

# ЗЕЛАНОС РЕСТОРАНТ

## НАШИТЕ САЛАТИ

- Салата Копса** /3,7,8/ **250 гр./ 12 лв.**  
*Микс от зелени салати, чери домати, кубчета моцарела, препечени кедрови ядки и босиликово песто*
- 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*
- Салата розови домати със сирене** /7/ **300 гр./ 10 лв.**  
*мариновано в зехтин и билки*

## СУПИ

- Супа на деня** **350 гр./ 7 лв.**  
*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*
- Грилово овче сирене** /7,8/ **250 гр./ 12 лв.**  
*с поширана круша, орехови ядки и меден дресинг*
- 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*
- 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

<b>Мариновани пилешки филенца</b> <sup>/7/</sup> <i>със сос Бьор блан от бяло вино на Шато Копса, шалот и домашно масло, гарнирани със спанак и градински морков</i>	<b>350 гр./ 20 лв.</b>
<b>Балканска пъстърва от Бяла река</b> <sup>/4/</sup> <i>екологично чиста, приготвена на скара в компанията на гриловани пресни зеленчуци със зехтин</i>	<b>350 гр./ 24 лв.</b>
<b>Пресен шаран пържен на тиган</b> <sup>/1,4/</sup> <i>поднесен с печен картоф с билки и лимонов сос</i>	<b>350 гр./ 22 лв.</b>
<b>Медальони от крехко телешко филе</b> <sup>/7/</sup> <i>със задушени пресни манатарки и печен картоф с билки</i>	<b>350 гр./ 30 лв.</b>

## МЕСА НА СКАРА

<b>Домашна наденица</b> <sup>/1,6/</sup> <i>приготвена за Шато Копса по старинна рецепта от троянския балкан</i>	<b>250 гр./ 18 лв.</b>
<b>Кюфтета</b> <i>приготвени от прясно смляно телешко и свинско месо и овкусени по рецепта на Шеф-готвача на Шато Копса</i>	<b>200 гр./ 18 лв.</b>
<b>Свински ребърца</b> <i>предварително мариновани с букет от подправки</i>	<b>350 гр./ 22 лв.</b>
<b>Свинска вратна пържола</b> <i>шарено месце мариновано с билки</i>	<b>200 гр./ 20 лв.</b>
<b>Дъската на месаря</b> <sup>/1,6/</sup> <i>кюфтета, наденица, свински ребърца и свинска пържола</i>	<b>850 гр./ 49 лв.</b>

**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 картопки

Мачкан картоф <sup>/7/</sup>

## ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТИЯ

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

## ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

<b>Качамак</b> /1,7/ <i>наложен с овче сирене, домашно масло</i>	<b>400 гр./ 16 лв.</b>
<b>Българско гювече</b> /7/ <i>по традиционна рецепта с краве сирене, домашна луканка, домати и яйца</i>	<b>300 гр./ 18 лв.</b>

## ДЕСЕРТИ

<b>Бисквитен десерт</b> /1,7/ <i>приготвен от домашни бисквити и сладко от грозде от сорта Каберне Совиньон от лозята на Шато Копса</i>	<b>150 гр./ 8 лв.</b>
<b>Панакота с мармалад от малини</b>	<b>130 гр./ 10 лв.</b>
<b>Домашно приготвена нуга със сладко от зелени смокини</b>	<b>130 гр./ 8 лв.</b>

## АЛЕРГЕНИ В ХРАНИТЕ

/ще откриете като номер до името на ястието/

1.Зърнени култури, съдържащи глутен; 2. Ракообразни; 3. Яйца; 4. Рибна 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. Лулина и продукти от нея; 14. Мекотели и продукти от тях

# ZELANOS RESTAURANT

## OUR SALADS

- Salad Copsa** / 3,7,8/ **300 g/ 12 BGN**  
*Mixed green salad with lettuce, radicchio, iceberg, cherry tomatoes, sheep cheese crumbs, poached egg, roasted hazelnuts and honey vinaigrette*
- Classic Bulgarian salad** /7/ **300 g/ 8 BGN**  
*with cucumbers, tomatoes, freshly roasted peppers and white cheese from local farms*
- “Katuk”** /7,8/ **250 g/ 10 BGN**  
*dairy spread with grilled zucchini, dill, garlic, walnuts and extra virgin olive oil*
- Bulgarian pink tomatoes salad with white cheese** /7/ **300 g/ 10 BGN**  
*Marinated in olive oil and herbs*

## SOUPS

- Soup of the day** **350 g/ 7 BGN**  
*Please ask your waiter for today's special*

## DELICACIES

- Farmer's Charcuterie Board** /1,12/ **250 g/ 30 BGN**  
*cured meats made according to traditional recipes from the region of the Trojan Balkans*
- Farmer's Cheese Board** /1,7,8/ **325 g/ 20 BGN**  
*from “Syedinenie” dairy farm, served with toasted rustic bread*

## HOT APPETIZERS

- Roasted zucchini** /7,8/ **250 g/ 10 BGN**  
*with fresh goat cheese, cherry tomatoes, toasted walnuts and balsamic reduction*
- Grilled sheep white cheese** /7,8/ **250 g/12 BGN**  
*With poached pear, walnuts and honey dressing*
- Pan fried trout fillet** /1,4,8/ **200 g/ 18 BGN**  
*fresh fish from “Byala Reka” river with almonds flakes, served with black rice and raisins*
- Veal tongue** /1,7/ **200 g/ 16 BGN**  
*of Bulgarian calves from the region, roasted in homemade butter and herbs, garnished with horseradish paste*

## MAIN DISHES

- Marinated chicken fillets** <sup>/7/</sup> **350 g/ 20 BGN**  
*with Beurre Blanc sauce of Chateau Copsa white wine, white shallots and homemade butter, garnished with spinach and garden carrots*
- Grilled Balkan trout** <sup>/4/</sup> **350 g/ 24 BGN**  
*from "Byala Reka" eco-clean river, in the company of grilled fresh vegetables with olive oil*
- Pan-fried fresh carp** <sup>/1,4/</sup> **350 g/ 22 BGN**  
*served with baked potatoes with herbs and lemon sauce*
- Veal tenderloin medallions** <sup>/7/</sup> **350 g/ 30 BGN**  
*with stewed fresh porcini mushrooms and herb roasted potatoes*

## GRILLED MEAT

- Homemade sausage** <sup>/1,6/</sup> **250 g/ 18 BGN**  
*prepared for Chateau Copsa based on an ancient recipe from the Trojan Balkans*
- "Kyufte"** **200 g/ 18 BGN**  
*traditional Bulgarian meatballs of freshly ground beef and pork and seasoned according to the recipe of the Chef of Chateau Copsa*
- Pork ribs** **350 g/ 22 BGN**  
*Bulgarian style, marinated with bouquet of herbs*
- Pork neck steak** **200 g/ 20 BGN**  
*marbled meat marinated with bouquet of herbs*
- The butcher board** <sup>/1,6/</sup> **850 g/ 49 BGN**  
*meatballs, sausage, pork ribs and pork neck steak*

**Grilled meats are served with Lutenitsa, hot pepper, onion and one of the side dishes of your choice /150 g/**

Baked potatoes with herbs and garlic

Grilled vegetables with extra virgin olive oil, balsamic vinegar and dill

Homemade French fries

Mashed potatoes <sup>/7/</sup>

## VEGETARIAN DISHES

<b>Sautéed porcini mushrooms</b> <i>with white wine from the cellar of Chateau Copsa, fresh herbs, hot peppers and cherry tomatoes</i>	<b>200 g/ 20 BGN</b>
<b>Black rice</b> <sup>/8/</sup> <i>with raisins and raw cashew nuts</i>	<b>300 g/ 18 BGN</b>
<b>Hummus</b> <sup>/1,8,11/</sup> <i>prepared by Chateau Copsa's recipe with extra virgin olive oil, chickpeas, sesame tahini, garlic and hot red pepper (optional), served with Arabic bread</i>	<b>250 g/ 8 BGN</b>

## TRADITIONAL BULGARIAN CUISINE

<b>Cachamak</b> <sup>/1,7/</sup> <i>maize porridge with sheep cheese, butter, red pepper and homemade pork rinds</i>	<b>400 g/ 16 BGN</b>
<b>Bulgarian Gyuveche</b> <sup>/7/</sup> <i>a traditional recipe with white cheese, Lukanka sausage, pepper, butter, tomato and egg</i>	<b>300 g/ 18 BGN</b>

## DESSERTS

<b>Biscuit dessert</b> <sup>/1,7/</sup> <i>made from homemade biscuits and Cabernet Sauvignon grape jam from Chateau Copsa vineyards</i>	<b>150 g/ 7 BGN</b>
<b>Panacotta with marmalade from raspberries</b>	<b>130 g/ 10 BGN</b>
<b>Homemade nougat with green fig jam</b>	<b>130 g/ 8 BGN</b>

## FOOD ALLERGENS

*/you'll find as a number next to the dish name/*

1. Gluten containing legume; 2. Shellfish and derivatives; 3. Eggs and derivatives; 4. Fish and sea food; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and dairy products; 8. Nuts; 9. Celery; 10. Mustard and derivatives; 11. Seeds – sesame, sunflower and poppy; 12. Sulfur dioxide and sulfides in concentration above 10 mg/kg; 13. Lupine and lupine derivatives; 14. Molluscs and derivatives