

PŘEDKRMY / STARTERS

HŘÍBKY NA SMETANĚ S LANÝŽOVÝMI NOKY A SMAŽENÝM TELECÍM BRZLÍKEM	270 Kč	
Porcini in creamy sauce with truffle gnocchi and fried veal sweetbread		
MARINOVANÝ TUŇÁK SE SALÁTKEM "SOM TAM" ZE ZELENÉ PAPÁJI A KEŠU OŘECHŮ	290 Kč	
Marinated tuna with green papaya & cashew nut "som tam" salad		
GRILOVANÁ FOIE GRAS S BATÁTY, OPEČENÝM CHORIZEM A KARAMELIZOVANÝM JABLKEM	290 Kč	
Pan fried Foie gras with batatas, roasted chorizo and caramelized apple		
RILLETES Z KRÁLÍKA S POMMERY MARMELÁDOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU	250 Kč	
Rabbit rillettes with pommery marmelade and pickled vegetables		
POMALU PEČENÝ JELENÍ HŘBET S GLAZÍROVANÝMI KAŠTANY A OŘECHOVÝM OLEJEM	270 Kč	
Slowly roasted deer saddle with glazed chestnuts and walnut oil		
MOUSSE Z FETA SÝRA S CONCASSÉ Z GRILOVANÝCH PAPRIK, PINIEMI A BABY ŠPENÁTEM	250 Kč	
Feta cheese mousse with grilled bell peppers concassé, pine nuts and baby spinach		
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON	270 Kč
Chef starters selection	2 osoba/ 2 persons	380 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S KONFITOVANOU OHÁŇKOU, ZELENINOU A VÍNEM MADEIRA	90 Kč
Veal consommé with confited oxtail, vegetables and Sherry wine	
ŠAFRÁNOVÉ VELOUTÉ S MUŠLOVO-KREKETOVÝM "DIM SUM" KNEDLÍČKEM	150 Kč
Saffron velouté with mussels & prawns "dim sum" dumpling	

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI	240 Kč / 270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns	
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM	240 Kč
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing	

MUŠLE / MUSSELS

- NA BÍLÉM VÍNĚ / MARINIÈRE
 - PO PROVENSÁLSKU / PROVENCALE
 - PO DIJONSKU / DIJONNAISE
- SERVÍROVANÉ S HRANOLKAMI A MAJONÉZOU** 350 Kč
served with pommes frites and mayo

RYBY / FISH

GRILOVANÉ KREVETY SE SEPIOVÝMI RAVIOLAMI PLNĚNÝMI SMETANOVÝM PÓRKEM, BISQUEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM 420 Kč
Grilled prawns, ravioli with creamy leek, bisque and pink pepper

PEČENÝ SIVEN S OMÁČKOU Z ČERNÉHO KŮŘENE A KERBLÍKU S GRENAILLEMI A GLAZÍROVANOU ZELENINOU 380 Kč
Brook trout with salsify & cow parsley sauce, grenaille potatoes and seasonal vegetables

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

VARIACE Z PERLIČKY S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A KARDAMONOVOU OMÁČKOU 380 Kč
Guinea fowl variation with confited beetroot, pumpkin purée and cardamon sauce

VYZRÁLÁ VEPŘOVÁ KOTLETA S HOUBOVÝM KUBOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A OMÁČKOU Z TŘEŠŇOVÉHO PIVA 350 Kč
Dry aged pork chop with wild mushroom oat groat risotto, brussels sprout and cherry beer sauce

JEHNĚČÍ RAMÍNKO S BYLINKAMI V LARDO S RAGŮ Z BÍLÝCH CANNELLINI FAZOLÍ A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU 80 Kč
Lamb shoulder with herbs and lardo, white cannellini beans ragout and confited garlic spread

POMALU PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠVESTKOVĚ-PERNÍKOVOU OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI 420 Kč
Slowly baked roe deer leg with plumb& gingerbread sauce, romanesco and almond croquettes

TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVOU OMÁČKOU, BRAMBOROVÝM PYRÉ S FOIE GRAS A ARTYČOKY 420 Kč
Veal rib-eye steak with cognac sauce, potato & foie gras purée and artichokes

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM 350 Kč
Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ

750 Kč

1. POMALU PEČENÝ JELENÍ HRBET S GLAZÍROVANÝMI KAŠTANY A OŘECHOVÝM OLEJEM
Slowly roasted deer saddle with glazed chestnuts and walnut oil

2. ŠAFRÁNOVÉ VELOUTÉ S MUŠLOVO-KREKETOVÝM "DIM SUM" KNEDLÍČKEM
Saffron velouté with mussels & prawns "dim sum" dumping

3. PEČENÝ SIVEN S OMÁČKOU Z ČERNÉHO KOŘENE A KERBLÍKU S GRENAILLEMI A GLAZÍROVANOU ZELENINOU
Brook trout with salsify & cow parsley sauce, grenaille potatoes and seasonal vegetables

NEBO / or

VARIACE Z PERLIČKY S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A KARDAMONOVOU OMÁČKOU
Guinea fowl variation with confited beetroot, pumpkin purée and cardamon sauce

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM
Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE
Vanilla crème brûlée

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. GRILOVANÁ FOIE GRAS S BATÁTY, OPEČENÝM CHORIZEM A KARAMELIZOVANÝM JABLKEM
Pan fried Foie gras with batatas, roasted chorizo and caramelized apple

2. GRILOVANÉ KREVETY SE SEPIOVÝMI RAVIOLAMI PLNĚNÝMI SMETANOVÝM PÓRKEM, BISQUEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM
Grilled prawns, ravioli with creamy leek, bisque and pink pepper

NEBO / or

MARINOVANÝ TUŇÁK SE SALÁTKEM "SOM TAM" ZE ZELENÉ PAPÁJI A KEŠU OŘECHŮ
Marinated tuna with green papaya & cashew nut "som tam" salad

3. KAŠTANOVO-LANÝŽOVÉ CAPPUCCINO
Chestnut & truffle cappuccino

4. JEHNĚČÍ RAMÍNKO S BYLINKAMI V LARDO S RAGŮ Z BÍLÝCH CANNELLINI FAZOLÍ
A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU

Lamb shoulder with herbs and lardo, white cannellini beans ragout and confited garlic sprej

NEBO / or

POMALU PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠVESTKOVÝM-PERNÍKOVOU OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI
Slowly baked roe deer leg with plumb & gingerbread sauce, romanesco and almond croquettes

5. JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MASCARPONE

Warm apple tart with toffifee sauce and malaga mascarpone

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE	125 Kč
Vanilla crème brûlée	
VÝBĚR DEZERTŮ Z ČOKOLÁDY VALRHONA	125 Kč
Valrhona chocolate desserts selection	
JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MASCARPONE	125 Kč
Warm apple tart with and toffiffee sauce and malaga mascarpone	
TVARHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM A BOMBARDINO OMÁČKOU	125 Kč
Sweet quark dumplings with marzipan and bomabardino sauce	
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	95 Kč
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ	95 Kč
Chicken schnitzel with potato purée	

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka