



MICHELIN BIB GOURMAND



## MENU

# LÉTO

2020

### PŘEDKRMY / STARTERS

<b>LOSOS LABEL ROUGE MARINOVANÝ V GINU A BÍLÉM PEPŘI S OKURKOVO- KOPROVOU POLÉVKOU A KŘEPELČÍM VEJCEM</b>		<b>290 Kč</b>
Salmon label rouge marinated in gin and white pepper with cucumber & dill cream with quail egg		
<b>GRILOVANÁ CHOBOTNICE S BLOODY MARY OMÁČKOU, ŘAPÍKATÝM CELEREM A BÍLÝMI MÁSLOVÝMI FAZOLEMI</b>		<b>350 Kč</b>
Grilled octopus with bloody mary sauce, celery and white butter beans		
<b>BRESAOLA S CANTALOUPE MELOUNEM, KRVAVÝM ŠTOVÍKEM, PISTÁCIOVÝM OLEJEM A GRISSINNI</b>		<b>270 Kč</b>
Bresaola with cantaloupe melon, red veined sorrel, pistachio oil and grissinni		
<b>OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO - CHILLI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM</b>		<b>350 Kč</b>
Pan-fried foie gras with apricot & chilli jam and raw date bread		
<b>SAMOUSA ZÁVITKY Z BRICK TĚSTA PLNĚNÉ ČERVENOU ČOČKOU A FETA SÝREM S TABOULEHEM S ROZINKAMI A MÁTOU</b>		<b>250 Kč</b>
Samoussa brick stuffed with red lentil & feta cheese, tabouleh with raisin and mint		
<b>VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE</b>	<b>1 OSOBA/ 1PERSON</b>	<b>320 Kč</b>
Chef starters selection	2 osoby / 2 persons	<b>490 Kč</b>

### POLÉVKY / SOUPS

<b>DVOJITÝ SLEPIČÍ VÝVAR S SHERRY, ZELENINOU A MORKOVÝM KNEDLÍČKEM</b>	<b>95 Kč</b>
Chicken consommé with sherry, vegetables and marrow dumpling	
<b>PROVENCÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S FILETEM Z PARMICE NACHOVÉ A ROUILLE OMÁČKOU</b>	<b>175 Kč</b>
Provencal fish soupe with red mullet fillet and rouille sauce	

### SALÁTY / SALADS

<b>CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI</b>	<b>270 Kč</b>
Caesar salad with chicken / tiger prawns	
<b>SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM</b>	<b>270 Kč</b>
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing	



## **RYBY / FISH**

**TOURNEDOS ZE PSTRUHA A ZELENINY JULIENNES NA MÁSLĚ A MANDLÍCH  
S BROKOLICÍ A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI** **390 Kč**

Tournedos of trout & juliennes vegetables with almond, butter,  
broccoli and parsley potatoes

**SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU, CHORIZO KRUSTOU,  
HUMMUSEM A RAGŮ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ** **420 Kč**

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

**KREVETY NA ČESNEKU S CHILLI TAGLIATELLEMI, RAJČATY SAN MARZANO A BAZALKOU** **450 Kč**

Garlic prawns with chilli tagliatelle, san marzano tomatos and basil leaves

## **HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE**

**SUPRÊME Z OLIVOVÉHO KUŘETE S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK  
A CANNELONNI PLNĚNÉ GRILOVANOU ZELENINOU** **390 Kč**

Olives fed chicken suprême with roasted bell peppers sauce  
and cannelonni with grilled vegetables

**GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PLUMA S HOUBOVÝM RISOTTEM, TYMIÁNOVOU SŤÁVOU  
A RESTOVANÝM KADEŘÁVKEM SE SLANINOU** **390 Kč**

Grilled pork pluma with porcinni risotto, thyme jus and roasted kale with bacon

**KONFITOVANÁ JEHNĚČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, LISTOVÝM ŠPENÁTEM  
A PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ** **390 Kč**

Confited rump of lamb with cardamon sauce, sautéed spinach and parsnip purée

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVU OMÁČKOU, POMMES RISOLEÉS  
S RESTOVANÝMI FAZOLKAMI, HLÍVOU A PANCETTOU** **450 Kč**

Veal rib-eye steak with Cognac sauce, pommes risoleés with green beans,  
oyster muschrooms and pancetta

**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** 125 Kč  
Vanilla crème brûlée

**ČOKOLÁDOVO – KAŠTANOVÝ MOUSSE S MAROKÁNKAMI A MALINOVÝM SORBETEM** 125 Kč  
Chocolate & chestnut mousse with candied fruits cookies and raspberry sorbet

**SMAŽENÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA S LETNÍM OVOCNÝM SALÁTEM A COINTREAU LIKÉREM** 125 Kč  
Fried yoghurt ice cream with Cointreau summer fruits salad

**SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM** 125 Kč  
Sorbet with sparkling wine or vodka

**VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ** 175 Kč  
French cheese selection

## DĚTSKÉ MENU

**ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU** 175 Kč  
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

**KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ** 175 Kč  
Chicken schnitzel with potato purée



## MENU KOPEC

825 Kč

### ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 575 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

**1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU**

Beef tartar "Na Kopci"

„ORANGE“ PINOT NOIR – TOMÁŠ SPRINGER

**2. PROVENČÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S FILETEM Z PARMICE NACHOVÉ  
A ROUILLE OMÁČKOU**

Provençal fish soupe with red mullet fillet and rouille sauce

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

**3. TOURNEDOS ZE PSTRUHA A ZELENINY JULIENNES NA MÁSLĚ A MANDLÍCH S BROKOLICÍ  
A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI**

Tournedos of trout & juliennes vegetables with almond, butter, brocoli and parsley potatoes

MÜLLER THURGAU – ŽERNOSECKÉ VINAŘSTVÍ

NEBO / or

**GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PLUMA S HOUBOVÝM RISOTTEM, TYMIÁNOVOU SŤÁVOU A RESTOVANÝM  
KADEŘÁBKEM SE SLANINOU**

Grilled pork pluma with porcinni risotto, thyme jus and roasted kale with bacon

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK

NEBO / or

**KONFITOVANÁ JEHNĚČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, LISTOVÝM ŠPENÁTEM  
A PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ**

Confited rump of lamb with cardamon sauce, sautéed spinach and parsnip purée

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK

**4. ČOKOLÁDOVO – KAŠTANOVÝ MOUSSE S MAROKÁNKAMI A MALINOVÝM SORBETEM**

Chocolate & chestnut mousse with candied fruits cookies  
and raspberry sorbet

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

# MENU CHEF 1 050 Kč

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

### WINE PAIRING 700 Kč 5 SKLENICE / 5 GLASSES

1. BRESAOLA S CANTALOUPE MELOUNEM, KRVAVÝM ŠŤOVÍKEM, PISTÁCIOVÝM OLEJEM A GRISSINNI  
Bresaola with cantaloupe melon, red veined sorrel, pistachio oil and grissinni

**RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINÁŘSTVÍ MLÝNEK**

NEBO / or

OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM  
Pan-fried foie gras with apricot & chilli jam and raw date bread

**ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI**

2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE S BLOODY MARY OMÁČKOU,  
ŘAPÍKATÝM CELEREM A BÍLÝM MÁSLOVÝMI FAZOLEMI  
Grilled octopus with bloody mary sauce, celery and white butter beans

**CHARDONNAY „BIG“ - FABIG**

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU, CHORIZO KRUSTOU,  
HUMMUSEM A RAGŮ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ

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

**VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK**

3. LOSOS LABEL ROUGE MARINOVANÝ V GINU A BÍLÉM PEPŘI  
S OKURKOVO- KOPROVOU POLEVKOU A KŘEPELČÍM VEJCEM  
Salmon label rouge marinated in gin and white pepper with cucumber & dill cream with quail egg

**SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG**

4. SUPRÊME Z OLIVOVÉHO KUŘETE S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK  
A CANNELONNI PLNĚNÉ GRILOVANOU ZELENINOU

Olives fed chicken suprême with roasted bell pepper sauce  
and cannelonni with grilled vegetables

**RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINÁŘSTVÍ MLÝNEK**

NEBO / or

TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVU OMÁČKOU, POMMES RISOLEÉS  
S RESTOVANÝMI FAZOLKAMI, HLÍVOU A PANCETTOU

Veal rib-eye steak with Cognac sauce, pommes risoleés with green beans,  
oyster mushrooms and pancetta

**PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ - SPRINGER CRAIG R. STAPELTON**

5. SMAŽENÁ JOGURTOVÁ ZMRZLINA S LETNÍM OVOCNÝM SALÁTEM A COINTREAU LIKÉREM  
Fried yoghurt ice cream with Cointreau summer fruits salad

**PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - VINÁŘSTVÍ POPICE**