



MENU

ZIMA

2019/2020

PŘEDKRMY / STARTERS

SIVEN MARINOVANÝ V KOUŘOVÉ WHISKY S FENYKLOVO-JABLEČNÝM SALÁTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM		270 Kč
Brook trout marinated in smoky whisky with fennel-apple salad and poached egg		
KALAMÁRY AGLIO OLIO E PEPERONCINO S MÁSLOVÝMI FAZOLEMI A CHERRY RAJČATY		290 Kč
Calamari aglio olio e peperoncino with butter beans and cherry tomatoes		
OPEČENÁ FOIE GRAS S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM		350 Kč
Pan-fried foie gras with pear & wasabi jam and raw date bread		
PRESOVANÉ TELECÍ KOLENO S ESTRAGONOVOU POMMERY MAJONÉZOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU V MALINOVÉM OCTĚ		250 Kč
Pressed veal shnak with tarragon pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar		
SMAŽENÉ KANČÍ KROKETY V MANDLOVÉ STROUHANCE S KARAMELIZOVANÝM ČERVENÝM ZELÍM, BRUSINKAMI A OMÁČKOU BORDELAISE		270 Kč
Wild boar croquettes in almond breadcrumbs with caramelized red cabbage, cranberry and sauce bordelaise		
CARPACCIO ZE ŽLUTÉ ŘEPY S KOZÍM SÝREM PEČENÝM V BRICK TĚŠTĚ SE SUŠENÝMI RAJČATY A BAZALKOU		250 Kč
Yellow beetroot carpaccio with basil, goat cheese and sun dried tomato in brick pastry		
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUCHAŘE	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		95 Kč
Pheasant consommé with Madeira, vegetables and mushroom tortellini		
BORŠČ S PLODY MOŘE A KOPROVÝM CRÈME FRAÎCHE		175 Kč
Seafood borscht with dill crème fraîche		

SALÁTY / SALADS

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

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

RYBY / FISH

KREKETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI A SÉPIOVÝM RISOTTEM 450 Kč
Garlic prawns flambé with Pernod, lightly smoked baked pepper and risotto nero

CANDÁT S OMÁČKOU Z PEČENÉHO CELERU, OŘECHOVÝM OLEJEM, STONKOVOU BROKOLICÍ, KAROTKOU A PETRŽELOVÝM BRAMBOREM 390 Kč
Pike-perch with baked celery sauce, walnut oil, broccoli, carrots and parsley potatoes

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU VIERGE, BAZALKOVÝMI LASAGNEMI, LILKOVÝM KAVIÁREM A OLIVOVOU TAPENÁDOU 450 Kč
See bass fillet with sauce vierge, basil lasagne, aubergine caviar and olive tapenade

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

ROLÁDA Z KRÁLÍKA S BYLINKAMI V LARDO, OMÁČKOU Z KONFITOVANÉHO ČESNEKU, LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGŮ Z ČERNÉHO KOŘENE 390 Kč
Herbs rabbit roulade with lardo, confited garlic spread, truffle gnocchi and salsify ragout

SELEČÍ HŘBET S ČABAJKOVOU KRUSTOU, HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JABLKY 390 Kč
Slow-roasted suckling pig saddle with csabai crust, porcini sauce, glazed shallots and apple mashed potatoes

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI 450 Kč
Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

JEHNĚČÍ RAMÍNKO S MÁTOVOU OMÁČKOU, ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A KRÉMOVOU POLENTOU 450 Kč
Lamb shoulder with mint sauce, raisin marinated in grappa, spinach and creamy polenta

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 390 Kč
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla 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
ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut 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

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	175 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	175 Kč

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES



**1. SIVEN MARINOVANÝ V KOUŘOVÉ WHISKY S FENYKLOVO-JABLEČNÝM SALÁTEM
A POŠÍROVANÝM VEJCEM**

Brook trout marinated in smoky whisky with fennel-apple salad and poached egg

**2. SMAŽENÉ KANČÍ KROKETY V MANDLOVÉ STROUHANCE S KARAMELIZOVANÝM ČERVENÝM ZELÍM,
BRUSINKAMI A OMÁČKOU BORDELAISE**

Wild boar croquettes in almond breadcrumbs with caramelized red cabbage,
cranberry and sauce bordelaise

**3. KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI
A SÉPIOVÝM RISOTTEM**

Garlic prawns flambé with Pernod, lightly smoked baked pepper and risotto nero

NEBO / or

**JEHNĚČÍ RAMÍNKO S MÁTOVOU OMÁČKOU, ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ,
RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A KRÉMOVOU POLENTOU**

Lamb shoulder with mint sauce, raisin marinated in grappa, spinach and creamy polenta

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE

Vanilla crème brûlée

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES



1. PRESOVANÉ TELECÍ KOLENO S ESTRAGONOVOU POMMERY MAJONÉZOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU V MALINOVÉM OCTĚ

Pressed veal shank with tarragon pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

2. FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU VIERGE, BAZALKOVÝMI LASAGNEMI, LILKOVÝM KAVIÁREM A OLIVOVOU TAPENÁDOU

Sea bass fillet with sauce vierge, basil lasagne, aubergine caviar and olive tapenade

NEBO / or

CANDÁT S OMÁČKOU Z PEČENÉHO CELERU, OŘECHOVÝM OLEJEM, STONKOVOU BROKOLICÍ, KAROTKOU A PETRŽELOVÝM BRAMBOREM

Pike-perch with baked celery sauce, walnut oil, broccoli, carrots and parsley potatoes

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM

Foie gras poached in Porto wine with with pear & wasabi jam and raw date bread

4. SELEČÍ HŘBET S ČABAJKOVOU KRUSTOU, HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI A ŠŤOCHANÝM BRAMBOREM S JABLKY

Slow-roasted suckling pig saddle with csabai crust, porcini sauce, glazed shallots and apple mashed potatoes

NEBO / or

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI

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

5. ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU

Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut ice cream