



MENU

JARO 2022

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 250 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO - CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU Pan-fried foie gras with apricot & chilli chutney and butter brioche	360 Kč
TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A JAPONSKOU MAJONÉZOU Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and japanese mayo	290 Kč
GRILOVANÁ CHOBOTNICE S CHORIZEM, POMELEM A CIZRNOVÝM SALÁTEM Grilled octopus with chorizo, pomelo and chickpea salad	290 Kč
STUDENÝ ROASTBEEF S POMMERY HOŘČIČNÝM GLAZÉ A MARINOVANÝM CHŘESTEM Cold roastbeef with pommery mustard glazé and marinated asparagus	270 Kč
BRAMBOROVÉ KROKETY PLNĚNÉ KOZÍM SÝREM S CHLAZENÝM KRÉMEM Z PEČENÝCH ZAUZENÝCH PAPRIK Potatoes croquettes with goat cheese and chilled smoked peppers cream	250 Kč
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUČAŘE Chef starters selection	1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč 2 osoba/ 2 persons 490 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI Caesar salad with chicken / tiger prawns	270 Kč
---	---------------

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR SE ZELENINOU A BYLINKO - KRUPICOVÝMI NOKY Chicken consommé with vegetable and semolina dumplings	95 Kč
CHŘESTOVÝ KRÉM S MATINI DRY A RILLETTEM Z UZENÉHO LOSOSA Asparagus velouté with martiny dry and smoked salmon rilletes	175 Kč

RYBY / FISH

FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S MEDVĚDÍM ČESNEKEM A CHŘESTOVÝM RISOTTEM Pikeperch with wild garlic butter and asparagus risotto	420 Kč
FILET Z OMBRINY S GRILOVANÝMI CUKETAMI, RAJČATOVÝM CONCASSÉ A BAZALKOVÝM PESTEM Fillet of croaker with grilled zucchini, tomatoes concassé and basil pesto	450 Kč
GRILOVANÉ TYGRÍ KREVETY S MISO BISQUEM, UDON NUDLEMI, HOUBAMI ENOKI A VEJCEM Grilled prawns with miso bisque, udon noodle, enoki mushrooms and egg	490 Kč

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

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	420 Kč
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	420 Kč
SALTIMBOCCA ZE HŘBETU 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	450 Kč
TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVOU OMÁČKOU, GRILOVANOU ZELENINOU A GRENAILLEMI Veal rib-eye steak with cognac sauce, grilled vegetables and grenailles	490 Kč
HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad	390 Kč

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée	150 Kč
ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA GRAND CRU“ S AMARETTEM, MANDLOVÝMI PLACÍČKAMI A MALINOVOU OMÁČKOU Valrhona grand cru chocolate mousse with amaretto, almond biscuits and raspberry sauce	150 Kč
JAHODOVÉ KNEDLÍKY V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ SE SKOŘICOVÝM MASCARPONE A JAHODOVOU ZMRZLINOU Strawberry dumplings in ginger bread crust with cinnamon mascarpone and strawberry ice cream	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč
VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU French cheese selection with jam	175 Kč

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

875 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

625 Kč

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 - JAROSLAV SPINGER

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

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 200 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč

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 OMRINY 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 MÁSLOVOU BRIOŠKOU**
Pan-fried foie gras with apricot & chilli chutney and butter 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 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 PLACIČKAMI
A MALINOVOU OMÁČKOU**
Valrhona grand cru chocolate mousse with amaretto, almond biscuits and raspberry sauce

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINAŘSTVÍ VOLAŘÍK

NEBO / or

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

ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

ROZLÉVANÁ	0,12 l / 0,75 l
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT RÉSERVE CHAPUY	250 Kč / 1 250 Kč
PROSECCO BELSTAR BRUT	125 Kč / 600 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT JACQUES YVES	145 Kč / 700 Kč
FRANCIE & ITÁLIE	0,375 l / 0,75 l
LAURENT – PERRIER BRUT	850 Kč / 1 600 Kč
LAURENT – PERRIER ROSÉ BRUT	2 550 Kč
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE „JEIO“	700 Kč

BÍLÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC – LURTON	125 Kč / 550 Kč
RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR – PEŘINA	135 Kč / 550 Kč
MÜLLER THURGAU – ŽERNOSECKÉ VINAŘSTVÍ	135 Kč / 550 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK	175 Kč / 750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ SONBERK	175 Kč / 650 Kč
CHARDONNAY „BIG“ – FABIG	195 Kč / 900 Kč
PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – KADRKA	175 Kč / 750 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA	700 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN	700 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	650 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	700 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG	750 Kč
CHARDONNAY AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK	850 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER	700 Kč
PINOT GRIS „JOHANN W“ – ZÁMECKÉ VINAŘSVÍ TŘEBÍVLICE	850 Kč

NĚMECKO & RAKOUSKO

RIESLING TROCKEN BADEN „SCHIEFERKOPF“ – CHAPOUTIER	650 Kč
RIESLING TROCKEN MOSELA – MARKUS MOLITOR	800 Kč
GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL WACHAU – SCHMELTZ	800 Kč
GRÜNER VELTLINER SMARAGD DURNSTEINER – PICHLER F. X.	1 700 Kč

ITÁLIE

PINOT GRIGIO ALTO ADIGE – CANTINA TRAMIN	700 Kč
SOAVE CLASSICO „SORAIGHE“ – BENNATI	600 Kč
GAVI DI GAVI „ETICHETTA BIANCA“ – LA SCOLCA	850 Kč

FRANCIE

SYLVANER „TRADITION“ ALSACE – PFFAF	600 Kč
GEWURZTRAMINER „TRADITION“ ALSACE – PFFAF	750 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE – PFFAF	990 Kč
SANCERRE „LES BARONNES“ – HENRI BOURGEOIS	990 Kč
POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ – HENRI BOURGEOIS	990 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT	750 Kč
MACON VILLAGES BOURGOGNE – BOUCHARD FILS	750 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ – WILLIAM FEVRE	990 Kč
CHABLIS 1ÈRE CRU – LOUIS JADOT	1 500 Kč
MEURSAULT – LOUIS JADOT	2 250 Kč

NOVÝ ZÉLAND

SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH – HENRI BOURGEOIS	790 Kč
---	--------

RŮŽOVÁ & ORANŽOVÁ VÍNA

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE	0,15 l / 0,75 l
CABERNET MORAVIA ROSÉ KABINET - KADRNKA	155 Kč / 600 Kč
ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC - LES JAMELLES	125 Kč / 550 Kč
MERLOT ROSÉ POZDNÍ SBĚR - HORT	
CHATEAU MINUTY „M“ ROSÉ - COTES DE PROVENCE	650 Kč
CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“	990 Kč
„ORANGE“ LANGUEDOC - LES JAMELLES	550 Kč

ČERVENÁ VÍNA

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	125 Kč / 550 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	220 Kč / 890 Kč
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINA DEI	240 Kč / 1050 Kč
CABERNET SAUVIGNON/MERLOT - HORÁK	155 Kč / 700 Kč
MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE	175 Kč / 750 Kč
CABERNET SAUVIGNON „ČTVRTĚ“ - JAROSLAV SPRINGER	185 Kč / 800 Kč
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER	185 Kč / 800 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK	750 Kč
CABERNET SAUVIGNON - HORÁK	750 Kč
PINOT NOIR „JOHANN W“ - VINAŘSVÍ TŘEBÍVLICE	750 Kč
PINOT NOIR „ČTVRTĚ“ - SPRINGER	990 Kč

ITÁLIE

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - CONTE DI CAMPIANO	750 Kč
RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - SPERI	890 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO	1 950 Kč
NEBBIOLO D'ALBA - ALBINO ROCCA	890 Kč
BARBERA D'ALBA ZIO NANDO - RIVETTO	990 Kč
BAROLO „GARRETTI“ - LA SPINETTA	2 550 Kč
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINA DEI	1 050 Kč
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - COL D'ORCIA	1 550 Kč

FRANCIE

MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ - ABBOTTS DELAUNAY	600 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ - CAVE DE TAIN	850 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ - „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	750 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ - ALAIN JAUME	950 Kč
HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“	800 Kč
HAUT-MÉDOC - CHÂTEAU CAMENSAC 2012 GRAND CRU CLASSÉ	1 950 Kč
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU“	1 350 Kč
MARGAUX CRU BOURGEOIS „PONTAC LYNCH“	1 750 Kč
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ - CAHORS	950 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	750 Kč
POMMARD BOURGOGNE - LOUIS JADOT	1 950 Kč

ŠPANĚLSKO

RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	700 Kč
------------------------------------	--------

ARGENTINA & CHILE

MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ - LURTON	750 Kč
MALBEC GRAND RESERVA - JEAN BOUSQUET	890 Kč
CABERNET SAUVIGNON RESERVA - ERRAZURIZ ESTATE	650 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ
Chicken schnitzel with potato purée

