g/ **6.00 BGN**
- Cream Caramel** 150 g/ **6.00 BGN**
- Bulgarian fresh yogurt with honey and walnuts**.. 150 g/ **7.00 BGN**

