



MENU

PODZIM / ZIMA

2019

PŘEDKRMY / STARTERS

**TATARÁK Z HALIBUTA S AVOKÁDEM, BATÁTOVÝM CHIPSEM
A PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT A KORIANDRU** 270 Kč
Halibut tartar with avocado, batata chips and sun dried tomatoes & coriander pesto

**GRILOVANÁ CHOBTNICE S CHORIZEM A CIZRNOVÝM SALÁTEM S POMELEM
A GRANÁTOVÝM JABLKEM** 290 Kč
Grilled octopus with chorizo and chickpea salad with pomelo and pomegranade

**OPEČENÁ FOIE GRAS S KARAMELIZOVANÝMI KUMKVÁTY, OMÁČKOU Z PORTSKÉHO VÍNA
A RAW DATLOVÝM CHLEBEM** 320 Kč
Pan-fried foie gras with caramelised kumquats, Porto wine sauce and raw date bread

**ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S HRUŠKOU MARINOVANOU V ČERVENÉM VÍNĚ,
REDUKCÍ Z ČERNÉHO BEZU A POLNÍČKEM** 250 Kč
Game pâté with pear marinated in red wine, elderberry glazé and field salad

**POMALU PEČENÝ JELENÍ HRBET SE ZAUZENÝM KERBLÍKOVÝM OLEJEM
A MRKVOVO-ZÁZVOROVÝM PYŘÉ** 270 Kč
Slowly roasted deer saddle with smoked cow parsley oil and carrot&ginger purée

HŘÍBKY NA SMETANĚ S VEJCEM POŠÍROVANÝM NA 63°C A MANDLOVOU KROKETOU 250 Kč
Porcini in creamy sauce with poached egg 63°C and almond croquettes

VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč
Chef starters selection 2 osoba/ 2 persons 490 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ BAŽANTÍ VÝVAR S MADEIROU, ZELENINOU A HOUBOVÝMI TORTELINAMI 90 Kč
Pheasant consommé with Madeira, vegetables and mushroom tortellini

BORŠČ S PLODY MOŘE A KOPROVÝM CRÈME FRAÎCHE 150 Kč
Seafood borscht with dill crème fraîche

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

KREKETY FLAMBOVANÉ KOŇAKEM S HUMŘÍM BISQUEM A PÓRKOVO-ESTRAGONOVÝMI RAVIOLAMI 420 Kč
Prawns flambé with Cognac, lobster bisque and leek-tarragon ravioli

CANDÁT S ŠALVĚJÍ A PARMSKOU ŠUNKOU, DÝŇOVÝM RISOTTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI 380 Kč
Pike-perch with sage&Parma ham, pumpkin risotto and zucchini spaghetti

STEAK Z TUŇÁKA V SEZAMOVÉ KRUSTĚ S RÝŽOVÝMI NUDLEMI, PAK CHOI, SHITAKE A TAMARINDOVOU OMÁČKOU 450 Kč
Sesame crusted tuna steak with rice noodle, pak choi, shitake and tamarind sauce

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

KŘEPELKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU S GLAZÍROVANOU ČERVENOU ŘEPOU, PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A OMÁČKOU BORDELAISE 380 Kč
Quail with chestnut stuffing, glazed beet root, parsnip purée and bordelaise sauce

ROLÁDA Z KRÁLÍKA S BYLINKAMI V LARDO, OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGŮ Z ČERNÉHO KOŘENE A KAROTKY 380 Kč
Herbs rabbit roulade with lardo, confited garlic spread, truffle gnocchi and salsify&carrots ragout

KONFITOVANÝ KANČÍ KRK S JALOVCOVO-GINOVOU OMÁČKOU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A BRAMOROVÝM KNEDLÍKEM PLNĚNÝM UZENÝM MASEM 380 Kč
Confited wild boar neck with juniper&gin sauce, creamy spinach and potato dumplings filled with smoked meat

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI 420 Kč
Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, OPEČENÝMI BRAMBŮRKAMI A RESTOVANÝMI ZELENÝMI FAZOLKAMI S HLÍVOU 450 Kč
Veal rib-eye steak with pepper sauce, baked potatoes, green beans and oyster mushroom

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

PERNÍKOVÉ CRÈME BRÛLÉE Gingerbread crème brûlée	125 Kč
ČOKOLÁDOVÝ FONDANT S HORKÝMI VIŠNEMI A ZMRZLINOU S PEKANOVÝMI OŘECHY Chocolate fondant with hot cherries and pecan nut ice cream	125 Kč
TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ ŠVESTKAMI, MÁKEM A MARCIPÁNEM S OMÁČKOU Z VAJEČNÉHO KOŇAKU Sweet quark dumplings with plum, poppy seeds, marzipan and vanilla advocaat sauce	125 Kč
FÍKOVÁ TAPIOCA S ROZINKAMI A SKOŘICOVOU ZMRZLINOU S HOŘKÝM KARAMELEM Fig tapioca with raisins, cinnamon&bitter caramel ice cream	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

MENU KOPEC 790 Kč

WINE PAIRING 500 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

3 SKLENICE / 3 GLASSES

- 1. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S HRUŠKOU MARINOVANOU V ČERVENÉM VÍNĚ, REDUKCÍ Z ČERNÉHO BEZU A POLNÍČKEM**
Game pâté with pear marinated in red wine, elderberry glazé and field salad
 - 2. BORŠČ S PLODY MOŘE A KOPROVÝM CRÈME FRAÎCHE**
Seafood borscht with dill crème fraîche
 - 3. CANDÁT S ŠALVĚJÍ A PARMSKOU ŠUNKOU, DÝŇOVÝM RISOTTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI**
Pike-perch with sage&Parma ham, pumpkin risotto and zucchini spaghetti
- NEBO / or
- KŘEPELKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU S GLAZÍROVANOU ČERVENOU ŘEPOU, PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A OMÁČKOU BORDELAISE**
Quail with chestnut stuffing, glazed beet root, parsnip purée and bordelaise sauce
- NEBO / or
- KONFITOVANÝ KANČÍ KRK S JALOVCOVO-GINOVOU OMÁČKOU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A BRAMOROVÝM KNEDLÍKEM PLNĚNÝM UZENÝM MASEM**
Confited wild boar neck with juniper&gin sauce, creamy spinach and potato dumplings filled with smoked meat
- 4. PERNÍKOVÉ CRÈME BRÛLÉE**
Gingerbread crème brûlée

MENU CHEF 990 Kč

WINE PAIRING 600 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. OPEČENÁ FOIE GRAS S KARMELIZOVANÝMI KUMKVÁTY, OMÁČKOU Z PORTSKÉHO VÍNA
A RAW DATLOVÝM CHLEBEM

Pan-fried foie gras with caramelised kumquats, Porto wine sauce and raw date bread

2. KREVETY FLAMBOVANÉ KOŇAKEM S HUMŘÍM BISQUEM A PÓRKOVO-ESTRAGONOVÝMI RAVIOLAMI
Prawns flambé with Cognac, lobster bisque and leek-tarragon ravioli

NEBO / or

TATARÁK Z HALIBUTA S AVOKÁDEM, BATÁTOVÝM CHIPSEM A PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT
A KORIANDRU

Halibut tartar with avocado, batata chips and sun dried tomatoes & coriander pesto

3. HŘÍBKOVÉ CAPPUCINO / Porcini cappuccino

4. ROLÁDA Z KRÁLÍKA S BYLINKAMI V LARDO, OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU,
LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGÚ Z ČERNÉHO KOŘENE A KAROTKY

Herbs rabbit roulade with lardo, confited garlic spread, truffle gnocchi
and salsify&carrots ragout

NEBO / or

SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI

Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

5. FÍKOVÁ TAPIOCA S ROZINKAMI A SKOŘICOVOU ZMRZLINOU S HOŘKÝM KARAMELEM

Fig tapioca with raisins, cinnamon&bitter caramel ice cream