

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

1. FOIE GRAS PARFAIT S BEZINKOVÝM ŽELÉ A DOMÁCÍ BRIOŠKOU

Foie gras parfait with elderflower jelly and brioche

2. TOURNEDOS ZE PSTRUHA S CHŘESTEM, NOVÝMI BRAMBORAMI A HOLANDSKOU OMÁČKOU

Tournedos of trout with asparagus, new spring potatoes and suce hollandaise

3. ROLÁDA Z KUKUŘIČNÉHO KUŘETE S FOIE GRAS, SMRŽOVOU OMÁČKOU, KAROTKOU A KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU

Corn fed chicken roulade with foie gras, morel sauce, glazed carrots and nettle stuffing

nebo / or

KONFITOVANÉ JEHNEČÍ RAMÍNKO S ROZMARYNOVOU SŤÁVOU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A PLNĚNÝM RAMBOROVÝM KNEDLÍKEM

Confit of lamb shoulder with rosemary juice, creamed spinach and stuffed potato dumplings

nebo / or

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

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA“ S CHILLI A MERUŇKOVOU OMÁČKOU

Chocolate mousse „valrhona“ with chilli and apricot sauce

CHŘESTOVÉ MENU / ASPARAGUS MENU

HOSTÍN U VOJKOVIC

PŘEDKRMY / STARTERS

VAŘENÝ BÍLÝ A ZELENÝ CHŘEST S NOVÝM BRAMBOREM A HOLANDSKOU OMÁČKOU

White and green asparagus with new spring potatoes and suce hollandaise

190 Kč/ 260 Kč

TATARÁK Z LOSOSA "LABEL ROUGE" V KOUŘI SE ZELENÝM CHŘESTEM A KŘEPELČÍM VEJCEM

Salmon "label rouge" tartare in smoke with green asparagus and quail egg

240 Kč

RILLETTES Z KRÁLÍKA S PISTÁCIEMI, MARINOVANÝM CHŘESTEM A ESTRAGONOVÝM GLAZÉ

Rabbit rillettes with pistachio, marinated asparagus and tarragon glazé

190 Kč

SUŠENÁ TELECÍ ŠUNKA S BÍLÝM CHŘESTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM

Dried cured veal ham with white asparagus and poached egg

240 Kč

POLÉVKA / SOUP

CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PAŽITKOVÝM CRÉME FRAICHE

Asparagus velouté with chives crème fraiche

90 Kč

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

TOURNEDOS ZE PSTRUHA S CHŘESTEM, NOVÝMI BRAMBORAMI A HOLANDSKOU OMÁČKOU

Tournedos of trout with asparagus, new spring potatoes and suce hollandaise

350 Kč

MOŘSKÝ ĎAS S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A BAZALKOVÝM PESTEM

Monkfish with asparagus risotto and basil pesto

420 Kč

BALLOTINE Z KUKUŘIČNÉHO KUŘETE S CHŘESTEM, KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU A SMRŽOVOU OMÁČKOU

Corn fed chicken ballotine with asparagus, nettle stuffing and morel sauce

350 Kč

VEPŘOVÝ T-BONE STEAK S CHŘESTOVÝM RAGŮ A OMÁČKOU CHORON

Pork t-bone steak with asparagus ragout and choron sauce

350 Kč

PŘEDKRMY & SALÁTY / STARTERS & SALADS

FOIE GRAS PARFAIT S BEZINKOVÝM ŽELÉ A DOMÁCÍ BRIOŠKOU Foie gras parfait with elderflower jelly and brioche	240 Kč
GRILOVANÉ KALAMÁRY NA ČESNEKU S CIZRNOVÝM HUMMUSEM A MARINOVANÝMI PAPRIKAMI Grilled baby calamari with garlic, hummus and marinated bell peppers	240 Kč
RAVIOLY PLNĚNÉ RICOTTOU A MEDVĚDÍM ČESNEKEM S OMÁČKOU BEURRE BLANC Ricotta ravioli & bear's garlic with beurre blanc sauce	190 Kč
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE Chef starters selection	240 Kč
CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI Caesar salad with chicken / tiger prawns	240 Kč / 270 Kč
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing	240 Kč

POLÉVKA / SOUP

SLEPIČÍ VÝVAR S MORKOVÝMI KNEDLÍČKY A ZELENINOU Chicken stock with marrow dumplings and vegetables	90 Kč
--	-------

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

KREKETY SE SÉPIOVÝMI TAGLIOLINI S KORÝŠOVOU OMÁČKOU A CHERRY RAJČATY Grilled prawns with tagliolini neri, crustacean sauce and cherry tomatoes	350 Kč
ŘÍZEK Z KRÁLÍČÍHO STEHNA S VÍDEŇSKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM A OKURKOVOU ESPUMOU Rabbit schnitzel with viennese potato salad and cucumber espuma	350 Kč
KONFITOVANÉ JEHNĚČÍ RAMÍNKO S ROZMARÝNOVOU STÁVOU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A PLNĚNÝM BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM Confit of lamb shoulder with rosemary juice, creamed spinach and stuffed potato dumplings	350 Kč
TELECÍ RIB EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, FAZOLKAMI SE SLANINOU A KROKETAMI Veal rib eye steak with pepper sauce, green beans & bacon and pommes croquettes	420 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

BAILEYS CRÉME BRÛLÉE	125 Kč
ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA“ S CHILLI A MERUŇKOVOU OMÁČKOU Chocolate mousse „valrhona“ with chilli and apricot sauce	125 Kč
REBARBORA & MASCARPONE PARFAIT S JAHODAMI MARINOVANÝMI V PORTSKÉM VÍNĚ Rhubarb & mascarpone parfait with strawberries in port wine	125 Kč
JABLEČNÝ KOLÁČ S MARCIPÁNEM, RUMOVOU ZMRZLINOU A KARAMELOVOU OMÁČKOU Apple & marzipan tart, rum ice cream and caramel sauce	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 / KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Spaghetti with tomato sauce and fresh basil / Chicken schnitzel with potato purée	95 Kč
---	-------

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka