



ЗЕЛАНОС РЕСТОРАНТ

НАШИТЕ САЛАТИ

- Микс от зелени салати** /3,7,8/ **300 гр./ 12 лв.**
с чери домати, трохи от овче сирене, поширано яйце, печен лешник и меден винегрет
- Традиционна зелена салата** **300 гр./ 7 лв.**
с пресен лук, репички, краставица и екстра върджин зехтин
- Салата от градински морков** /11/ **300 гр./ 7 лв.**
с пресен магданоз, зехтин екстра върджин, черен сусам и лимон
- Класическа салата** /7/ **300 гр./ 8 лв.**
от краставици, домати, прясно изпечена пиперка и краве сирене от местен производител
- Катък** /7,8/ **250 гр./ 10 лв.**
с гриловани тиквички, копър, чесън, орехи и зехтин екстра върджин

СУПИ

- Супа от домашна кокошка** /1,7/ **350 гр./ 8 лв.**
по стара семейна рецепта на леля Ванче
- Таратор** /7,8/ **350 гр./ 5 лв.**
Кисело мляко от регионален производител, краставица, орехи, копър и екстра върджин зехтин
- Супа на деня** **350 гр./**
моля попитайте вашия сервитьор за дневното ни предложение

ДЕЛИКАТЕСИ

- Фермерска дъска с колбаси** /1,12/ **250 гр./ 30 лв.**
направени по традиционни рецепти от региона на Троянския балкан
- Фермерска дъска със сирена** /1,7,8/ **325 гр./ 20 лв.**
от мандра Съединение, поднесени с препечен селски хляб

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ И СПЕЦИАЛИТЕТИ

- Запечени тиквички** /7,8/ **250 гр./ 10 лв.**
със свежо козе сирене, чери домати, препечени орехови ядки и балсамова редукция
- Композиция от сирена** /1,7/ **250 гр./ 16 лв.**
с краве, овче и козе сирене от местен производител, запечени с ароматни билки, чесън, зелени маслини, поднесени със сладко от грозде от лозята на Шато Копса и ръжен хляб
- Филетирана пъстърва с бадеми** /1,4,8/ **200 гр./ 18 лв.**
прясна риба от Бяла река грижливо обвита с филирани бадеми, гарнирана с черен ориз и мариновани стафиди
- Задушен спанак с поширано яйце** /1,3/ **250 гр./ 18 лв.**
сушени домати, пресен лук и морков, поднесено с препечен селски хляб
- Телешки език** /1,7/ **200 гр./ 16 лв.**
от български телета от региона, запечен в домашно масло и билки, гарниран с хрянова паста

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

- Печено патешко бутче** /7/ **400 гр./ 23 лв.**
с нежно сотирани в зехтин свежи зеленчуци и мачкан картоф
- Мариновани пилешки филенца** /7/ **350 гр./ 20 лв.**
със сос Бьор блан от бяло вино на Шато Копса, шалот и домашно масло, гарнирани със спанак и градински морков
- Балканска пъстърва от Бяла река** /4/ **350 гр./ 24 лв.**
екологично чиста, приготвена на скара в компанията на гриловани пресни зеленчуци със зехтин
- Пресен шаран пържен на тиган** /1,4/ **350 гр./ 22 лв.**
поднесен с печен картоф с билки и лимонов сос
- Медальони от крехко свинско филе** /7/ **350 гр./ 25 лв.**
със сос от черен трюфел, гарнирано с бланширан пресен спанак, морков и горски гъби
- Печено на фурна агнешко** /7/ **400 гр./ 28 лв.**
отгледано в региона на Средна гора, поднесено с картофки с розмарин
- Медальони от крехко телешко филе** /7/ **350 гр./ 30 лв.**
със задушени пресни манатарки и печен картоф с билки

МЕСА НА СКАРА

- Домашна наденица** /1,6/ **250 гр./ 18 лв.**
приготвена за Шато Копса по старинна рецепта от троянския балкан
- Кюфтета** **200 гр./ 18 лв.**
приготвени от прясно смляно телешко и свинско месо и овкусени по рецепта на Шеф-готвача на Шато Копса
- Свински ребърца** **350 гр./ 22 лв.**
предварително мариновани с букет от подправки
- Свинска вратна пържола** **200 гр./ 20 лв.**
шарено месце мариновано с билки
- Дъската на месаря** /1,6/ **850 гр./ 49 лв.**
кюфтета, наденица, свински ребърца и свинска пържола
- Месата на скара се поднасят с лютеница, люта чушка, лук и една гарнитура по Ваше желание /150 гр./**
Печен картоф с билки и чесън
Гриловани зеленчуци полети с екстра върджин зехтин, балсамико и копър
Домашни пържени картофки
Мачкан картоф /7/

ВЕГАНСКИ ЯСТИЯ

- Манатарки задушени с бяло вино** **200 гр./ 20 лв.**
от избата на Шато Копса, пресни билки, люта чушка и чери домати
- Черен ориз** /8/ **300 гр./ 18 лв.**
с мариновани стафиди и сурово кашу
- Хумус** /1,8,11/ **250 гр./ 8 лв.**
приготвен по рецепта на Шато Копса с екстра върджин зехтин, нахут, сусамов тахан, чесън и лют червен пипер (по избор), поднесен с арабска питка

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

- Агнешки дреболии в гърне** /7/ **350 гр./ 22 лв.**
агнешки комплект от агнета отгледани в региона на високопланински пасища в екологично чист район в Средна гора, пресен лук, люта чушка, гъби, домашна чубрица
- Качамак с пръжки** /1,7/ **400 гр./ 16 лв.**
наложен с овче сирене, домашно масло и домашни свински пръжки

Българско гювече /7/ **300 гр./ 18 лв.**
*по традиционна рецепта с краве сирене, домашна луканка,
домат и яйца*

„Бел Муж“ /каракачанско Фондю/ /1,7/ **250 гр./ 16 лв.**
разтопено прясно овче сирене, поднесено със селски хляб

ДЕСЕРТИ

Палачинките на Шато Копса /1,7/ **200 гр./ 9 лв.**
2 бр палачинки с домашен млечен крем, течен шоколад и сезонни плодове

Бисквитен десерт /1,7/ **150 гр./ 7 лв.**
*приготвен от домашни бисквити и сладко от грозде от сорта Каберне
Совиньон от лозята на Шато Копса*

Плодов сладкиш /1,7/ **150 гр./ 8 лв.**
с крема сирене, масло, домашно сладко на Шато Копса и сезонни плодове

АЛЕРГЕНИ В ХРАНИТЕ

/ще откриете като номер до името на ястието/

1. Зърнени култури, съдържащи глутен; 2. Ракообразни; 3. Яйца; 4. Рибa и рибни продукти; 5. Фъстъци; 6. Соя и соеви продукти; 7. Мляко и млечни продукти, включително лактоза; 8. Ядки; 9. Целина и продукти от нея; 10. Синап и продукти от него; 11. Сусамово семе и продукти от него; 12. Серен диоксид и сулфити с концентрация над 10 mg/kg; 13. Лупина и продукти от нея; 14. Мекотели и продукти от тях