

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

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

**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

MERLOT POZDNÍ SBĚR – MORAVÍNO VALTICE

**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

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

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

CABERNET SAUVIGNON – MERLOT „MAHARAL“ – TANZBERG

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ – SPRINGER CRAIG R. STAPELTON

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE

Vanilla crème brûlée

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ POPICE