

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

790 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

550 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



**1. SIVEN MARINOVANÝ V KOUŘOVÉ WHISKY S FENYKLOVO-JABLEČNÝM SALÁTEM
A POŠÍROVANÝM VEJCEM**

Brook trout marinated in smoky whisky with fennel-apple salad and poached egg

**2. SMAŽENÉ KANČÍ KROKETY V MANDLOVÉ STROUHANCE S KARAMELIZOVANÝM ČERVENÝM ZELÍM,
BRUSINKAMI A OMÁČKOU BORDELAISE**

Wild boar croquettes in almond breadcrumbs with caramelized red cabbage, cranberry and sauce bordelaise

**3. KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI
A SÉPIOVÝM RISOTTEM**

Garlic prawns flambé with Pernod, lightly smoked baked pepper and risotto nero

NEBO / or

**JEHNĚČÍ RAMÍNKO S MÁTOVOU OMÁČKOU, ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ,
RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A KRÉMOVOU POLENTOU**

Lamb shoulder with mint sauce, raisin marinated in grappa, spinach and creamy polenta

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE

Vanilla crème brûlée

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

700 Kč



1. PRESOVANÉ TELECÍ KOLENO S ESTRAGONOVOU POMMERY MAJONÉZOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU V MALINOVÉM OCTĚ

Pressed veal shank with tarragon pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

2. FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU VIERGE, BAZALKOVÝMI LASAGNEMI, LILKOVÝM KAVIÁREM A OLIVOVOU TAPENÁDOU

See bass fillet with sauce vierge, basil lasagne, aubergine caviar and olive tapenade

NEBO / or

CANDÁT S OMÁČKOU Z PEČENÉHO CELERU, OŘECHOVÝM OLEJEM, STONKOVOU BROKOLICÍ, KAROTKOU A PETRŽELOVÝM BRAMBOREM

Pike-perch with baked celery sauce, walnut oil, broccoli, carrots and parsley potatoes

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM

Foie gras poached in Porto wine with with pear & wasabi jam and raw date bread

4. SELEČÍ HŘBET S ČABAJKOVOU KRUSTOU, HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JABLKY

Slow-roasted suckling pig saddle with csabai crust, porcini sauce, glazed shallots and apple mashed potatoes

NEBO / or

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI

Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

5. ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU

Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut ice cream