



# MENU PODZIM 2023

## MENU KOPEC

### ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

### WINE PAIRING

### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

**1. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S BRUSINKAMI NAKLÁDANÝMI V ARMAGNACU A TOPINAMBUREM**

Venison pâté with cranberries marinated in Armagnac and jerusalem artichoke

**FRANKOVKA „RŮŽENY“ – J. STÁVEK**

**2. VELOUTÉ Z PEČENÉHO CELERU S CHORIZO KŘUPINKAMI A SMAŽENOU BAZALKOU**

Roasted celery velouté with chorizo and fried basil

**CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA**

**3. CANDÁT PEČENÝ NA ŠALVĚJI S OŘECHOVÝM OLEJEM, DÝŇOVÝM PYRÉ A HRÁŠKOVÝMI LUSKY**

Pikeperch with sage, walnut oil, pumpkin purée and snow pea

**CHARDONNAY „BIG“ – FABIG**

NEBO / or

**POMALU PEČENÁ ŠPIKOVANÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY  
A GLAZÍROVANOU ZELENINOU**

Roe deer leg with rosehip sauce, truffle gnocchi and glazed vegetables

**MERLOT – HORÁK**

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

**ROSE TRKMANSKÁ – STÁVEK**

**4. ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ MARCIPÁNEM V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ S BOMBARDINO OMÁČKOU**

Plum & marzipan dumplings in gingerbread crust with bombardino sauce

**PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK**

NEBO / or

**VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU**

French cheese selection with jam

**MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE**

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



## WINE PAIRING

### 5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

#### 1. LOSOSOVÝ TATARÁK SE ŠAFRÁNEM, KAVIÁREM A FENYKLEM

Salmon tartar with saffron, caviar and fennel

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

#### 2. GRILOVANÉ KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAK CHOI SLAWEM

Grilled calamari stuffed with pork and prawns, pak choi slaw

MULLER THURGAU – KADRKA

NEBO / or

GRILOVANÝ FILET Z MAKRELY S RUKOLOVÝM KRÉMEM A LILKOVO – RAJČATOVÝMI  
MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Grilled mackrel fillet with rocket cream and melanine alla parmigiana

RULANDSKÉ ŠEDÉ – PEŘINA

#### 3. TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOVO – WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Terrine of foie gras pear & wasabi chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

#### 4. KŘEPELKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU A KROKETOU

Baked quail with chestnuts stuffing, confited beetroot and croquette

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

GRILOVANÝ JELENÍ HRBET S JALOVCOVOU OMÁČKOU, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI  
A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU

Grilled deer saddle with juniper sauce, crackings cake and brussel sprouts

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK

#### 5. PĚNA Z BÍLÉ ČOKOLÁDY „VALRHONA“ S CHLAZENÝMI PLÁTKY ANANASU A KOKOSOVÝM KARAMELEM

White chocolate mousse „VALRHONA“ with pineapple and coconut caramel

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINÁŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE