

ЗЕЛАНОС РЕСТОРАНТ

САЛАТИ

- Салата „Копса“** 250 гр./ **14.00** лв.
микс от зелени салати, чери домати, кубчета моцарела,
препечени кедрови ядки и босилеково песто /3,7,8/
- Класическа салата** 300 гр./ **12.00** лв.
от краставици, домати, прясно изпечена пиперка и
краве сирене от местен производител /7/
- Катък** 250 гр./ **10.00** лв.
с гриловани тиквички, копър, чесън, орехи и зехтин екстра
Върджин /7,8/
- Салата розови домати със сирене** 300 гр./ **12.00** лв.
мариновано в зехтин и билки /7/

СУПА

- Супа на деня** 350 мл./ **8.00** лв.
моля попитайте вашия сервитьор за дневното ни предложение

ДЕЛИКАТЕСИ

- Фермерска дъска с колбаси** 250 гр./ **35.00** лв.
направени по традиционни рецепти от региона на
Троянския балкан /1,12/
- Фермерска дъска със сирена** 325 гр./ **25.00** лв.
от мандра Съединение, поднесени с препечен
селски хляб /1,7,8/

ТОПЛИ ПРЕДЯСТЯ И СПЕЦИАЛИТЕТИ

- Запечени тиквички** 250 гр./ **14.00** лв.
със свежо козе сирене, чери домати, препечени
орехови ядки и балсамова редукция /7,8/
- Гриловано овче сирене** 250 гр./ **16.00** лв.
с поширана круша, орехови ядки и меден дресинг /7,8/
- Филетирана пъстърва с бадеми** 200 гр./ **21.00** лв.
прясна риба от Бяла река грижливо обвита с филирани
бадеми, гарнирана с черен ориз и мариновани стафиди /1,4,8/
- Телешки език** 200 гр./ **20.00** лв.
от български телета от региона, запечен в домашно масло и
билки, гарниран с хряннова паста /1,7/

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

- Мариновани пилешки филенца** 350 гр./ **24.00** лв.
със сос Бюр блан от бяло вино на Шато Копса, шалот и
домашно масло, гарнирани със спанак и градински морков /7/
- Балканска пъстърва от Бяла река** 350 гр./ **28.00** лв.
екологично чиста, приготвена на скара в компанията на
гриловани пресни зеленчуци със зехтин /4/
- Пресен шаран пържен на тиган** 350 гр./ **24.00** лв.
поднесен с печен картоф с билки и лимонов сос /1,4/
- Медальони от крехко телешко филе** 350 гр./ **40.00** лв.
със задушени пресни манатарки и печен картоф с билки

МЕСА НА СКАРА

- Домашна наденица**, 250 гр./ **21.00** лв.
приготвена за Шато Копса по старинна рецепта
от троянския балкан /1,6/
- Кюфтета** 200 гр./ **21.00** лв.
пригответи от прясно смяно телешко и свинско месо
и овкусени по рецепта на Шеф-готвача на Шато Копса
- Свински ребърца** 350 гр./ **24.00** лв.
предварително мариновани с букет от подправки
- Свинска вратна пържола** 200 гр./ **20.00** лв.
шарено месце мариновано с билки
- Дъската на месаря** 850 гр./ **56.00** лв.
кюфтета, наденица, свински ребърца и свинска пържола /1,6/

**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 /7/

ВЕГЕТАРИАНСКИ ЯСТΙΑ

- Манатарки задушени с бяло вино** 200 гр./ **24.00** лв.
от избата на Шато Копса, пресни билки, люта чушка
и чери домати
- Черен ориз** 300 гр./ **21.00** лв.
с мариновани стафиди и сурово кашу /8/
- Хумус** 250 гр./ **12.00** лв.
пригответен по рецепта на Шато Копса с екстра Върджин
зехтин, нахут, сусамов тахан, чесън и лют червен пипер (по
избор), поднесен с арабска питка /1,8,11/

ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

- Качамак** 400 гр./ **18.00** лв.
наложен с овче сирене и домашно масло /1,7/
- Българско гювече** 300 гр./ **21.00** лв.
по традиционна рецепта с краве сирене,
домашна луканка, домати и яйца /7/

ДЕСЕРТИ

**Попитайте вашия сервитьор за
предложенията на деня**

АЛЕРГЕНИ В ХРАНИТЕ

/ще откриете като номер до името на ястието/
1. Зърнени култури, съдържащи глутен; 2. Ракообразни; 3. Яйца; 4. Риба 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