MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU 650 Kč

1. GALANTINA Z KŘEPELKY A FOIE GRAS S KAŠTANOVÝM PYRÉ A BRUSINKOVOU OMÁČKOU

Quail galantine with foie gras, chestnuts purée and cranberries sauce

2. ŠAFRÁNOVÉ VELOUTÉ S POŠÍROVANÝMI SLÁVKAMI A ZELENINOVÝM JULIENNE

Saffron velouté with poached mussles and vegetables julienne

3. STEAK Z TRESKY S POMERANČOVOU KRUSTOU, CIZRNOVÝM HUMUSEM A MARINOVANÝMI PAPRIKAMI

Cod fish steak with orange crust, humus and marinated bell peppers

nebo / or

KRÁLIČÍ ROLÁDA S HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A ZELENINOVÝM RAGŮ

Rabbit roulade with cepes sauce, vegetable ragout and pumpkin purée

nebo / or

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

Beef tartar “Na Kopci” withpommesfrites and salad

4. ČOKOLÁDOVO LANÝŽOVÝ TARTE S MÁTOVÝM KRÉMEM

Chocolate truffle tarte with mint cream

PŘEDKRMY / STARTERS

GALANTINA Z KŘEPELKY A FOIE GRAS S KAŠTANOVÝM PYRÉ A BRUSINKOVOU OMÁČKOU 220 Kč

Quail galantine with foie gras, chestnuts purée and cranberries sauce

GRILOVANÉ KALAMÁRY S KORIANDREM A CHILLI S FENYKLOVÝM SALÁTEM S GREPEM 180 Kč

Grillled coriander & chilli calamari with fennel salad and grapefruit

ZVĚŘINOVÉ RAGŮ S POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI CIBULKAMI 180 Kč

Game ragout with polenta and glazed onions

CARPACCIO Z MOŘSKÉHO VLKA S BAZALKOVÝM PESTEM SE SUŠENÝMI RAJČATY A OKURKOVÝM ŽELÉ 220 Kč

Sea bass carpaccio with basil pesto, sundried tomato and cucumber jelly

VOL-AU-VENT PLNĚNÝ ŠNEKY  PO BURGUNDSKU S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A TELECÍM JUS 180 Kč

Vol-au-vent „escargots bourgignons“ with spinach and veal jus

MARINOVANÉ TOFU SMAŽENÉ V RÝŽOVÉM TĚSTĚ SE ZELENINOVÝM VINAIGRETTEM 160 Kč

Marinated tofu fried in rice pastry with vegtables vinaigrette

VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE 220 Kč

Chef starters selection

POLÉVKY / SOUPS

SLEPIČÍ VÝVAR SE ZELENINOU A LANÝŽOVÝMI TORTELLINAMI 90 Kč

Chicken consommé with vegetables and truffle tortellini

ŠAFRÁNOVÉ VELOUTÉ S POŠÍROVANÝMI SLÁVKAMI A ZELENINOVÝM JULIENNE 90 Kč

Saffron velouté with poached mussles and vegetables julienne

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGŘÍMI KREVETAMI 160 Kč / 250 Kč

Caesar salad with chicken / tiger prawns

SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM 180 Kč

Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing

RYBY & KREVETY / FISH & PRAWNS

PEČENÁ FILÁTKA ZE PSTRUHA S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU S RICOTTOU A PETRŽELOVÝMI BRAMBORAMI 290 Kč

Baked fillet of trout, beetroot confit with ricotta and parsley potatoes

GRILOVANÉ KREVETY S CHERRY RAJČATY A FAVA FAZOLKAMI NA SEPIOVÉM RIZOTU 320 Kč

Grilled prawns with cherry tomatoes, fava beans and sepia risotto

STEAK Z TRESKY S POMERANČOVOU KRUSTOU, CIZRNOVÝM HUMUSEM A MARINOVANÝMI PAPRIKAMI 320 Kč

Cod fish steak with orange crust, humus and marinated bell peppers

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

V TĚSTĚ PEČENÉ PRSO Z BAŽANTA S KARAMELIZOVANÝM ČERVENÝM ZELÍM, ŠPEKOVÝM KNEDLÍKEM 320 Kč

A JALOVCOVOU OMÁČKOU

Pheasant breast baked in pastry with red cabbage, bacon dumpling and juniper sauce

KRÁLIČÍ ROLÁDA S HŘÍBKOVOU OMÁČKOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A ZELENINOVÝM RAGŮ 295 Kč

Rabbit roulade with cepes sauce, vegetable ragout and pumpkin purée

GRILOVANÁ VEPŘOVÁ PLUMA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, HRUŠKOU POŠÍROVANOU V ČERVENÉM VÍNĚ 295 Kč

A KROKETAMI

Grilled pork pluma steak with rosehip sauce, poached pear in red wine and pommes croquettes

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM 295 Kč

Beef tartar “Na Kopci” withpommesfrites and salad

HOVĚZÍ DIAMOND STEAK S GRILOVANOU ZELENINOU, PEPŘOVOU OMÁČKOU A BRAMBOROVÝMI RÖSTY 320 Kč

Beef diamond steak with grilled vegetables, pepper sauce and potato rösty

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

HRUŠKOVÝ KOLÁČ S MARCIPÁNEM A RUMOVOU ZMRZLINOU 110 Kč

Pear pie with marzipan and rum ice cream

TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY S PERNÍKEM, BORŮVKOVOU OMÁČKOU A ZAKYSANOU SMETANOU 125 Kč

Curd cheese dumplings with ginger bread, blueberry sauce and sour cream

ČOKOLÁDOVO LANÝŽOVÝ TARTE S MÁTOVÝM KRÉMEM 125 Kč

Chocolate truffle tarte with mint cream

CRÉME BRÛLÉE 110 Kč

Créme brûlée

SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM 110 Kč

Sorbet withsparklingwineor vodka

VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ 165 Kč

French cheese selection

**DĚTSKÉ MENU**

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU  85 Kč

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ 85 Kč

Chicken schnitzel with potato purée