

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE A VIŠŇOVO-HROZINKOVÝM CHUTNEY		290 Kč
Foie gras poached in Tokaji wine with cantaloupe melon and cherry & raisin chutney		
TATARÁČEK Z TUŇÁKA S MARINOVANOU DAIKON ŘEDKVI, SEZAMOVÝM OLEJEM A LIMETOVO-SOJOVOU OMÁČKOU		270 Kč
Tuna tartare with marinated Daikon radish, sesame oil and lime & soy sauce		
GRILOVANÁ CHOBOTNICE S CIZRNOVÝM HUMMUSEM, LECCINO OLIVAMI A BLOODY MARY		250 Kč
Grilled octopus with hummus, Leccino olives and Bloody Mary		
PRALINKA Z KŘEPELKY S PLNĚNÝMI SMRŽI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A HOŘICOVO - ESTRAGONOVOU OMÁČKOU		250 Kč
Quail praline with stuffed morels, creamy spinach and mustard & tarragon sauce		
CARPACCIO ZE ZAUZENÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S CELEROVOU REMULÁDOU A GLAZÉ Z ČERVENÉ ŘEPY		270 Kč
Carpaccio of smoked beef tenderloin with celery remoulade and beetroot glazé		
KOZÍ SÝR PEČENÝ V BRICK TĚSTĚ S PÓRKOVO - BRAMBOROVÝM KRÉMEM VICHYSOISE		220 Kč
Baked goat cheese in brick pastry with Vichyssoise cream		
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON	270 Kč
Chef starters selection	2 osoby / 2 persons	380 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S TORTELLINAMI Z OHÁŇKY, ZELENINOU A SHERRY		90 Kč
Veal consommé with oxtail tortellini, vegetables and Sherry wine		
PROVENSÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PASTISEM A LOSOSOVÝM RILLETTEM		150 Kč
Provençal fish soupe with Pastis and salmon rilletes		

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. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "na kopci"

2. PROVENŠÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PASTISEM A LOSOSOVÝM RILLETTEM

Provençal fish soupe with Pastis and salmon rilletes

3. KREVETY NA ČESNEKU S CHERRY RAJČATY A LINGUINE S RICOTTOU A BAZALKOVÝM PESTEM

Garlic prawns with cherry tomatoes and linguine with basil pesto

NEBO / or

BABY KUŘE S HRÁŠKOVÝM PYŘE, GLAZÍROVANOU MRKVI A KARDAMONOVOU OMÁČKOU

Baby chicken with pea purée, glazed carrots and cardamon sauce

NEBO / or

VEPŘOVÝ TERES MAJOR STEAK S KEDLUBNOVÝM ZELÍM, LIBEČKOVÝM KNEDLÍKEM A MOJORÁNKOVOU ŠTÁVOU

Pork Teres Major steak with kohlrabi, lovage dumplings and marjoram sauce

4. MRKVOVO-MARCIPIÁNOVÉ COOKIES S MASCARPONE KRÉMEM A LIMETOVÝM SORBETEM

Carrot & marzipan cookies with Mascarpone and lime sorbet

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE

A VIŠŇOVO-HROZINKOVÝM CHUTNEY

Foie gras poached in Tokaji wine with cantaloupe melon and cherry & raisin chutney

2. PATAGONSKÉ KALAMÁRY SE SALÁTEM Z QUINOY, PEČENÝCH PAPRIK A NEKTARINEK

Patagonian calamari with quinoa salad, roasted bell peppers and nectarine

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU A CHORIZO KRUSTOU

S RAGŮ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ

Tenderloin of cod with orange marmelade and chorizo crust with snow pea ragout

3. MANDARINKOVÝ SORBET S LIKÉREM COINTREAU

Mandarin sorbet with Cointreau

4. SALTIMBOCCA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN, PARMSKÉ ŠUNKY A ŠALVĚJE S RAJČATOVÝM RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI

Rabbit saltimbocca with tomato risotto and zucchini spaghetti

NEBO / or

TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, POMMES BOULANGERES A RESTOVANÝMI FAZOLKAMI

Veal Rib-eye steak with pepper sauce and pommes boulangeres and green beans

5. ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE VALRHONA S CHILLI A SLANOU KARAMELOVOU ZMRZLINOU

Chocolate mousse Valrhona with chilli and salt caramel ice cream



RYBY / FISH

KREVETY NA ČESNEKU S CHERRY RAJČATY A LINGUINE S RICOTTOU A BAZALKOVÝM PESTEM	420 Kč
Garlic prawns with cherry tomatoes and linguine with basil pesto	
PATAGONSKÉ KALAMÁRY SE SALÁTEM Z QUINOY, PEČENÝCH PAPRIK A NEKTARINEK	380 Kč
Patagonian calamari with quinoa salad, roasted bell peppers and nectarine	
SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU A CHORIZO KRUSTOU S RAGÚ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ	420 Kč
Tenderloin of cod with orange marmelade and chorizo crust with snow pea ragout	
CANDÁT S PETRŽELOVÝM BRAMBOREM, ZELENÝM CHŘESTEM A BEARNSKOU OMÁČKOU	380 Kč
Pikeperch with parsley potatoes, green asparagus and Béarnaise sauce	

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

BABY KUŘE S HRÁŠKOVÝM PYRÉ, GLAZÍROVANOU MRKVI A KARDAMONOVOU OMÁČKOU	380 Kč
Baby chicken with pea purée, glazed carrots and cardamon sauce	
SALTIMBOCCA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN, PARMSKÉ ŠUNKY A ŠALVĚJE S RAJČATOVÝM RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI	380 Kč
Rabbit saltimbocca with tomato risotto and zucchini spaghetti	
VEPŘOVÝ TERES MAJOR STEAK S KEDLUBNOVÝM ZELÍM, LIBEČKOVÝM KNEDLÍKEM A MOJORÁNKOVOU ŠTÁVOU	380 Kč
Pork Teres Major steak with kohlrabi, lovage dumplings and marjoram sauce	
TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, POMMES BOULANGERES A RESTOVANÝMI FAZOLKAMI	420 Kč
Veal Rib-eye steak with pepper sauce and pommes boulangeres and green beans	
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

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée	125 Kč
ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE VALRHONA S CHILLI A SLANOU KARAMELOVOU ZMRZLINOU Chocolate mousse Valrhona with chilli and salt caramel ice cream	125 Kč
MRKVOVO-MARZIPÁNOVÉ COOKIES S MASCARPONE KRÉMEM A LIMETOVÝM SORBETEM Carrot & marzipan cookies with Mascarpone and lime sorbet	125 Kč
JAHODOVÉ KNEDLÍKY S TVARHOVOU ZMRZLINOU Sweet strawberry dumplings with and quark 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	95 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	95 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka