

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 100 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč



1. **ÉCLAIRE S KANČÍM RILLETTEM S KOMPRESOVANOU ŠALOTKOU A POMMERY MAJONÉZOU**
Éclair with wild boar rilletes, shallots and pommery mayo

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK

2. **PROVENSÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PERNODEM, KREKETAMI A OLIVOVOU TAPENÁDOU**
Provencal fish soup with Pernod, prawns and olive tapenade

RYZLINK RÝNSKÝ – VINARSTVÍ MLÝNEK

3. **CANDÁT NA MÁSE S ŠAFRÁNOVÝM VELOUTÉ A CANNELLONI PLNĚNÝMI FENYKLEM, JABLKY A RICOTTOU**
Pike perch with saffron velouté and fennel, apple & ricotta cannelonni

RYZLINK VLAŠSKÝ – VINARSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, SCHUPFNUDLEMI, GLAZÍROVANÝM ČERNÝM KOŘENEM, KAROTKOU A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU
Roe deer leg with rosehip sauce, schupfnudeln and glazed salsify, carrot and brussel sprouts

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

NEBO / or

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

CABERNET SAUVIGNON „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

4. **TVAROHOVÝ KNEDLÍK PLNĚNÝ ŠVESTKOU A MARCIPÁNEM SE SKOŘICOVÝM CUKREM A MAKOVÝM MASCARPONE**
Sweet curd cheese dumplings with plum, marzipan, cinnamon sugar and poppy seed mascarpone

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINARSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU
French cheese selection with jam

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč



1. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A JABLKY POŠÍROVANÝMI V ČERNORYBÍZOVÉM JUICU
Game pâté with jerusalem artichoke purée and apple poached in black currant juice

FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK

2. OPÉKANÉ CHOBTNICE „AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ SE SÉPIOVÝM RISOTTEM,
FAVA FAZOLKAMI A CHERRY RAJČATY

Roasted octopus „aglio, olio e peperoncino“ with risotto nero, fava beans and cherry tomatoes

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE SMAŽENÝMI KAPARY, JAMÓN SERRANO CHIPSEM,
RAGŮ Z BÍLÝCH MÁSLOVÝCH FAZOLÍ A KAROTKY

Cod loin fillet with deep fried capres, jamón serrano chips, ragout of white butter beans and carrots

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN

3. TERINA Z FOIE GRAS S DÝŇOVO-MERUŇKOVÝM CHUTNEY A RAW DATLOVÝM CHLEBEM
Foie gras terrine with pumpkin-apricot chutney and raw date bread

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

4. GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIÉR,
BRAMBOROVÝM FONDANTEM A KARAMELIZOVANOU ČEKANKOU S POMERANČI

Grilled duck breast with grand marnier sauce, potato fondant and caramelised chicory & ganges

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

KONFITOVANÉ JEHNĚČÍ KOLÍNKO S JALOVCOVOU OMÁČKOU, KADEŘÁVKEM,
PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A AIOLI Z PEČENÉHO ČESNEKU

Confited lamb shank with juniper sauce, kale, parsnip purée and garlic aioli

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

5. TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, KOKOSOVOU ZMRZLINOU A MERINGEM

Tapioca with pineapple, rum, coconut ice cream and meringue

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINARSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK