



MENU

JARO 2025

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

0,12 l / 270 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V GEWÜRZTRAMINERU S FÍKOVU - JABLEČNÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU		450 Kč
Foie gras poached in gewürztraminer with figs-apple chutney and butter brioche		
TUŇÁKOVÉ CARPACCIO MARINOVANÉ V YUZU KOSHO A SÓJOVÉ OMÁČCE SE SEZAMEM A OKURKOU		320 Kč
Tuna carpaccio marinated in yuzo kusho, soya sauce with sesame and cucumber		
KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM S KREKETAMI, SOM-TAM SALÁTEM A MANGOVO - CHILLI MAJONÉZOU		320 Kč
Calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and mango & chilli mayo		
RAVIOLA S TELECÍM KRKEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU		290 Kč
Ravioli with veal neck, wild garlic and morel sauce		
BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM, LILKOVÝM KAVIÁREM A PINIEMI		270 Kč
Burrata with marinated beetroot, spinach, aubergine caviar and pine nuts		
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUHAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON	380 Kč
Chef starters selection	2 osoby/ 2 persons	550 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI	375 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns	

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR SE SHERRY, JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY A ZELENINOU	125 Kč
Chicken consommé with sherry and liver dumplings and vegetables	
SEAFOOD BISQUE S KOKOSOVÝM MLÉKEM, CITRONOVOU TRÁVOU A KREKETOVOU KROKETOU	245 Kč
Seafood bisque with coconut milk, lemon grass and prawns croquette	

RYBY / FISH

- FILET Z DIVOKÉHO „KETA“ LOSOSA S NOILLY PRAT OMÁČKOU, VANILKOVÝM PYRÉ A STONKOVOU BROKOLICÍ** 550 Kč
Wild „keta“ salmon fillet with noilly prat sauce, vanilla purée and broccoli
- FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S PERSILLÁDOU, CIZRNOVÝM HUMMUSEM A ZELENINOU RATATOUILLE** 550 Kč
Sea bass fillet with persillade, chickpeas hummus and ratatouille vegetables
- OPÉKANÁ CHOBOTNICE S RAJČATY SAN MARZANO, CHILLI TAGLIATELLEMI A PAPRIKOVÝM COULIS** 590 Kč
Roasted octopus with san marzano tomatoes, chilli tagliatelle and red pepper coulis

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- KRÁLIČÍ BALLOTINA S FOIE GRAS, PANCETTOU, HRÁŠKOVÝM RISOTTEM A MÁTOVOU OMÁČKOU** 550 Kč
Rabbit ballotine with foie gras, pancetta, green peas risotto and mint sauce
- TELECÍ PAVOUČEK PLNĚNÝ ZELENINOU S BYLINKOVÝM GNOCCHI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU** 550 Kč
Veal spider steak with vegetables, herb gnocchi, creamy spinach and garlic confit sauce
- JEHNĚČÍ HRBET S PEČENOU POLENTOU, MANGOLDEM, KAROTKOU A JALOVCOVOU ŠŤÁVOU** 590 Kč
Saddle of lamb with roasted polenta, chard, carrots and juniper sauce
- HOVĚZÍ FLANK STEAK S BATÁTOVÝM PYRÉ, PLOCHÝMI FAZOLEMI, KARMELIZOVANOU ŠALOTKOU A OMÁČKOU BORDELAISE** 590 Kč
Beef flank steak with sweet potatoes purée, supermarconi beans, caramelized shallots and sauce bordelaise
- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM** 450 Kč
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

- VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM** 195 Kč
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet
- TORTINO S LÍSKOVÝMI OŘECHY, PISTÁCIOVÝM KRÉMEM A SMETANOVOU ZMRZLINOU** 195 Kč
Tortino with hazelnuts, pistachio cream and fior di latte ice cream
- ČOKOLÁDOVÁ VARIACE** 195 Kč
ČOKO-MANDARINKOVÁ GANACHE, ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA A ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA
CHOCOLATE VARIATION
Choco & tangerine, choco soil and choco ice cream
- TVARHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM** 195 Kč
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar
- SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM** 195 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

1 100 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. **BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM, LILKOVÝM KAVIÁREM A PINIEMI**
Burrata with marinated beetroot, spinach, aubergine caviar and pine nuts

RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

2. **RAVIOLA S TELECÍM KRKEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU**
Ravioli with veal neck, wild garlic and morel sauce

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

3. **FILET Z DIVOKÉHO „KETA“ LOSOSA S NOILLY PRAT OMÁČKOU, VANILKOVÝM PYRÉ A STONKOVOU BROKOLICÍ**
Wild „keta“ salmon fillet with noilly prat sauce, vanilla purée and broccoli

RYZLINK VLAŠSKÝ - PEŘINA

NEBO / or

HOVĚZÍ FLANK STEAK S BATÁTOVÝM PYRÉ, PLOCHÝMI FAZOLEMI, KARMELIZOVANOU ŠALOTKOU A OMÁČKOU BORDELAISE

Beef flank steak with sweet potatoes purée, supermarconi beans, caramelized shallots and sauce bordelaise

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

NEBO / or

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

Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „TUROLD“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

4. **VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM**
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB“ - VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. **TUŇÁKOVÉ CARPACCIO MARINOVANÉ V YUZU KOSHO A SÓJOVÉ OMÁČCE SE SEZAMEM A OKURKOU**
Tuna carpaccio marinated in yuzo kusho, soya sauce with sesame and cucumber

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK

2. **KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM S KREVIETAMI, SOM-TAM SALÁTEM
A MANGOVO – CHILLI MAJONÉZOU**
Calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and mango & chilli mayo

SYLVANER – JOHAN W TŘEBÍVLICE

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S PERSILLÁDOU, CIZRNOVÝM HUMMUSEM A ZELENINOU RATATOUILLE
Sea bass fillet with persillade, chickpeas hummus and ratatouille vegetables

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. **FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V GEWÜRZTRAMINERU S FÍKOVO – JABLEČNÝM CHUTNEY
A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**
Foie gras poached in gewürztraminer with figs-apple chutney and butter brioche

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBĚB“ – VOLAŘÍK

4. **KRÁLIČÍ BALLOTINA S FOIE GRAS, PANCETTOU, HRÁŠKOVÝM RISOTTEM A MÁTOVOU OMÁČKOU**
Rabbit ballotine with foie gras, pancetta, green peas risotto and mint sauce

CHARDONNAY / PINOT – GALA

NEBO / or

**TELECÍ PAVOUČEK PLNĚNÝ ZELENINOU S BYLINKOVÝM GNOCCHI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM
A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU**
Veal spider steak with vegetables, herb gnocchi, creamy spinach and garlic confit sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

5. **TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM**
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

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



MENU VEGETARIAN

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

4 – COURSES MENU

1 100 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

5 – COURSES MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENICE / 5 GLASSES

850 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM, LILKOVÝM KAVIÁREM A PINIEMI 270 Kč
Burrata with marinated beetroot, spinach, aubergine caviar and pine nuts

SMAŽENÉ JARNÍ ZÁVITKY S TOFU, SOM-TAM SALÁTEM A MANGOVO – CHILLI MAJONÉZOU 270 Kč
Fried spring roll with tofu, som tam salad and mango & chilli mayo

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

BYLINKOVÉ GNOCCHI S PAPRIKOVÝM COULIS, ZELENINOU RATATOUILLE A PARMEZÁNEM 450 Kč
Herb gnocchi with red pepper coulis, ratatouille vegetables and parmesan

BATÁTOVÉ PYRÉ S MANGOLDEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM, KAROTKOU, STONKOVOU BROKOLICÍ A KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU 450 Kč
Sweet potatoes purée with chard, wild garlic, carrots, broccoli and caramelized shallots

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

ČOKOLÁDOVÁ VARIACE 195 Kč
ČOKO-MANDARINKOVÁ GANACHE, ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA A ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA
CHOCOLATE VARIATION
Choco & tangerine, choco soil and choco ice cream

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM 195 Kč
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU 250 Kč
French cheese selection with jam

ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

ROZLÉVANÁ	0,12 l / 0,75 l
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS	270 Kč / 1 550 Kč
BRUT RÉSERVE CHAPUY	
PROSECCO BRUT BELSTAR	160 Kč / 650 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT MISSION SAINT VINCENT	175 Kč / 750 Kč
ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE & ITÁLIE	0,375 l / 0,75 l
GALA SEKT BLANC DE BLANC EXTRA BRUT	1 100 Kč
LAURENT - PERRIER BRUT CHAMPAGNE	990 Kč / 1 900 Kč
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE	2 700 Kč
BILLECART-SALMON ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	3 700 Kč
BISOL „JEIO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	850 Kč
NINO FRANCO „RUSTICO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	950 Kč

BÍLÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC - LURTON	145 Kč / 600 Kč
CHABLIS - GILBERT PICQ	220 Kč / 1050 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - PEŘINA	175 Kč / 750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	175 Kč / 750 Kč
SYLVANER - JOHAN W TŘEBÍVLICE	155 Kč / 600 Kč
CHARDONNAY/PINOT - GALA	175 Kč / 750 Kč
CHARDONNAY „BIG“ - FABIG	195 Kč / 900 Kč
TRAMÍN KOŘENNÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VOLAŘÍK 0,1 l / 0,5 l	175 Kč / 850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA

CHARDONNAY - JAROSLAV SPRINGER	900 Kč
CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA	750 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER	750 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ - VINAŘSTVÍ SONBERK	700 Kč
RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA - ZILVAR PRAHA	1 050 Kč
PINOT BLANC - JOHAN W TŘEBÍVLICE	600 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN	750 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG	800 Kč
PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK	750 Kč

NĚMECKO & RAKOUSKO & ITÁLIE

RIESLING TROCKEN MOSELA - MARKUS MOLITOR	950 Kč
GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WACHAU - SCHMELTZ	850 Kč
GRÜNER VELTLINER „SMARAGD GREIF“ - HIRTZBERGER	1 700 Kč
PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI - LIS NERIS	950 Kč
GAVI DI GAVI DOCG - VILLA SPARINA	900 Kč
ARNEIS LANGHE - CORDERO DI MONTEZEMOLO	850 Kč

FRANCIE

SYLVANER „TRADITION“ ALSACE - PFFAF	700 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE - PFAFF	1 100 Kč
SANCERRE „LES BARONNES“ - HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ - HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - DUCLAUX	1 700 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ - WILLIAM FEVRE	1 250 Kč
CHABLIS 1ÈRE CRU „VOSGROS“ - GILBERT PICQ	1 500 Kč
POUILLY-FUISSE „DOMAINE FERRET“ - BOURGOGNE	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 550 Kč
NOVÝ ZÉLAND SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH -BOURGEOIS	800 Kč

VÍNA



MICHELIN BIB GOURMAND



RŮŽOVÁ VÍNA

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE	0,15 l / 0,75 l
ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK	175 Kč / 650 Kč
ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC - LES JAMELLES	600 Kč
CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ - COTES DE PROVENCE	950 Kč
CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“	1 250 Kč

ČERVENÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	145 Kč / 600 Kč
RIOJA GRAN RESERVA - CUNE	220 Kč / 990 Kč
SAINT-EMILION GRAND CRU „CHÂTEAU MOULIN BELLEGRAVE“	220 Kč / 990 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET SAUVIGNON „TUOLD“ VÝBĚR Z HROZNŮ HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK	195 Kč / 850 Kč
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER	195 Kč / 850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK	800 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK	750 Kč
PINOT NOIR „ROUČÍ“ - JAROSLAV SPRINGER	1 250 Kč

ITÁLIE

CHIANTI CLASSICO DOCG - CASTELLO DI VERRAZZANO	850 Kč
SUPERTUSCAN „LA MASSA“ - FATTORIA LA MASSA	1 250 Kč
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - LISINI	2 550 Kč
VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ - CA RUGATE	1 100 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO	2 250 Kč
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - CONTE DI CAMPIANO	850 Kč
BARBERA D'ALBA - CORDERO DI MONTEZEMOLO	990 Kč
LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ - CONTERNO FANTINO	1 250 Kč
BAROLO „GARRETTI“ - LA SPINETTA	3 250 Kč
BAROLO RISERVA „ESSENZE“ VITE COLTE - TERRE DA VINO	2 850 Kč

FRANCIE

MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ - ABBOTTS DELAUNAY	650 Kč
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ - CAHORS	950 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ - „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	850 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ - ALAIN JAUME	950 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ - CAVE DE TAIN	950 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DU VIEUX LAZARET	1 700 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
POMMARD BOURGOGNE - LOUIS JADOT	1 950 Kč
HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“	850 Kč
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU“	1 350 Kč
MARGAUX CRU BOURGEOIS „CHATEAU PONTAC LYNCH“	1 750 Kč
PAUILLAC 5eme Cru Classé CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL 2019	2 550 Kč
SAINT-JULIEN 3ème cru classé CHÂTEAU LAGRANGE 2016	3 550 Kč

ŠPANĚLSKO & ARGENTINA

RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	750 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	950 Kč
MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ - LURTON	800 Kč
MALBEC GRAND RESERVA - JEAN BOUSQUET	890 Kč