

MENU KOPEC 1 110 Kč WINE PAIRING 690 Kč
ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU 4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM, LILKOVÝM KAVIÁREM A PINIEMI
Burrata with marinated beetroot, spinach, aubergine caviar and pine nuts

RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

2. RAVIOLA S TELECÍM KRKEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU
Ravioli with veal neck, wild garlic and morel sauce

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

3. FILET Z DIVOKÉHO „KETA“ LOSOSA S NOILLY PRAT OMÁČKOU, VANILKOVÝM PYRÉ A STONKOVOU BROKOLICÍ
Wild „keta“ salmon fillet with noilly prat sauce, vanilla purée and broccoli

RYZLINK VLAŠSKÝ - PEŘINA

NEBO / or

HOVĚZÍ FLANK STEAK S BATÁTOVÝM PYRÉ, PLOCHÝMI FAZOLEMI, KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU A OMÁČKOU BORDELAISE

Beef flank steak with sweet potatoes purée, supermarconi beans, caramelized shallots and sauce bordelaise

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

NEBO / or

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

CABERNET SAUVIGNON „TUROLD“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBĚB“ - VOLAŘÍK

NEBO / or

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

NABÍZÍME TAKÉ

VEGETARIÁNSKÉ MENU

MENU CHEF 1 550 Kč WINE PAIRING 850 Kč
PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU 5 SKLENICE / 5 GLASSES

1. TUŇÁKOVÉ CARPACCIO MARINOVANÉ V YUZU KOSHO A SÓJOVÉ OMÁČCE SE SEZAMEM A OKURKOU
Tuna carpaccio marinated in yuzo kusho, soya sauce with sesame and cucumber

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK

2. KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM S KREKETAMI, SOM-TAM SALÁTEM A MANGOVO - CHILLI MAJONÉZOU

Calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and mango & chilli mayo

SYLVANER - JOHAN W TŘEBÍVLICE

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S PERSILLÁDOU, CIZRNOVÝM HUMMUSEM A ZELENINOU RATATOUILLE
Sea bass fillet with persillade, chickpeas hummus and ratatouille vegetables

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V GEWÜRZTRAMINERU S FÍKOVO - JABLEČNÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Foie gras poached in gewürztraminer with figs-apple chutney and butter brioche

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBĚB“ - VOLAŘÍK

4. KRÁLÍČÍ BALLOTINA S FOIE GRAS, PANCETTOU, HRÁŠKOVÝM RISOTTEM A MÁTOVOU OMÁČKOU
Rabbit ballotine with foie gras, pancetta, green peas risotto and mint sauce

CHARDONNAY / PINOT - GALA

NEBO / or

TELECÍ PAVOUČEK PLNĚNÝ ZELENINOU S BYLINKOVÝM GNOCCHI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU

Veal spider steak with vegetables, herb gnocchi, creamy spinach and garlic confit sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

5. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

NEBO / or

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