

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč



1. DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HRBET S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU

Cold veal saddle with truffle mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

2. CHLAZENÉ GAZPACHO S KROKETOU Z TRESKY A JÁMON SERRANO CHIPSEM

Gazpacho with cod fish croquettes and jámon strano chips

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3. FILET Z MAKRELY S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK A BAZALKOVÝMI RAVIOLAMI
PLNĚNÝMI SUŠENÝMI RAJČATY

Mackerel fillet with baked peppers sauce and basil & sundry tomatoes ravioli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

- IBERICO VEPŘOVÝ FRENCH RACK S OMÁČKOU Z BRANDY DE JEREZ, DÝŇOVÝMI NOKY
A STONKOU BROKOLICÍ

Iberico pork french rack with brandy de jerez sauce, pumpkin gnocchi and broccoli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. „TARTE AUX POMMES“ JABLEČNO - MANDLOVÝ KOLÁČ SE SLANO-KARAMELOVOU ZMRZLINOU

„TARTE AUX POMMES“ Apple & almond pie with salted caramel ice cream

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

- VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč



1. TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A KŘEPELČÍM VEJCEM

Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and quail egg

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

2. OPÉKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM, CUKETOU A CHERRY RAJČATY

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

STEAK Z MEČOUNA S PISTÁCIOVÝM OLEJEM, POMERANČI, RŮŽOVÝM PEPŘEM, RUKOLOU A BRAMBOROVÝMI LUPÍNKY

Swordfish steak with pistacchio oil, orange, pink peppercorn, rocket salad and roasted potatoes

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE A DATLOVÝM CHLEBEM

Foie gras poached in tokaj wine with cantaloupe melon and date bread

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. PEČENÉ BABY KUŘÁTKO NA TYMIÁNU S ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM A STONKOU BROKOLICÍ

Iberico pork french rack with brandy de jerez sauce, pumpkin gnocchi and broccoli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

JEHNĚČÍ HŘBET V HŘÍBKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM

Lamb saddle with porcini crust with baked garlic sauce, jerusalem atichoke purée and roasted spinach

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

5. MATCHA MOUSSE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S ČOKOLÁDOVÝM BROWNIES „VALRHONA“ A COULIS Z DRAČÍHO OVOCE

Matcha white chocolate mousse with valrhona brownies and dragon fruit coulis

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX