



MENU

ZIMA 2022/2023

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 250 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

TERINA Z HUSÍCH FOIE GRAS POŠÍROVANÝCH V ČERVENÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO – FÍKOVOU ZAVAŘENINOU A MÁSLOVOU BRIOŠKOU 390 Kč

Terrine of goose foie gras poached in red wine with pear & figs jam and butter brioche

TUŇÁKOVÝ TATARÁK S TOBIKO KAVIÁREM, JAPONSKOU MAJONÉZOU A ŽLUTOU ŘEDKVÍ 290 Kč

Tuna tartare with tobiko caviar, japanese mayo and takuan pickled radish

CEVICHE Z KREKET, RYB A CHOBOTNICE S MANGEM, KORIANDREM, GRANÁTOVÝM JABLKEM A AVOKÁDOVÝM GUACAMOLE 290 Kč

Ceviche of prawn, fish and octopus with mango, coriander, pomegranate and guacamole

PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO JELENÍHO HŘBETU S PYRÉ Z ČERNÉHO KOŘENE, PECORINEM A NAKLÁDANÝMI HOUBAMI 290 Kč

Sliced tender venison saddle with salsify purée, pecorino and pickled mushrooms

SMAŽENÁ KROKETA Z ČERVENÉ ČOČKY, TOFU A DATLÍ S KÖŘENÍM GARAM MASALA A RAITA DIPEM 270 Kč

Fried lentils & tofu croquette with date, garam masala and raita dip

VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUCHAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč

Chef starters selection

2 osoba/ 2 persons

490 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI 375 Kč

Caesar salad with chicken / tiger prawns

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR SE SHERRY, ŽEMLOVÝM KNEDLÍČKEM S VOLSKOU OHÁŇKOU A ZELENINOU 125 Kč

Pheasant consommé with sherry, oxtail semmelknodel and vegetables

KRÉM Z PEČENÉHO CELERU S LANÝŽOVÝM OLEJEM A GALANTÝNOU Z KUŘETE BRESSE 195 Kč

Celery velouté with truffle oil and galantines of chicken bresse

RYBY / FISH

- SIVEN NA MANDLÍCH S BYLINKOVÝM MÁSLEM, OPÉKANÝMI GRENAILLEMI** 470 Kč
A ZELENINOU JULIENNES S ESTRAGONEM
Brook trout with almonds, herb butter, grenailles and juliennes vegetables with tarragon
- FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ZAPEČENÝMI LILKOVO-RAJČATOVÝMI MELANZANE,** 490 Kč
OLIVOVOU TAPENÁDOU A RUKOLOU
Sea bass fillet with gratinated aubergine&tomato melanzane, olive tapenade and rucola
- GRILOVANÉ KREVETY S PERNODEM, PÓRKOVÝMI RAVIOLI, RŮŽOVÝM PEPŘEM** 490 Kč
A OMÁČKOU NANTUA
Grilled prawns with pernod, leek ravioli, pink pepper and nantua sauce

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- SALTIMBOCCA Z KRÁLÍKA S PARMskou ŠUNKOU A ŠALVĚJÍ, RAJČATOVO-RICOTTOVÝM** 490 Kč
RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI
Rabbit saltimbocca with parma ham, sage, tomato&ricotta risotto and zucchini spaghetti
- KONFITOVANÁ KANČÍ KRKOVICE S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, KRUPICOVÝMI NOKY** 490 Kč
A ZADĚLÁVANOU SAVOJSKOU KAPUSTOU S RYZLINKEM A CRÉME FRAICHE,
Confited wild boar neck with baked garlic sauce, semolina dumplings
and savoy cabbage braised with riesling and crème fraiche
- GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S POMMERY OMÁČKOU, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, HLÍVOU** 550 Kč
A ZAUZENOU BRAMBOROVO-KŘENOVOU KAŠÍ
Grilled duck breast with pommery sauce, spinach, oyster mushrooms and smoked
potato & horseradish purée
- TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVOU OMÁČKOU, FAVA FAZOLEMI SE SLANINOU** 590 Kč
A GRATINOVANÝMI BRAMBOROVÝMI TARTIFLETTE
Veal rib-eye steak with cognac sauce, tartiflette and fava beans with bacon
- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM** 420 Kč
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

- VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANDARINKOVÝM SORBETEM** 150 Kč
Vanilla crème brûlée with clementine sorbet
- ČOKOLÁDOVÝ FONDANT „VALRHONA GRAND CRU“ S PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU** 150 Kč
A HORKÝMI VIŠŇEMI
Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU“ with pistachio ice cream and warm cherries
- JABLKO V ŽUPANU S RUMEM, MARCIPÁNEM, HROZINKAMI A ŠODÓ** 150 Kč
Caramelized apple with rum, marzipan and raisin in puff pastry with vanilla sauce
- SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM** 150 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

950 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

625 Kč

1. PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO JELENÍHO HRBETU S PYRÉ Z ČERNÉHO KOŘENE, PECORINEM A NAKLÁDANÝMI HOUBAMI
Sliced tender venison saddle with salsify purée, pecorino and pickled mushrooms

ROSE TRKMANSKÁ - STÁVEK

2. KRÉM Z PEČENÉHO CELERU S LANÝŽOVÝM OLEJEM A GALANTÝNOU Z KUŘETE BRESSE
Celery velouté with truffle oil and galantines of chicken bresse

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“

3. SIVEN NA MANDLÍCH S BYLINKOVÝM MÁSEM, OPÉKANÝMI GRENAILLEMI A ZELENINOU JULIENNES S ESTRAGONEM
Brook trout with almonds, herb butter, grenailles and juliennes vegetables with tarragon

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

KONFITOVANÁ KANČÍ KRKOVICE S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, KRUPICOVÝMI NOKY A ZADĚLÁVANOU SAVOJSKOU KAPUSTOU S RYZLINKEM A CRÉME FRAICHE,
Confited wild boar neck with baked garlic sauce, semolina dumplings and savoy cabbage braised with riesling and crème fraiche

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ - JAROSLAV SPRINGER

NEBO / or

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

MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE

4. ČOKOLÁDOVÝ FONDANT „VALRHONA GRAND CRU“ S PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU A HORKÝMI VIŠNĚMI
Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU“ with pistachio ice cream and warm cherries

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINARSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

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

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - KADRKA

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 350 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč

1. TERINA Z HUSÍCH FOIE GRAS POŠÍROVANÝCH V ČERVENÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO – FÍKOVOU ZAVAŘENINOU A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Terrine of goose foie gras poached in red wine with pear & figs jam and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

2. CEVICHE Z KREKET, RYB A CHOBOTNICE S MANGEM, KORIANDREM, GRANÁTOVÝM JABLKEM A AVOKÁDOVÝM GUACAMOLE

Ceviche of prawn, fish and octopus with mango, coriander, pomegranate and guacamole

RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR - PEŘINA

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ZAPEČENÝMI LILKOVO-RAJČATOVÝMI MELANZANE, OLIVOVOU TAPENÁDOU A RUKOLOU

Sea bass fillet with gratinated aubergine&tomato melanzane, olive tapenade and rucola

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

3. GRILOVANÉ KREKETY S PERNODEM, PÓRKOVÝMI RAVIOLI, RŮŽOVÝM PEPŘEM A OMÁČKOU NANTUA

Grilled prawns with pernod, leek ravioli, pink pepper and nantua sauce

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

4. GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S POMMERY OMÁČKOU, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, HLÍVOU A ZAUZENOU BRAMBOROVO-KŘENOVOU KAŠÍ

Grilled duck breast with pommery sauce, spinach, oyster mushrooms and smoked potato & horseradish purée

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT - HORÁK

NEBO / or

SALTIMBOCCA Z KRÁLÍKA S PARMskou ŠUNKOU A ŠALVĚJÍ, RAJČATOVO-RICOTTOVÝM RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI

Rabbit saltimbocca with parma ham, sage, tomato&ricotta risotto and zucchini spaghetti

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

5. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANDARINKOVÝM SORBETEM

Vanilla crème brûlée with clementine sorbet

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - KADRKA