

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée	125 Kč
ČOKOLÁDOVÝ FONDANT VALRHONA S HORKÝMI VIŠŇEMI A ZMRZLINOU VELVET BLANC Valrhona chocolate fondant with hot cherries and velvet blanc ice cream	125 Kč
JAHODOVÁ TAPIOCA S BAZALKOVÝM CUKREM A JOGURTOVOU ZMRZLINOU Strawberry tapioca with basil sugar and yoghurt ice cream	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	175 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	175 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 0,12 l / 210 Kč
BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

TATARÁK Z LOSOSA LABEL ROUGE S FENYKLOVÝM SALÁTEM A KAVIÁREM Tartare of label rouge salmon with fennel salad and caviar	270 Kč
GRILOVANÁ CHOBOTNICE S PROVENCÁLSKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM S OLIVAMI A KAPARY Grilled octopus with provencal potatoes salad	270 Kč
PLÁTKY MARINOVANÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ SE SALSOU ROJO A AVOKÁDOVOU GUACAMOLE Marinated beef tenderloin with salsa rojo and guacamole	270 Kč
OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI CHUTNEY, REDUKCÍ Z PORTSKÉHO VÍNA A RAW DATLOVÝM CHLEBEM Pan-fried foie gras with apricot-chilli chutney, Porto reduction and raw date bread	350 Kč
ZELENÝ A BÍLÝ CHŘEST S RAJČATOVÝM CONCASSÉ, VEJCEM 63°C A POLNÍČKEM Green and white asparagus with tomatoes concassé, egg 63°C and corn salad	250 Kč
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE Chef starters selection	1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč 2 osoby / 2 persons 490 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S TYROLSKÝM JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM A ZELENINOU Veal consommé with Tyrolean liver dumping and vegetables	95 Kč
KREKETOVÝ BISQUE S KOŇAKEM, RŮŽOVÝM PEPŘEM A RAVIOLOU PLNĚNOU PLODY MOŘE Prawns bisque with cognac, rose pepper and sea food ravioli	150 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI Caesar salad with chicken / tiger prawns	270 Kč
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, POMERANČOVÝM DRESINKEM, CIZRNOU A GRANÁTOVÝM JABLKEM Salad with gratinated goat cheese, orange dressing, chickpea and pomegranate	270 Kč

MENU CHEF 1 050 Kč
PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 700 Kč
5 SKLENICE / 5 GLASSES

- ..
- 1. TATARÁK Z LOSOSA LABEL ROUGE S FENYKLOVÝM SALÁTEM A KAVIÁREM**
Tartare of label rouge salmon with fennel salad and caviar
 - 2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE S PROVENCÁLSKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM S OLIVAMI A KAPARY**
Grilled octopus with provencal potatoes salad

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A KRÉMOVOU POLENTOU SE SUŠENÝMI RAJČATY
Sea bass fillet with spinach, creamy polenta and sun dried tomatoes
 - 3. OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI CHUTNEY, REDUKCÍ Z PORTSKÉHO VÍNA A RAW DATLOVÝM CHLEBEM**
Pan-fried foie gras with apricot-chilli chutney, Porto reduction and raw date bread
 - 4. GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIÉR, BATÁTOVÝM PYRÉ A RAGŮ Z ČERNÉHO KOŘENE S FAVA FAZOLKAMI**
Grilled duck breast with sauce Grand Marnier, batatas purée, ragout of black salsify and fava beans

NEBO / or

KONFITOVANÁ JEHNEČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, GRILOVANOU ZELENINOU A HUMMUSEM
Confited rump of lamb with cardamon sauce, grilled vegetables and hummus
 - 5. JAHODOVÁ TAPIOCA S BAZALKOVÝM CUKREM A JOGURTOVOU ZMRZLINOU**
Strawberry tapioca with basil sugar and yoghurt ice cream

RYBY / FISH

- KREVETY S ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM, ARTYČOKY, CUKROVÝMI LUSKY A CHERRY RAJČATY** 420 Kč
Prawns with saffron risotto, artichoke, snow pea and cherry tomatoes
- CANDÁT NA MANDLÍCH S OPEČENÝMI GRENAILLEMI A KARMELIZOVANÝM ŠPIČATÝM ZELÍM S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE** 390 Kč
Pike-perch with almond, grenailles, caramelized pointed cabbage and dill crème fraiche
- FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A KRÉMOVOU POLENTOU SE SUŠENÝMI RAJČATY** 420 Kč
Sea bass fillet with spinach, creamy polenta and sun dried tomatoes

MENU KOPEC 825 Kč
ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 600 Kč
4 SKLENICE / 4 GLASSES

- 1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU**
Beef tartar "Na Kopci"
- 2. KREVETOVÝ BISQUE S KOŇAKEM, RŮŽOVÝM PEPŘEM A RAVIOLOU PLNĚNOU PLODY MOŘE**
Prawns bisque with cognac, rose pepper and sea food ravioli
- 3. CANDÁT NA MANDLÍCH S OPEČENÝMI GRENAILLEMI A KARMELIZOVANÝM ŠPIČATÝM ZELÍM S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE**
Pike-perch with almond, grenailles, caramelized pointed cabbage and dill crème fraiche

NEBO / or

SMAŽENÝ KRÁLIČÍ ŘÍZEK SE ZAUZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ A OKURKAMI NAKLÁDANÝMI V ESTRAGONOVÉM OCTU
Rabbit schnitzel with smoked potatoes purée and cucumber marinated in tarragon vinegar
- 4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE**
Vanilla crème brûlée

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIÉR, BATÁTOVÝM PYRÉ A RAGŮ Z ČERNÉHO KOŘENE S FAVA FAZOLKAMI** 450 Kč
Grilled duck breast with sauce Grand Marnier, sweet potatoes purée, ragout of black salsify and fava beans
- SMAŽENÝ KRÁLIČÍ ŘÍZEK SE ZAUZENOU BRAMBOROVOU KAŠÍ A OKURKAMI NAKLÁDANÝMI V ESTRAGONOVÉM OCTU** 390 Kč
Rabbit schnitzel with smoked potatoes purée and cucumber marinated in tarragon vinegar
- TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, FAZOLKAMI SE SLANINOU A HRANOLKAMI** 450 Kč
Veal rib-eye steak with pepper sauce, green beans & bacon and pommes frites
- KONFITOVANÁ JEHNEČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, GRILOVANOU ZELENINOU A HUMMUSEM** 420 Kč
Confited rump of lamb with cardamon sauce, grilled vegetables and hummus
- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM** 390 Kč
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad