



PŘEDKRMY / STARTERS

**TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOU POMALU TAŽENOU V ČERNORYBÍZOVÉ ŠTÁVĚ
A ŽELÉ Z PÁLAVY** 250 Kč

Terrine of foie gras with slowly cooked pear in black currant juice and Pálava wine jelly

KROKETY Z ČERVENÉ ČOČKY S TOFU, MÁTOVÝM PESTEM A VARIACÍ Z ČERVENÉ ŘEPY 190 Kč

Red lentil & tofu croquettes with mint pesto and beetroot variation

GRILOVANÉ KALAMÁRY S KORIANDREM, CHILLI, PAK-CHOY A MANGOVOU MAJONÉZOU 250 Kč

Grilled calamari with coriander, chilli, pak-choy and mango mayonnaise

POŠÍROVANÝ LOSOS „LABEL ROUGE“ S OKURKOVO-KOPROVÝM TATARÁČKEM 250 Kč

A OMÁČKOU GAZPACHO

Poached salmon „Label Rouge“ with cucumber & dill tartar and gazpacho sauce

**POMALU PEČENÝ TELECÍ HRBET S OMÁČKOU Z KONFITOVANÉHO ČESNEKU,
KAPARY A SÝREM PECORINO** 250 Kč

Slow-roasted veal saddle with spread of confited garlic, capers and pecorino cheese

RAVIOLY PLNĚNÉ KONFITOVANOU HOVĚZÍ OHÁŇKOU S RŮŽOVÝM PEPŘEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU 190 Kč

Oxtail ravioli with pink peppercorn and morel sauce

VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE 1 OSOBA/ 1 PERSON 270 Kč

Chef starters selection

2 osoba/ 2 persons

380 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S MORKOVÝMI KNEDLÍČKY, ZELENINOU A VÍNEM MADEIRA 90 Kč

Veal consommé with bone marrow dumplings, vegetables and Madeira wine

**BISQUE Z LANGUSTÝNEK S ČERVENÝM CURRY, KOKOSOVÝM MLÉKEM
A KREKETOVÝM „NEM RÁN“ ZÁVITKEM** 150 Kč

Langoustine bisque with red curry, coconut milk and prawns „nem rán“ rolls

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

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

1. POMALU PEČENÝ TELECÍ HRBET S OMÁČKOU Z KONFITOVANÉHO ČESNEKU, KAPARY A SÝREM PECORINO
Slow-roasted veal saddle with spread of confited garlic , capers and pecorino cheese
2. BISQUE Z LANGUSTÝNEK S ČERVENÝM CURRY, KOKOSOVÝM MLÉKEM A KREVETOVÝM „NEM RÁN“ ZÁVITKEM
Langoustine bisque with red curry, coconut milk and prawns „Nem Rán“ rolls
3. FILÁTKA ZE PSTRUHA NA MANDLÍCH V PAPILOTĚ S BROKOLICÍ, KAROTKOU A RATTE BRAMBORAMI
Trout fillet en papilote with almond, broccoli, carrots and ratte potatoes

NEBO / or

PICCATA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN SE ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMské ŠUNKY A RAJČATOVÝM KOMPOTEM

Rabbit piccata with spinach cannelloni gratinated with Parma ham sauce and tomato compote

NEBO / or

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

Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S BORŮVKAMI A LIMETKOVÝM CREME FRAÎCHE
Sweet quark dumplings with blueberry and lime creme fraiche

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOU POMALU TAŽENOU V ČERNORYBÍZOVÉ ŠTÁVĚ A ŽELÉ Z PÁLAVY
Terrine of foie gras with pear slowly cooked in black currant juice and Pálava wine jelly
2. KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S PÓRKOVÝM RIZOTEM A MARINOVANÝM FENYKLEM
Garlic & Pernod prawns with leek risotto and marinated fennel

NEBO / or

MOŘSKÝ OKOUN S LILKOVÝM KAVIÁREM, VLAŽNÝM SALÁTEM Z CIZRNY, POMELA A GRILOVANÝCH PAPRIK
Red snapper fillet with aubergine caviar and chickpeas, pomelo and grilled peppers salad

3. MANDARINKOVÝ SORBET S LIKÉREM COINTREAU
Mandarin sorbet with Cointreau
4. TELECÍ RIB-EYE STEAK S RÖSTI, GRILOVANÝMI PORTOBELLO ŽAMPIONY A CÍSAŘSKÝMI LUSKY
Veal Rib-eye steak with rösti, grilled portobello mushrooms and snow peas

NEBO / or

POMALU PEČENÁ ROLÁDA Z JEHNEČÍ KÍTY S PANCETTOU A GREMOLATOU, KERBLÍKOVOU POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI

Braised lamb rump with pancetta and gremolata, cow parsley polenta and glazed shallots

5. CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT SE SLANÝM LÍSKOVO - OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A ZMRZLINOU Z BÍLÉ ČOKOLÁDY
Chilled chocolate fondant with salted hazelnuts mousse and white chocolate ice cream



RYBY / FISH

KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S PÓRKOVÝM RIZOTEM A MARINOVANÝM FENYKLEM	420 Kč
Garlic & Pernod prawns with leek risotto and marinated fennel	
FILÁTKA ZE PSTRUHA NA MANDLÍCH V PAPILOTĚ S BROKOLICÍ, KAROTKOU A RATTE BRAMBORAMI	350 Kč
Trout fillet in papilote with almond, broccoli, carrots and ratte potatoes	
MOŘSKÝ OKOUN S LILKOVÝM KAVIÁREM, VLAŽNÝM SALÁTEM Z CIZRNY, POMELA A GRILOVANÝCH PAPRIK	380 Kč
Red snapper fillet with aubergine caviar and chickpeas, pomelo and grilled peppers salad	

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

PLNĚNÁ KŘEPELKA S BYLINKOVOU NÁDIVKOU S FOIE GRAS, BATÁTOVÝM PYRÉ A RESTOVANÝMI SNAKE FAZOLKAMI	380 Kč
Quail stuffed with herbs & foie gras, batatas purée and Stir-fried snake beans	
PICCATA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN SE ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMSKÉ ŠUNKY A RAJČATOVÝM KOMPOTEM	350 Kč
Rabbit piccata with spinach cannelloni gratinated with Parma ham sauce and tomato compote	
VEPŘOVÉ OSSOBUCCO SE ZAUZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A OMÁČKOU Z ČERNÉHO PIVA	350 Kč
Pork osobucco with smoked potato purée, Brussels sprout and dark beer sauce	
TELECÍ RIB-EYE STEAK S RÖSTI, GRILOVANÝMI PORTOBELLO ŽAMPIONY A CÍSAŘSKÝMI LUSKY	420 Kč
Veal Rib-eye steak with rösti, grilled portobello mushrooms and snow peas	
HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM	350 Kč
Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad	
POMALU PEČENÁ ROLÁDA Z JEHNĚČÍ KÝTY S PANCETTOU A GREMOLATOU, KERBLÍKOVOU POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI	380 Kč
Braised lamb rump with pancetta and gremolata, cow parsley polenta and glazed shallots	



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

PISTACIOVÉ CRÉME BRÛLÉ Pistachio crème brûlée	125 Kč
CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT SE SLANÝM LÍSKOVO - OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A ZMRZLINOU Z BÍLÉ ČOKOLÁDY Chilled chocolate fondant with salted hazelnuts mousse and white chocolate ice cream	125 Kč
JABLEČNÝ KOLÁČ S MARCIPÁNEM A OMÁČKOU BOMBARDINO Warm Apple Tart with marzipan and bomabardino sauce	125 Kč
TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S BORŮVKAMI A LIMETKOVÝM CREME FRAÎCHE Sweet quark dumplings with blueberry and lime creme fraîche	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč
VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ French cheese selection	175 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	95 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	95 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka