

## MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

**1. MEČOUN MARINOVANÝ VE VINEGRETU Z ČERVENÉ ŘEPY S PYRÉ ZE ZELENÉ ČOČKY**

*Marinated swordfish in beetroot vinaigrette with green lentils purée*

**2. KACHNÍ KROKETY S FOIE GRAS A PISTÁCIEMI, GLAZÍROVANÁ JABLKA S CALVÁDOSEM**

*Duck croquette with foie gras and pistachios, glazed apples with calvados*

**3. GRILOVANÝ CANDÁT SE ŠALVĚJÍ A PARMskou ŠUNKOU, DÝŇOVÝM RIZOTEM A RUKOLOU**

*Grilled pikeperch with sage and parma ham, pumpkin risotto and rucola*

nebo / or

**VEPŘOVÁ PICANHA „QUALIVO“ S PYRÉ Z PEČENÉHO CELERU, SEZÓNŇÍ ZELENINOU A HŘÍBKOVOU OMÁČKOU**

*Pork picanha „qualivo“ with celery root purée seasonal vegetables and porcini sauce*

nebo / or

**ROLÁDA Z JELENÍ PLECE S DATLEMI A MANDLEMI SE SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A KRUPICOVÝMI NOKY**

*Deer shoulder stuffed with dates and almonds, creamy spinach and semolina dumplings*

**4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM S PERNÍKEM A ŠVESTKOVOU OMÁČKOU**

*Nougat & gingerbread dumplings with plum sweet sauce*

## PŘEDKRMY / STARTERS

**MEČOUN MARINOVANÝ VE VINEGRETU Z ČERVENÉ ŘEPY S PYRÉ ZE ZELENÉ ČOČKY**  
*Marinated swordfish in beetroot vinaigrette with green lentils purée*

250 Kč

**GRILOVANÉ KALAMÁRY S RAJČATOVÝM TATARÁČKEM, AVOKÁDEM A POLNÍČKOVÝM PESTEM**  
*Grilled calamari with tomato tartare, avocado and mâche pesto*

250 Kč

**KACHNÍ KROKETY S FOIE GRAS A PISTÁCIEMI, GLAZÍROVANÁ JABLKA S CALVÁDOSEM**  
*Duck croquette with foie gras and pistachios, glazed apples with calvados*

250 Kč

**HOVĚZÍ DRŠŤKY NA ŘÍMSKÝ ZPŮSOB S CHIPSEM ZE SÝRA PECORINO**  
*Roman-style tripe „trippa alla romana“ with pecorino chips*

190 Kč

**ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S MARMELÁDOU Z KUMQUATŮ A OMÁČKOU Z ČERNÉHO BEZU**  
*Game pâté with kumquat marmelade and black elderberry sauce*

190 Kč

**HOUBOVÉ TORTELLINY PLNĚNÉ RICOTTOU S PĚNOU Z ČERNÉHO KOŘENE A LANÝŽOVÝM OLEJEM**  
*Porcini mushrooms tortellini with ricotta, salsify foam and truffle oil*

190 Kč

**VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE**  
*Chef starters selection*

250 Kč

## POLÉVKY / SOUPS

**BAŽANTÍ VÝVAR SE SHERRY, ZELENINOU A KAŠTANOVO-BYLINKOVÝM KNEDLÍČKEM**  
*Pheasant consommé with sherry, vegetables and chestnut-herbs dumpling*

90 Kč

**PROVENCÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S ŠAFRÁNOVOU AIOLI A ČESNEKOVOU BAGETOU**  
*Provençal fish soup with saffron aioli and garlic baguette*

110 Kč

## SALÁTY / SALADS

**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

## **RYBY / FISH**

<b>KREVETY S CASERECCE TĚSTOVINAMI, HRÁŠKOVÝMI LUSKY A OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK</b> Grilled prawns with caserecce pasta, snow peas and roasted red pepper sauce	<b>420 Kč</b>
<b>GRILOVANÝ CANDÁT SE ŠALVĚJÍ A PARMskou ŠUNKOU, DÝŇOVÝM RIZOTEM A RUKOLOU</b> Grilled pikeperch with sage and parma ham, pumpkin risotto and rucola	<b>350 Kč</b>
<b>FILÁTKA Z PRAŽMY KRÁLOVSKÉ S RAGÚ Z FAVA FAZOLEK, BATÁTŮ A CHERRY RAJČAT</b> Filet of dorade royale with batata & fava beans ragout and cherry tomatoes	<b>380 Kč</b>

## **HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE**

<b>PRSA Z DIVOKÉ KACHNY PEČENÁ VE FILO TĚSTĚ S ROZINKOVÝM ČERVENÝM ZELÍM A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI</b> Wild duck breast baked in phyllo pastry with raisin red cabbage and crackling pancakes	<b>350 Kč</b>
<b>GRILOVANÁ SRNČÍ KÝTA S BRAMBOROVÝMI NUDLEMI, RŮŽIČKOVOU KAPUSTU A ŠÍPKOVOU OMÁČKOU</b> Grilled leg of roe deer with schupfnudeln, brussels sprouts and rosehip sauce	<b>420 Kč</b>
<b>ROLÁDA Z JELENÍ PLECE S DATLEMI A MANDLEMI SE SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A KRUPICOVÝMI NOKY</b> Deer shoulder stuffed with dates and almonds, creamy spinach and semolina dumplings	<b>350 Kč</b>
<b>VEPŘOVÁ PICHANHA „QUALIVO“ S PYRÉ Z PEČENÉHO CELERU, SEZÓNŇÍ ZELENINOU A HŘÍBKOVOU OMÁČKOU</b> Pork picanha „qualivo“ with celery root purée seasonal vegetables and porcini sauce	<b>380 Kč</b>
<b>TELECÍ RIB-EYE STEAK S BRAMBOROVÝMI RŮSTI, PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU A PERIGORDSKOU OMÁČKOU</b> Veal rib-eye steak with potato rösti, baked beetroot and sauce perigurdine	<b>420 Kč</b>
<b>HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM</b> Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad	<b>350 Kč</b>

## **DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE**

<b>BAILEYS CRÉME BRÛLÉE</b> Baileys crème brûlée	<b>125 Kč</b>
<b>ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN S HORKÝMI VIŠŇEMI A RUMOVOU ZMRZLINOU</b> Chocolate fondant with hot cherries and rum ice cream	<b>125 Kč</b>
<b>TVARHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM S PERNÍKEM A ŠVESTKOVOU OMÁČKOU</b> Nougat & gingerbread dumplings with plum sweet sauce	<b>125 Kč</b>
<b>PEČENÝ CHEESECAKE S BAZALKOVÝM CUKREM A JAHODOVÝM SORBETEM</b> BAKED CHEESECAKE WITH BASIL SUGAR AND STRAWBERRY SORBET	<b>125 Kč</b>
<b>SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM</b> Sorbet with sparkling wine or vodka	<b>125 Kč</b>
<b>VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ</b> French cheese selection	<b>175 Kč</b>

## **DĚTSKÉ MENU**

<b>ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU / KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ</b> Spaghetti with tomato sauce and fresh basil      Chicken schnitzel with potato purée	<b>95 Kč</b>
--	--------------

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka