



MENU

JARO 2024

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 270 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MERUŇKOVO - CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU 390 Kč

Foie gras poached in porto wine with apricot & chilli chutney and butter brioche

MARINOVANÁ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ S CHORIZEM, CIZRNOVÝM SALÁTEM SE ZAUZENÝMI PAPRIKAMI A GRILOVANOU CUKETOU 350 Kč

Marinated beef tender loin with chorizo, chickpea salad, smoked peppers and zucchini

SIVEN S CITRUSOVÝM DRESINKEM, OKURKOVO - ŘEDKVIČKOVOU REMOULÁDOU KŘEPELČÍM VEJCEM A CUKROVÝMI LUSKY 290 Kč

Brook trout with citrus dressing, cucumber & radish remoulade, quail egg and sugar snap peas

ŽABÍ STEHÝNKA NA ČESNEKOVÉM MÁSLĚ S PETRŽELOVÝM COULIS A CELEROVÝM PYRÉ 290 Kč

Frog legs with garlic butter, parsley coulis and celery purée

KROKETY Z KOZÍHO SÝRA A DATLÍ SMAŽENÉ V KUKUŘIČNÉ STROUHANCE S JABLKY POŠÍROVANÝMI V ČERNORYBÍZOVÉM JUICU 270 Kč

Fried goat cheese & date croquettes in corn crumbs with apple poached in black currant juice

VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUČAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 350 Kč

Chef starters selection

2 osoby/ 2 persons

490 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI 375 Kč

Caesar salad with chicken / tiger prawns

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR SE SHERRY, MORKOVÝM KNEDLÍČKEM A ZELENINOU 125 Kč

Chicken consommé with sherry, marrow dumpling and vegetables

CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU A PAŽITKOVÝM MASCARPONE V OMELETĚ 175 Kč

Asparagus velouté with prague ham & chives mascarpone omelette

RYBY / FISH

**FILET Z CANDÁTA S JARNÍMI BRAMBORAMI A ŠPIČATÝM ZELÍM ZADĚLÁVANÝM
KOPROVÝM CRÉME FRAICHE** 520 Kč

Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche and spring potatoes

TOURNEDOS Z MOŘSKÉHO JAZYKA SE ŠPENÁTEM, RISOTTEM, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM 550 Kč

Lemon sole tournedos with spinach and asparagus risotto

**OPEKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM, ŠAFRÁNEM,
ŘÁPIKATÝM CELEREM, CHERRY RAJČATY A ČESNEKOVOU BAGETOU** 620 Kč

Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with pastis, saffron, celery, cherry tomatoes and garlic baquette

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

**SELEČÍ KOTLETY SE SMRŽOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANOU KAROTKOU, FAVA FAZOLKAMI
A BRAMBOROVÝMI RÖSTI** 520 Kč

Suckling pig cutlet with morel sauce, glazed carrots, fava beans and potato rösti

**BALOTINA Z KRÁLÍKA S PANCETTOU, TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM
A GNOCCHI S MEDVĚDÍM ČESNEKEM** 520 Kč

Rabbit ballotine with pancetta, thyme juice, asparagus and wild garlic gnocchi

**JEHNĚČÍ FILET MIGNON S MÁTOVOU OMÁČKOU, GRILOVANÝM LILKEM S ROZINKAMI
A BATÁTOVÝM PYRÉ** 620 Kč

Lamb filet mignon with mint sauce, grilled aubergine, raisin and sweet potato purée

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S POMMERY-KAPAROVÝM MÁSLEM, ŽAMPIÓNOVÝM RAGŮ
A POMMES PONT NEUF** 590 Kč

Veal rib-eye steak with pommery & capres butter, champignon ragout and pommes pont neuf

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM 450 Kč

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM 175 Kč

Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

**ČOKOLÁDOVÁ VARIACE „VALRHONA GRAND CRU“
BROWNIES/ MOUSSE/ TERINA/ ZMRZLINA** 175 Kč

Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“
brownies/ mousse/ terrine/ ice cream

**TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM
A SMETANOVOU ZMRZLINOU** 175 Kč

Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and ice cream

SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM 175 Kč

Sorbet with sparkling wine or vodka

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU 250 Kč

French cheese selection with jam

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. SIVEN S CITRUSOVÝM DRESINKEM, OKURKOVO – ŘEDKVIČKOVOU REMOULÁDOU, KŘEPELČÍM VEJCEM A CUKROVÝMI LUSKY

Brook trout with citrus dressing, cucumber & radish remoulade, quail egg and sugar snap peas

CHARDONNAY/PINOT – GALA

2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU A PAŽITKOVÝM MASCARPONE V OMELETĚ

Asparagus velouté with prague ham & chives mascarpone omelette

MULLER THURGAU – KADRKA

3. FILET Z CANDÁTA S JARNÍMI BRAMBORAMI A ŠPIČATÝM ZELÍM ZADĚLÁVANÝM KOPROVÝM CRÉME FRAICHE

Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche and spring potatoes

RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ – VINAŘSTVÍ SONBERK

NEBO / or

SELEČÍ KOTLETA SE SMRŽOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANOU KAROTKOU, FAVA FAZOLKAMI A BRAMBOROVÝMI RÖSTI

Suckling pig cutlet with morel sauce, glazed carrots, fava beans and potato rösti

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

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

Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK

4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM A SMETANOVOU ZMRZLINOU

Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and ice cream

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. MARINOVANÁ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ S CHORIZEM, CIZRNOVÝM SALÁTEM SE ZAUZENÝMI PAPIKAMI A GRILOVANOU CUKETOU

Marinated beef tender loin with chorizo, chickpea salad, smoked peppers and zucchini

CHARDONNAY – JAROSLAV SPRINGER

2. ŽABÍ STEHÝNKA NA ČESNEKOVÉM MÁSE S PETRŽELOVÁM COULIS A CELEROVÝM PYRÉ

Frog legs with garlic butter, parsley coulis and celery purée

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

TOURNEDOS Z MOŘSKÉHO JAZYKA SE ŠPENÁTEM, RISOTTEM, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM

Lemon sole tournedos with spinach and asparagus risotto

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MERUŇKOVO – CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Foie gras poached in porto wine with apricot & chilli chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

4. BALOTINA Z KRÁLÍKA S PANCETTOU, TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM A GNOCCHI S MEDVĚDÍM ČESNEKEM

Rabbit ballotine with pancetta, thyme juice, asparagus and wild garlic gnocchi

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

NEBO / or

JEHNĚČÍ FILET MIGNON S MÁTOVOU OMÁČKOU, GRILOVANÝM LILKEM S ROZINKAMI A BATÁTOVÝM PYRÉ

Lamb filet mignon with mint sauce, grilled aubergine, raisin and sweet potato purée

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK

5. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO – MUČENKOVÝM SORBETEM

Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

ROZLÉVANÁ CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT RÉSERVE CHAPUY	0,12 l / 0,75 l 270 Kč / 1 550 Kč
PROSECCO BELSTAR BRUT	160 Kč / 650 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT JACQUES YVES	175 Kč / 750 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE & ITÁLIE	0,375 l / 0,75
GALA SEKT BLANC DE BLANC EXTRA BRUT	1 100 Kč
LAURENT - PERRIER BRUT CHAMPAGNE	990 Kč / 1 900 Kč
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE	2 700 Kč
BILLECART-SALMON ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	3 700 Kč
BISOL „JEIO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	850 Kč
NINO FRANCO „RUSTICO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	950 Kč

BÍLÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC - LURTON	145 Kč / 600 Kč
RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR - PEŘINA	160 Kč / 600 Kč
MULLER THURGAU - KADRKA	175 Kč / 750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ „STRÍBRNÝ“ - VINAŘSTVÍ SONBERK	175 Kč / 700 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER	175 Kč / 750 Kč
CHARDONNAY „BIG“ - FABIG	195 Kč / 900 Kč
CHARDONNAY - JAROSLAV SPRINGER	195 Kč / 900 Kč
CHARDONNAY/PINOT - GALA	175 Kč / 750 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN	175 Kč / 750 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - PEŘINA 0,1 l / 0,5 l	175 Kč / 750 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA	
CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA	750 Kč
PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK	750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA - ZILVAR PRAHA	1 050 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG	800 Kč

NĚMECKO & RAKOUSKO & ITÁLIE	
RIESLING „BRUNO“ TROCKEN MOSELA - KARTHAUSERHOF	850 Kč
RIESLING TROCKEN MOSELA - MARKUS MOLITOR	950 Kč
GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WACHAU - SCHMELTZ	850 Kč
GRÜNER VELTLINER „SMARAGD DURNSTEINER“ - PICHLER F. X.	1 700 Kč
PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI - LIS NERIS	950 Kč
GAVI DI GAVI DOCG - VILLA SPARINA	900 Kč
ARNEIS LANGHE - CORDERO DI MONTEZEMOLO	850 Kč

FRANCIE	
SYLVANER „TRADITION“ ALSACE - PFFAF	700 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE - PFAFF	1 100 Kč
SANCERRE „LES BARONNES“ - HENRI BOURGEOIS	1 100 Kč
POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ - HENRI BOURGEOIS	1 100 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC - DUCLAUX	1 700 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ - WILLIAM FEVRE	1 100 Kč
CHABLIS LÉRE CRU - LOUIS JADOT	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 250 Kč

NOVÝ ZÉLAND SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH -BOURGEOIS	800 Kč
---	--------

VÍNA



MICHELIN BIB GOURMAND



RŮŽOVÁ

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE	0,15 l / 0,75 l
ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK	175 Kč / 650 Kč
ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC - LES JAMELLES	600 Kč
CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ - COTES DE PROVENCE	850 Kč
CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“	990 Kč

ČERVENÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	145 Kč / 600 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	220 Kč / 950 Kč
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINA DEI	240 Kč / 1050 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK	195 Kč / 850 Kč
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER	195 Kč / 850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA	
FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK	800 Kč
FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK	750 Kč
CABERNET SAUVIGNON „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE	650 Kč
MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE	650 Kč
PINOT NOIR „ROUČÍ“ - JAROSLAV SPRINGER	1 100 Kč

ITÁLIE	
CHIANTI CLASSICO DOCG - CASTELLO DI VERRAZZANO	850 Kč
SUPERTUSCAN „LA MASSA“ - FATTORIA LA MASSA	1 250 Kč
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - LISINI	2 550 Kč
BARBERA D'ALBA - CORDERO DI MONTEZEMOLO	990 Kč
LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ - CONTERNO FANTINO	1 250 Kč
BAROLO „GARRETTI“ - LA SPINETTA	2 550 Kč
VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ - CA RUGATE	1 100 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO	1 950 Kč
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - CONTE DI CAMPIANO	850 Kč

FRANCIE	
MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ - ABBOTTS DELAUNAY	700 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ - CAVE DE TAIN	950 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ - „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	850 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ - ALAIN JAUME	950 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC - DOMAINE DU VIEUX LAZARET	1 700 Kč
HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“	850 Kč
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU“	1 350 Kč
MARGAUX CRU BOURGEOIS „CHATEAU PONTAC LYNCH“	1 750 Kč
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ - CAHORS	950 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
POMMARD BOURGOGNE - LOUIS JADOT	1 950 Kč

ŠPANĚLSKO	
RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	750 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	950 Kč

ARGENTINA & CHILE	
MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ - LURTON	800 Kč
MALBEC GRAND RESERVA - JEAN BOUSQUET	890 Kč
CABERNET SAUVIGNON RESERVA - ERRAZURIZ	700 Kč