



PŘEDKRMY / STARTERS

TATARÁK Z MAKRELY S KAVIÁREM, GAZPACHEM A ŠAFRÁNOVÝM AIOLI 270 Kč
Mackerel tartar with caviar, gaspacho and saffron aioli

GRILOVANÉ KALAMÁRY NADÍVANÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAPÁJOVÝM SALÁTEM SOM TAM A KEŠU OŘECHY 270 Kč
Grilled calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and cashew nuts

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE, FÍKOVÝM CHUTNEY A BRIOŠKOU 290 Kč
Foie gras poached in Porto wine with cantaloupe melon, fig chutney and brioche

CARPACCIO Z TELECÍ SVÍČKOVÉ S CELEROVO-LANÝŽOVOU REMULÁDOU A RUKOLOVÝM OLEJEM 290 Kč
Veal carpaccio with celery & truffle remoulade and rucola oil

TORTELLINI PLNĚNÉ MORTADELLOU A PARMskou ŠUNKOU S RAJČATY SAN MARZANO 250 Kč
Mortadella & Parma ham tortellini with San Marzano tomatoes

RICOTTA & MEDUŇKA V BRICK TĚSTĚ S LÍSTKY RED CHARDU A NEKTARINKAMI MARINOVANÝMI V JAVOROVÉM SIRUPU 220 Kč
Ricotta & lemon balm brick with red chard and nectarines marinated in maple syrup

VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 290 Kč
Chef starters selection 2 osoby / 2 persons 450 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S SHERRY, JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM A BYLINKOVÝMI NUDLEMI 90 Kč
Veal consommé with Sherry, liver dumping and herb noodles

CHLAZENÝ PÓRKOVO – BRAMBOROVÝ KRÉMEM VICHYSOISE S UZENÝM LOSOSEM 150 Kč
Vichyssoise cream with smoked salmon

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI 270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns

SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM 270 Kč
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing



RYBY / FISH

KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S FAVA FAZOLKAMI, PAPRIKAMI 420 Kč

A HUMMUSEM S ČERVENOU ŘEPOU

Garlic prawns with Pernod, fava beans, bell peppers, and beetroot humus

FILET Z DUHOVÉHO PSTRUHA V PAPILOTĚ SE ZELENINOU A ESTRAGONOVÝM MÁSLEM 380Kč

Rainbow trout fillet en papilote with vegetables and tarragon butter

MOŘSKÝ OKOUNÍK S LISTOVÝM ŠPENÁTEM, POMMES RISSOLÉES S CHORIZEM, CRÉME FRAÎCHE A KOPREM

420 Kč

Red snapper fillet with spinach, crème fraîche & dill pommes rissolées with chorizo

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

SUPRÊME Z PERLIČKY S CUKROVÝMI LUSKY, KUKUŘIČNÝM PYRÉ A PAPRIKOVÝM COULIS 380 Kč

Guinea fowl suprême with snow pea, corn purée and bell peppers coulis

SMAŽENÝ KRÁLIČÍ ŘÍZEK S VÍDEŇSKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM

380 Kč

A OKURKAMI MARINOVANÝMI V MALINOVÉM OCTU

Rabbit schnitzel with viennese potato salad and cucumber marinated in raspberry vinegar

POMALU PEČENÝ SELEČÍ BOK SE ŠPIČATÝM ZELÍM KARAMELIZOVANÝM V CIDERU

380 Kč

A BRAMBOROVOU KAŠÍ SE ŠKVARKOVÝMI KŘUPINKAMI

Slow-roasted suckling pig belly with pointed white cabbage caramelized in cider, mashed potaoes and cracklings

JEHNĚČÍ KÝTA S KONFITOVANÝM ČESNEKEM, KARDAMONOVOU OMÁČKOU, ZELENINOVOU KAPONÁTOU A BATÁTY

420 Kč

Leg of lamb with confited garlic, cardamon sauce, caponata vegetable and batatas

TELECÍ RIB-EYE STEAK S BAROLO OMÁČKOU, GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI, PORTO BELLO ŽAMPIONY A OPEČENÝMI GRENAILLEMÍ

450 Kč

Veal rib-eye steak with Barolo sauce, glazed shallots, portobello mushrooms and grenailles

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM

350 Kč

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

PISTÁCIOVÉ CRÉME BRÛLÉE 125 Kč
Pistachio crème brûlée

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S HORKÝMI BORŮVKAMI, MASCARPONE A SKOŘICOVÝM CUKREM 125 Kč
Sweet quark dumplings with warm blueberries, mascarpone and cinnamon sugar

PANNA COTTA Z PODMÁSLÍ S MERUŇKOVÝM PYRÉ A SUŠENKOVÝM CRUMBLEM 125 Kč
Buttermilk panna cotta with apricot purée and biscuit crumbs

ČOKOLÁDOVO-LÍSKOŘÍŠKOVÝ KRÉM SE SLANOU KARAMELOVOU ZMRZLINOU 125 Kč
Chilled chocolate & hazelnut crème with salt caramel ice cream

SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM 125 Kč
Sorbet with sparkling wine or vodka

VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ 175 Kč
French cheese selection

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU 175 Kč
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ 175 Kč
Chicken schnitzel with potato purée

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

790 Kč

1. CHLAZENÝ PÓRKOVO – BRAMBOROVÝ KRÉMEM VICHYSOISE S UZENÝM LOSOSEM

Vichyssoise cream with smoked salmon

2. TORTELLINI PLNĚNÉ MORTADELLOU A PARMskou ŠUNKOU S RAJČATY SAN MARZANO

Mortadella & Parma ham tortellini with San Marzano tomatoes

3. FILET Z DUHOVÉHO PSTRUHA V PAPILOTĚ SE ZELENINOU A ESTRAGONOVÝM MÁSLEM

Rainbow trout fillet en papilote with vegetables and tarragon butter

NEBO / or

POMALU PEČENÝ SELEČÍ BOK SE ŠPIČATÝM ZELÍM KARMELIZOVANÝM V CIDERU A BRAMBOROVOU KAŠÍ SE ŠKVARKOVÝMI KŘUPINKAMI

Slow-roasted suckling pig belly with pointed white cabbage caramelized in cider, mashed potatoes and cracklings

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. PANNA COTA Z PODMÁSÍ S MERUŇKOVÝM PYRÉ A SUŠENKOVÝM CRUMBLEM

Buttermilk panna cotta with apricot purée and biscuit crumbs

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE, FÍKOVÝM CHUTNEY A BRIOŠKOU

Foie gras poached in Porto wine with cantaloupe melon, fig chutney and brioche

2. GRILOVANÉ KALAMÁRY NADÍVANÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAPÁJOVÝM SALÁTEM SOM TAM A KEŠU OŘECHY

Grilled calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and cashew nuts

NEBO / or

MOŘSKÝ OKOUNÍK S LISTOVÝM ŠPENÁTEM, POMMES RISSOLÉES S CHORIZEM, CRÉME FRAÎCHE A KOPREM

Red snapper fillet with spinach, crème fraîche & dill pommes rissolées with chorizo

3. GAZPACHO S TATARÁKEM Z MAKRELY A KAVIÁRU S ŠAFRÁNOVÝM AIOLI

Mackerel tartar with caviar, gazpacho and saffron aioli

4. SUPRÊME Z PERLIČKY S CUKROVÝMI LUSKY, KUKUŘIČNÝM PYRÉ A PAPRIKOVÝM COULIS

Guinea fowl suprême with snow pea, corn purée and bell peppers coulis

NEBO / or

JEHNĚČÍ KÝTA S KONFITOVANÝM ČESNEKEM, KARDAMONOVOU OMÁČKOU, ZELENINOVOU KAPONÁTOU A BATÁTY

Leg of lamb with confited garlic, cardamon sauce, caponata vegetable and batatas

5. ČOKOLÁDOVO-LÍSKOORÍŠKOVÝ KRÉM SE SLANOU KARMELOVOU ZMRZLINOU

Chilled chocolate & hazelnut crème with salt caramel ice cream