

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



1. MARINOVANÝ SIVEN S LIMETOVÝM GELEM, QUIONOOU, POMELEM A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI
Marinated brook trout with lime gel, Quita, pomelo and smoked baked peppers

RYZLINK VLAŠSKÝ - VINÁŘSTVÍ PEŘINA

2. RAVIOLA PLNĚNÉ TRHANÝM KANČÍM MASEM SE SMAŽENÝM BRZLÍKEM
A ESTRAGONOVOU OMÁČKOU
Raviolo with pulled wild boar, fried sweetbread and tarragon sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

3. CANDÁT S KOPROVOU OMÁČKOU, VEJCEM NA HNILÍČKO A OPÉKANÝMI GRENAILLEMI
Pikeperch with dill creamy sauce, soft boiler egg and roasted grenailles

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

- ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI
A CIDROVOU OMÁČKOU
Porchetta with caramelised kohlrabi, cracklings cake and cider sauce

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK

NEBO / or

- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

4. TVAROHOVÝ KNEDLÍK PLNĚNÝ NUGÁTEM SE STROUHANÝM PERNÍKEM A BOMBARDINO OMÁČKOU
Curd cheese dumplings with nougat filling in gingerbread crumb and bombardino sauce

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBÉB - VINÁŘSTVÍ PEŘINA

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

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



**1. DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HRBET S LIBEČKOVOU POMMERY MAJONÉZOU
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU**

Cold veal saddle with lovage pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

PINOT BLANC - JOHAN W TŘEBÍVLICE

**2. OPÉKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM,
FAVA FAZOLKAMI A CHERRY RAJČATY**

Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with pastis,
fava beans and cherry tomatoes

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA

NEBO / or

FILET Z OMRINY S HUMMUSEM A CAPONATOU Z DÝNĚ, CUKETY A PAPRIKY

Fillet of ombrina with hummus and pumpkin, zucchini and peppers caponata

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

**3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO - FÍKOVÝM CHUTNEY
A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**

Foie gras poached in Porto wine with pear & fig chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

**4. PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, BATÁTOVÝM PYRÉ, STONKOVOU BROKOLICÍ
A KOŇAKOVOU OMÁČKOU**

Baked quail with chestnut stuffing, sweet potatoes purée, broccoli and cognac sauce

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

JEHNĚCÍ HRBET V BYLINKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU,

LANÝŽOVÝMI GNOCCHI A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM

Lamb saddle with herb crust with baked garlic sauce, truffle gnocchi and roasted spinach

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

5. ČOKOLÁDOVÝ „VALRHONA“ FONDANT S HORKÝMI VIŠŇEMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU

„VALRHONA“ chocolate fondant with warm cherries and pistacchio ice cream

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