

MENU KOPEC

875 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 625 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. STUDENÝ ROASTBEEF S POMMERY HOŘČIČNÝM GLAZÉ A MARINOVANÝM CHŘESTEM

Cold roastbeef with pommery mustard glazé and marinated asparagus

CABERNET MORAVIA ROSÉ KABINET – KADRKA

2. CHŘESTOVÝ KRÉM S MATINI DRY A RILLETTEM Z UZENÉHO LOSOSA

Asparagus velouté with martiny dry and smoked salmon rilletes

MÜLLER THURGAU – ŽERNOSECKÉ VINAŘSTVÍ

3. FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S MEDVĚDÍM ČESNEKEM A CHŘESTOVÝM RISOTTEM

Pikeperch with wild garlic butter and asparagus risotto

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ SONBERK

NEBO / or

PEČENÉ BABY KUŘÁTKO SE SMRŽOVOU OMÁČKOU A RAGŮ Z CHŘESTU, MRKVE, FAVA FAZOLEK A JARNÍCH BRAMBOR

Roasted baby chicken with morel sauce and ragout of asparagus, carrots, fava beans and spring potatoes

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT – HORÁK

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ – JAROSLAV SPRINGER

4. JAHODOVÉ KNEDLÍKY V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ SE SKOŘICOVÝM MASCARPONE A JAHODOVOU ZMRZLINOU

Strawberry dumplings in ginger bread crust with cinnamon mascarpone and strawberry ice cream

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – KADRKA



MENU CHEF

1 200 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 800 Kč

5 SKLENIC / 5 GLASSES

1. TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A JAPONSKOU MAJONÉZOU

Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and japanese mayo

RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR – PEŘINA

2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE S CHORIZEM, POMELEM A CIZRNOVÝM SALÁTEM

Grilled octopus with chorizo, pomelo and chickpea salad

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK

NEBO / or

FILET Z OMBRINY S GRILOVANÝMI CUKETAMI, RAJČATOVÝM CONCASSÉ A BAZALKOVÝM PESTEM

Fillet of croaker with grilled zucchini, tomatoes concassé and basil pesto

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI CHUTNEY A BRIOŠKOU

Pan-fried foie gras with apricot & chilli chutney and brioche

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

4. KONFITOVANÉ DUO „STEHNO A ROLÁDA“ Z KRÁLÍKA S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU A ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI S RICOTTOU

Confited rabbit with roasted garlic sauce and spinach & ricotta cannelloni

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

SALTIMBOCCA ZE HRĚBETU DIVOČÁKA, PARMSKÉ ŠUNKY A ŠALVĚJE S BATÁTOVÝM PYRÉ A ZELENÝMI FAZOLKAMI

Saltimbocca of wild boar back, parma ham and sage with batatas purée and green beans

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

5. ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA GRAND CRU“ S AMARETTEM, MANDLOVÝMI PLACÍČKAMI A MALINOVOU OMÁČKOU

Valrhona grand cru chocolate mousse with amaretto, almond biscuits and raspberry sauce

PÁLAVA – KADRKA