

## ČERVENÁ VÍNA

<b>ROZLÉVANÁ</b>	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	<b>110 Kč</b>
<b>CABERNET SYRAH „ALBARAN“</b> LANGUEDOC GAUSSAC	<b>135 Kč / 550 Kč</b>
<b>COTES DU RHONE „RESERVE“</b> GRAND VENEUR	<b>135 Kč / 600 Kč</b>
<b>PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“</b> BOURGOGNE – JADOT	<b>175 Kč / 750 Kč</b>

### ČESKÁ REPUBLIKA

MERLOT <b>POZDNÍ SBĚR</b> – MORAVÍNO VALTICE	<b>175 Kč / 600 Kč</b>
CABERNET SAUVIGNON – MERLOT „MAHARAL“ – TANZBERG	<b>175 Kč / 750 Kč</b>
PINOT NOIR „ <b>HALTÝŘKY</b> “ ´- SPRINGER STAPLETON	<b>195 Kč / 800 Kč</b>
PINOT NOIR „ <b>ČTVRTĚ</b> “ ´- SPRINGER	<b>990 Kč</b>
PINOT NOIR „JOHANN W“ ZÁMECKÉ VINAŘSVÍ TŘEBŮVICE	<b>890 Kč</b>
<b>FRANKOVKA „CHÂTEAU DOWINA“</b> POZDNÍ SBĚR – MICHLOVSKÝ	<b>750 Kč</b>

### ŠPANĚLSKO

RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	<b>700 Kč</b>
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	<b>890 Kč</b>

### ITÁLIE

TOSCANA „PLATO ROSSO“ CABERNET SAUVIGNON & SANGIOVESE	<b>550 Kč</b>
RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - SPERI	<b>890 Kč</b>
AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ZENATO	<b>1 950 Kč</b>
<b>NEBBIOLO D’ALBA</b> - ALBINO ROCCA	<b>890 Kč</b>
<b>BARBERA D’ALBA ORNATI</b> – PARUSSO	<b>890 Kč</b>
BAROLO GARRETTI „ <b>LA SPINETTA</b> “	<b>2 250 Kč</b>
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – COL D’ORCIA	<b>1 550 Kč</b>

### FRANCIE

<b>MINERVOIS „A TIRE D'AILE“</b> – ABBOTTS DELAUNAY	<b>600 Kč</b>
<b>CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“</b> – CAVE DE TAIN	<b>850 Kč</b>
<b>LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“</b> – ALAIN JAUME	<b>950 Kč</b>
HAUT-MÉDOC „ <b>CHÂTEAU D'ARVIGNY</b> “	<b>800 Kč</b>
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „ <b>CHÂTEAU DE GUILHEMANSON</b> “	<b>950 Kč</b>
MARGAUX CRU BOURGEOIS „ <b>PONTAC LYNCH</b> “	<b>1 550 Kč</b>
CHASSAGNE-MONTRACHET „ <b>VIEILLES VIGNES</b> “ – LOUIS JADOT	<b>1 550 Kč</b>

### ARGENTINA & CHILE

MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ – LURTON	<b>750 Kč</b>
MALBEC GRAND RESERVA – JEAN BOUSQUET	<b>890 Kč</b>
CABERNET SAUVIGNON RESERVA – ERRAZURIZ ESTATE	<b>650 Kč</b>

## RŮŽOVÁ VÍNA

### FRANCIE

<b>CHATEAU MINUTY „M“ ROSÉ</b> – COTES DE PROVENCE	<b>650 Kč</b>
CHATEAU MINUTY <b>CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“</b>	<b>990 Kč</b>

## ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

### ROZLÉVANÁ

PROSECCO BELSTAR BRUT	0,12 l / 0,75 l	<b>120 Kč</b>
CREMANT DE BORDEAUX BRUT JACQUES YVES		<b>145 Kč / 700 Kč</b>

### ITÁLIE

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE „ <b>JEIO</b> “ BRUT	<b>700 Kč</b>
<b>BISOL „BEL STAR“</b> ROSE EXTRA DRY	<b>600 Kč</b>

### FRANCIE

LAURENT – PERRIER BRUT	0,375 l / 0,75 l	<b>850 Kč / 1 600 Kč</b>
LAURENT – <b>PERRIER ROSÉ BRUT</b>		<b>2 550 Kč</b>

## BÍLÁ VÍNA

### ROZLÉVANÁ

SAUVIGNON „ <b>LES FUMÉES BLANCHES</b> “ LANGUEDOC - LURTON	0,15 l / 0,75 l	<b>110 Kč</b>
<b>SYLVANER „TRADITION“</b> ALSACE - PFFAF		<b>135 Kč / 600 Kč</b>
<b>CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“</b> BOURGOGNE JADOT		<b>175 Kč / 750 Kč</b>
<b>RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR</b> – MORAVÍNO VALTICE		<b>135 Kč / 550 Kč</b>
<b>PÁLAVA POZDNÍ SBĚR</b> – VINAŘSTVÍ POPICE		<b>135 Kč / 550 Kč</b>

### ČESKÁ REPUBLIKA

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG	<b>195 Kč / 900 Kč</b>
SAUVIGNON BLANC „ <b>NA VÝSLUNÍ</b> “ – FABIG	<b>175 Kč / 750 Kč</b>
<b>RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR</b> – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	<b>175 Kč / 650 Kč</b>
<b>RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR</b> – VINAŘSTVÍ SONBERK	<b>650 Kč</b>
<b>RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR</b> – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	<b>700 Kč</b>
<b>VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“</b> – PIÁLEK & JAGER	<b>700 Kč</b>
CHARDONNAY „SUR LIE“ – PIÁLEK & JAGER	<b>750 Kč</b>
PINOT GRIS „JOHANN W“ – ZÁMECKÉ VINAŘSVÍ TŘEBŮVICE	<b>850 Kč</b>
<b>MÜLLER THURGAU</b> – ŽERNOSECKÉ VINAŘSTVÍ	<b>550 Kč</b>

### RAKOUSKO & NĚMECKO

<b>GRÜNER VELTLINER</b> FLO „TRAISENTAL“ – PREIB	<b>600 Kč</b>
<b>GRÜNER VELTLINER</b> KAMPTAL – JURTSCHITCH SONNHOF	<b>800 Kč</b>
RIESLING TROCKEN MOSELA – MARKUS MOLITOR	<b>800 Kč</b>
<b>GRÜNER VELTLINER SMARAGD DURNSTEINER</b> – PICHLER F. X.	<b>1 700 Kč</b>

### ITÁLIE

T-BIANCO (PINOT BLANC & SAUVIGNON) – CANTINA TRAMIN	<b>550 Kč</b>
PINOT GRIGIO „ <b>TERA ALTA</b> “ ALTO ADIGE	<b>700 Kč</b>
<b>GAVI DI GAVI „VILLA SCOLCA“</b> – LA SCOLCA	<b>850 Kč</b>

### FRANCIE

<b>GEWURZTRAMINER „TRADITION“</b> ALSACE – PFAFF	<b>750 Kč</b>
<b>RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“</b> ALSACE – PFAFF	<b>990 Kč</b>
MACON VILLAGES BOURGOGNE – BOUCHARD FILS	<b>750 Kč</b>
CHABLIS - WILIAM FEVRE	<b>990 Kč</b>
<b>CHABLIS 1ÉRE CRU</b> - DOMAINE DU CHARDONNAY	<b>1 150 Kč</b>
MEURSAULT - LOUIS JADOT	<b>2 250 Kč</b>
<b>SANCERRE „LES BARONNES“</b> – HENRI BOURGEOIS	<b>990 Kč</b>
<b>POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“</b> – HENRI BOURGEOIS	<b>990 Kč</b>

### NOVÝ ZÉLAND

SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH – HENRI BOURGEOIS	<b>790 Kč</b>
---	---------------

## MENU KOPEC 790 Kč

### ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 550 Kč  
4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. SIVEN **MARINOVANÝ V KOUŘOVÉ WHISKY S FENYKLOVO-JABLEČNÝM SALÁTEM A POŠIROVANÝM VEJCEM**  
Brook trout marinated in smoky whisky with fennel-apple salad and poached egg

#### RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

2. **SMAŽENÉ KANČÍ KROKETY V MANDLOVÉ STROUHANCE S KARAMELIZOVANÝM ČERVENÝM ZELÍM, BRUSINKAMI A OMÁČKOU BORDELAISE**  
Wild boar croquettes in almond breadcrumbs with caramelized red cabbage, cranberry and sauce bordelaise

#### MERLOT POZDNÍ SBĚR – MORAVÍNO VALTICE

3. **KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI A SÉPIOVÝM RISOTTEM**  
Garlic prawns flambé with Pernod, lightly smoked baked pepper and risotto nero

#### CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

NEBO / or

**JEHNĚČÍ RAMÍNKO S MÁTOVOU OMÁČKOU, ROZINKAMI MARINOVANÝMI V GRAPPĚ, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A POLENTOU**  
Lamb shoulder with mint sauce, raisin marinated in grappa, spinach and creamy polenta

#### CABERNET SAUVIGNON – MERLOT „MAHARAL“ – TANZBERG

NEBO / or

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

#### PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ – SPRINGER CRAIG R.STAPELTON

4. **VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE**  
Vanilla crème brûlée

#### PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ POPICE

## MENU CHEF 990 Kč

### PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 700 Kč  
5 SKLENICE / 5 GLASSES

1. **PRESOVANÉ TELECÍ KOLENO S ESTRAGONOVOU POMMERY MAJONÉZOU A NAKLÁDANOU ZELENINOU V MALINOVÉM OCTĚ**  
Pressed veal knee with tarragon pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

#### RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

2. **FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU VIERGE, BAZALKOVÝMI LASAGNEMI, LILKOVÝM KAVIÁREM A OLIVOVOU TAPENÁDOU**  
Sea bass fillet with sauce vierge, basil lasagne, aubergine caviar and olive tapenade

#### SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG

NEBO / or

**CANDÁT S OMÁČKOU Z PEČENÉHO CELERU, OŘECHOVÝM OLEJEM, STONKOVOU BROKOLICÍ, KAROTKOU A PETRŽELOVÝM BRAMBOREM**  
Pike-perch with baked celery sauce, walnut oil, broccoli, carrots and parsley potatoes

#### CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. **FOIE GRAS POŠIROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM**  
Foie gras poached in Porto wine with with pear & wasabi jam and raw date bread

#### ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

4. **SELEČÍ HŘBET S ČABAJKOVOU KRUSTOU, HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, ŠALOTKAMI A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JABLKY**  
Slow-roasted suckling pig saddle with csabai crust, porcini sauce, glazed shallots and apple mashed potatoes

#### PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ – SPRINGER CRAIG R.STAPELTON

NEBO / or

**SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI**  
Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

#### MERLOT POZDNÍ SBĚR – MORAVÍNO VALTICE

5. **ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU**  
Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut ice cream

#### PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ POPICE