

PŘEDKRMY / STARTERS



TUŇÁKOVÝ SLIDER S WASABI MAJONÉZOU, MARINOVANOU OKURKOU A PAK CHOI SLAWEM 270 Kč
Tuna slider with wasabi mayo, marinated cucumber and pak choi slaw

GRILOVANÁ CHOBOTNICE S CHORIZO KRUTÓNKY, BÍLÝMI FAZOLEMI A CHERRY RAJČATY 270 Kč
Grilled octopus with chorizo croutons, white beans and cherry tomatoes

TERINA Z FOIE GRAS S BRIOŠKOU, MERUŇKOVÝM CHUTNEY A ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ MOSCATO 290 Kč
Foie gras terrine with brioche, apricot chutney and raisin marinated in moscato grappa

RAVIOLA S TRHANÝM TELECÍM KRKEM, ŠALOTKAMI A SMRŽOVÝM KRÉMEM 250 Kč
Ravioli with pulled veal neck, shallots and morel cream

CEVICHE Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S KORIANDREM, CHILLI, QUINOOU A AVOKÁDEM 270 Kč
Beef tenderloin ceviche with coriander, chilli, quinoa and avocado

VAŘENÝ CHŘEST S HOLANDSKOU OMÁČKOU A VEJCEM POŠÍROVANÝM NA 63°C 250 Kč
Boiled asparagus with sauce hollandaise and poached egg 63°C

VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE
Chef starters selection

1 OSOBA/ 1PERSON 290 Kč
2 osoby/ 2 persons 420 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ SLEPIČÍ VÝVAR S SHERRY, ZELENINOU A MORKOVÝM KNEDLÍČKEM 90 Kč
Chicken consommé with Sherry, vegetables and marrow dumplings

CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S TOURNEDEM ZE PSTRUHA A JULIENNE ZELENINY 150 Kč
Asparagus velouté with trout & juliennes tournedos

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI 250 Kč / 270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns

SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM 250 Kč
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing

RYBY / FISH

KREVETY NA BYLINKOVÉM MÁSLĚ S CHŘESTOVÝM RISOTTEM A CÍSAŘSKÝMI LUSKY 420 Kč
Prawns with fine herbs butter, asparagus risotto and snow peas

CANDÁT S KOPROVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝM MANGOLDEM A ŠTOUCHANÝMI BRAMBORAMI S JARNÍ CIBULKOU 380 Kč
Pikeperch with dill sauce, swiss chard, mashed potatoes and spring onion

STEAK Z TRESKY S BAZALKOVÝMI LASAGNEMI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU ZE SUŠENÉ ŠUNKY A PARMEZÁNU 420 Kč
Cod steak and basil lasagne gratinated with dry ham & parmesan cheese sauce

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE



| | |
|---|---------------|
| GALANTÝNA Z KŘEPELKY S MANDLEMI, KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU, GLAZÍROVANOU KAROTKOU A OMÁČKOU Z PORTSKÉHO VÍNA Quail galantine with almond, nettle stuffing, glazed carrots and Porto wine sauce | 380 Kč |
| KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIERE, KARAMELIZOVANÝM KEDLUBNOVÝM ČERVENÝM ZELÍM A SCHUPFNUDELEMI Duck magret with Grand Marnier sauce, caramelized kohlrabi red cabbage and schupfnudeln | 420 Kč |
| PICATTA Z KRÁLÍKA S CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI, MASCARPONE KAŠÍ A RAJČATOVOU MARMELÁDOU Rabbit picatta with zucchini spaghetti, potato & mascarpone purée and tomato marmalade | 380 Kč |
| ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S POMMERY HOŘČICÍ, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI Suckling pig belly roll with Pommery, creamy spinach and cracklings cake | 380 Kč |
| TELEČÍ RIB-EYE STEAK S TYMIÁNOVOU OMÁČKOU, POMMES RISSOLÉES SE SLANINOU, CREME FRAÎCHE A PAŽITKOU Veal rib-eye steak, thyme juice, pommes rissolées with bacon and creme fraiche | 450 Kč |
| HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad | 350 Kč |

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

| | |
|--|---------------|
| VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée | 125 Kč |
| ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S MOŘSKOU SOLÍ, PEKANY A MALAGA ZMRZLINOU Chocolate brownies with sea salt, pecan nuts and malaga ice cream | 125 Kč |
| LESNÍ OVOCE GRATINOVANÉ YOUZU & PÁLAVA SABAYONEM Forest fruits gratinated with youzu & pálava sabayon | 125 Kč |
| JAHODOVÝ MILLE-FEUILLE S ČERVENÝM PEPŘEM A REBARBOROVOU ZMRZLINOU Strawberry mille-feuille with red pepper and rhubarb ice cream | 125 Kč |
| SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbets 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

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

1. CEVICHE Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S KORIANDREM, CHILLI, QUINOOU A AVOKÁDEM

Beef tenderloin ceviche with coriander, chilli, quinoa and avocado

2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S TOURNEDEM ZE PSTRUHA A JULIENNE ZELENINY

Asparagus velouté with trout & juliennes tournedos

3. PICATTA Z KRÁLÍKA S CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI, MASCARPONE KAŠÍ A RAJČATOVOU MARMELÁDOU

Rabbit picatta with zucchini spaghetti, potato & mascarpone purée and tomato marmalade

NEBO / or

CANDÁT S KOPROVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝM MANGOLDEM A ŠTOUCHANÝMI BRAMBORAMI S JARNÍ CIBULKOU

Pikeperch with dill sauce, swiss chard, mashed potatoes and spring onion

NEBO / or

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

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. JAHODOVÝ MILLE-FEUILLE S ČERVENÝM PEPŘEM A REBARBOROVOU ZMRZLINOU

Strawberry mille-feuille with red pepper and rhubarb ice cream

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. TERINA Z FOIE GRAS S BRIOŠKOU, MERUŇKOVÝM CHUTNEY A ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ MOSCATO

Foie gras terrine with brioche, apricot chutney and raisin marinated in moscato grappa

2. TUŇÁKOVÝ SLIDER S WASABI MAJONÉZOU, MARINOVANOU OKURKOU A PAK CHOY SLAWEM

Tuna slider with wasabi mayo, marinated cucumber and pak choy slaw

NEBO / or

STEAK Z TRESKY S BAZALKOVÝMI LASAGNEMI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU ZE SUŠENÉ ŠUNKY A PARMEZÁNU

Cod steak and basil lasagne gratinated with dry ham & parmesan cheese sauce

3. MANGOVO-ZÁZVOROVÝ SORBET S TAPIOKOU

Mangot & ginger sorbet with tapioca

4. KACHNÍ PRSO MAGRET S OMÁČKOU GRAND MARNIERE, KARMELIZOVANÝM KEDLUBNOVÝM ČERVENÝM ZELÍM A SCHUPFNUDELEMI

Duck magret with Grand Marnier sauce, caramelized kohlrabi red cabbage and schupfnudeln

NEBO / or

ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S POMMERY HOŘČICÍ, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI

Suckling pig belly roll with Pommery, creamy spinach and cracklings cake

5. ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES S MOŘSKOU SOLÍ, PEKANY A MALAGA ZMRZLINOU

Chocolate brownies with sea salt, pecan nuts and Malaga ice cream