



PŘEDKRMY / STARTERS

BÍLÝ A ZELENÝ CHŘEST NA MÁSLĚ SE STROUHANKOU, PRAŽSKOU ŠUNKOU A POŠÍROVANÝM VEJCEM	250 Kč	
White & green asparagus with butter, breadcrumbs, Prague ham and poached egg		
TATARÁČEK Z „KVITSŮY“ LOSOSA SE ZELENÝM CHŘESTEM, ŘEDKVIČKOU A OKURKOVÝM DIPEM	250 Kč	
„KVITSŮY“ salmon tartare with green asparagus, radish and cucumber dip		
KROKETY Z ČERVENÉ ČOČKY S TOFU, MÁTOVÝM PESTEM A VARIACÍ Z ČERVENÉ ŘEPY	190 Kč	
Red lentil & tofu croquettes with mint pesto and beetroot variation		
GRILOVANÉ KALAMÁRY S KORIANDREM, CHILLI, PAK-CHOY A MANGOVOU MAJONÉZOU	250 Kč	
Grilled calamari with coriander, chilli, pak-choy and mango mayonnaise		
POMALU PEČENÝ TELECÍ HŘBET S OMÁČKOU Z KONFITOVANÉHO ČESNEKU, KAPARY A SÝREM PECORINO	250 Kč	
Slow-roasted veal saddle with spread of confited garlic, capers and pecorino cheese		
TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOU POMALU TAŽENOU V ČERNORYBÍZOVÉ ŠTÁVĚ A ŽELÉ Z PÁLAVY	250 Kč	
Terrine of foie gras with slowly cooked pear in black currant juice and Pálava wine jelly		
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON	270 Kč
Chef starters selection	2 osoby / 2 persons	380 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S MORKOVÝMI KNEDLÍČKY, ZELENINOU A VÍNEM MADEIRA	90 Kč
Veal consommé with bone marrow dumplings, vegetables and Madeira wine	
CHŘESTOVÝ KRÉM S TOURNEDEM ZE SIVENA A PAŽITKOVÝM CRÉME FRAÎCHE	150 Kč
Asparagus cream with brook trout tournedos and chips crème fraîche	

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI	240 Kč / 270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns	
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM	240 Kč
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing	

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "Na Kopci"

2. CHŘESTOVÝ KRÉM S TOURNEDEM ZE SIVENA A PAŽITKOVÝM CRÉME FRAÎCHE

Asparagus cream with brook trout tournedos and chips crème fraîche

3. MOŘSKÝ OKOUN S BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM, HRÁŠKOVÝM PYRÉ A ESTRAGONOVÝM MÁSLEM

Red snapper fillet with white & green asparagus, pea purée and herbs - lemon bitter

NEBO / or

PICCATA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN SE ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMSKÉ ŠUNKY A RAJČATOVÝM KOMPOTEM

Rabbit piccata with spinach cannelloni gratinated with Parma ham sauce and tomato compote

NEBO / or

KŘEPELKA PLNĚNÁ FOIE GRAS NÁDIVKOU, S CHŘESTOVÝM RAGŮ A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI

Quail stuffed with foie gras, asparagus ragout and parsley potatoes

4. JAHODY A CHŘEST MARINOVANÉ V LIMONCELLU S KANDOVANOU POMERANČOVOU KŮROU A MRAŽENÝM VANILKOVÝM MASCARPONE KRÉMEM

Strawberry & asparagus marinated in Limoncello with candied orange peel and frozen vanilla mascarpone cream

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOU POMALU TAŽENOU V ČERNORYBÍZOVÉ ŠTÁVĚ A ŽELÉ Z PÁLAVY

Terrine of foie gras with slowly cooked pear in black currant juice and Pálava wine jelly

2. TATARÁČEK Z „KVITSØY“ LOSOSA SE ZELENÝM CHŘESTEM, ŘEDKVIČKOU A OKURKOVÝM DIPEM

"Kvitsøy" salmon tartare with green asparagus, radish and cucumber dip

NEBO / or

KREVEY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A RUKOLOVÝM PESTEM

Garlic & Pernod prawns with asparagus risotto and rucola pesto

3. MANDARINKOVÝ SORBET S LIKÉREM COINTREAU

Mandarin sorbet with Cointreau

4. TELECÍ RIB-EYE STEAK S BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM, RÖSTI A OMÁČKOU BÉARNAISE

Veal Rib-eye steak with white & green asparagus, rösti and Béarnaise sauce

NEBO / or

POMALU PEČENÁ ROLÁDA Z JEHNĚČÍ KÝTY S PANCETTOU A GREMOLATOU, KERBLÍKOVOU POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI

Braised lamb rump with pancetta and gremolata, cow parsley polenta and glazed shallots

5. CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT SE SLANÝM LÍSKOVO - OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A ZMRZLINOU Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

Chilled chocolate fondant with salted hazelnuts mousse and white chocolate ice cream



RYBY / FISH

KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A RUKOLOVÝM PESTEM 420 Kč

Garlic & Pernod prawns with asparagus risotto and rucola pesto

FILÁTKA ZE PSTRUHA NA MANDLÍCH V PAPILOTĚ S BROKOLICÍ, KAROTKOU A RATTE BRAMBORAMI 350 Kč

Trout fillet en papilote with almond, broccoli, carrots and ratte potatoes

MOŘSKÝ OKOUN S BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM, HRÁŠKOVÝM PYRÉ ESTRAGONOVO-CITRONOVÝM MÁSLEM 380 Kč

Red snapper fillet with white & green asparagus, pea purée and tarragon - lemon butter

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

KŘEPELKA PLNĚNÁ FOIE GRAS NÁDIVKOU, S CHŘESTOVÝM RAGŮ A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI 380 Kč

Quail stuffed with foie gras, asparagus ragout and parsley potatoes

PICCATA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN SE ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMSKÉ ŠUNKY A RAJČATOVÝM KOMPOTEM 350 Kč

Rabbit piccata with spinach cannelloni gratinated with Parma ham sauce and tomato compote

VEPŘOVÉ OSSOBUCCO SE ZAUZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ, FAZOLKAMI NA SLANINĚ A OMÁČKOU Z ČERNÉHO PIVA 350 Kč

Pork ossobuco with smoked potato purée, green beans & bacon and dark beer sauce

TELECÍ RIB-EYE STEAK S BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM, RÖSTI A OMÁČKOU BÉARNAISE 420 Kč

Veal Rib-eye steak with white & green asparagus, rösti and Béarnaise sauce

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM 350 Kč

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

POMALU PEČENÁ ROLÁDA Z JEHNĚČÍ KÝTY S PANCETTOU A GREMOLATOU, KERBLÍKOVOU POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI 380 Kč

Braised lamb rump with pancetta and gremolata, cow parsley polenta and glazed shallots



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

PISTACIOVÉ CRÉME BRÛLÉE Pistachio crème brûlée	125 Kč
CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT SE SLANÝM LÍSKOVO - OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A ZMRZLINOU Z BÍLÉ ČOKOLÁDY Chilled chocolate fondant with salted hazelnuts mousse and white chocolate ice cream	125 Kč
JAHODY A CHŘEST MARINOVANÉ V LIMONCELLU S KANDOVANOU POMERANČOVOU A MRAŽENÝM VANILKOVÝM MASCARPONE KRÉMEM KŮROU Strawberry & asparagus marinated in Limoncello with candied orange peel and frozen vanilla mascarpone cream	125 Kč
TVARHOVÉ KNEDLÍKY S JAHODAMI A PERNÍKOVOU KRUSTOU Sweet quark dumplings with strawberry and gingerbread crust	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč
VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ French cheese selection	175 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	95 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	95 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka