

MENU KOPEC

875 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 625 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

**1. STUDENÝ ROASTBEEF S POMMERY HOŘČIČNÝM GLAZÉ
A NAKLÁDANOU ZELENINOU**

Cold roastbeef with pommery mustard glazé
and pickled vegetables

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 , GLAZÍROVANOU
KAROTKOU, FAVA FAZOLKAMI A RESTOVANÝMI BRAMBORAMI**

Roasted baby chicken with morel sauce, glazed carrots,
fava beans and 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. JAHODOVÝ KNEDLÍK V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ SE SKOŘICOVÝM
MASCARPONE A JAHODOVOU ZMRZLINOU**

Strawberry dumpling 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

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

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 HŘBETU DIVOČÁKA, PARMské ŠUNKY A ŠALVĚJE
S LANÝŽOVÝMI NOKY A ROMANESCEM**

Saltimbocca of wild boar back, parma ham and sage with truffle
gnocchi and romaneto

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

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

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

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – PEŘINA