

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

950 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



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 VIŠŇEMI

Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU“ with pistachio ice cream and warm cherries

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

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 350 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



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 KREVETY 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 CIBÉB – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – KADRKA