

PŘEDKRMY / STARTERS

GRAVLAX LOSOS MARINOVANÝ V PEPŘOVÉ VODCE A ČERVENÉ ŘEPĚ S KŘENOVOU CREME FRAÎCHE			270 Kč
Gravlax salmon marinated in pepper vodka and beetroot with horseradich crème fraiche			
GRILOVANÉ KALAMÁRY S KORIANDREM, NAKLÁDANOU ŘEDKVÍ A PAK CHOY SLAWEM			270 Kč
Grilled calamari with coriander, pickled radish and pak choy slaw			
OPEČENÁ FOIE GRAS S BATÁTY, OPEČENÝM CHORIZEM A KARAMELIZOVANÝM JABLKEM			290 Kč
Pan fried Foie gras with batatas, roasted chorizo and caramelized apple			
POMALU PEČENÝ JELENÍ HŘBET S MRKVOVO-ZÁZVOROVÝM PYRÉ A OŘECHOVÝM OLEJEM			270 Kč
Slowly roasted deer saddle with carrot&ginger purée and walnut oil			
HŘÍBKY NA SMETANĚ S LANÝŽOVÝMI NOKY A SMAŽENÝM TELECÍM BRZLÍKEM			270 Kč
Porcini in creamy sauce with truffle gnocchi and fried veal sweetbread			
MOUSSE Z FETA SÝRA S CONCASSÉ Z GRILOVANÝCH PAPRIK, PINIEMI A BABY ŠPENÁTEM			250 Kč
Feta cheese mousse with grilled bell peppers concassé, pine nuts and baby spinach			
VÝBĚR 6 MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA / 1PERSON		270 Kč
Chef starters selection	2 osoby / 2 person		380 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S KONFITOVANOU OHÁŇKOU, ZELENINOU A VÍNEM MADEIRA			90 Kč
Veal consommé with confited oxtail , vegetables and Madeira wine			
RYBÍ KRÉM S NOILLY PRAT A BRANDÁDOU ZE SUŠENÉ TRESKY			150 Kč
Fish creamy soup with noilly prat and brandade			

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI		240 Kč / 270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns		
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, PERNÍKEM A POMERANČOVÝM DRESINKEM		240 Kč
Salad with gratinated goat cheese, gingerbread and orange dressing		

RYBY / FISH

SIVEN S HRÁŠKOVÝM PYRÉ, GRILOVANÝMI PORTOBELLO A CITRÓNOVO-KERBLÍKOVÝM MÁSLEM 380 Kč
brook trout with green peas purée, grilled portobello and lime&cow parsley butter

GRILOVANÉ KREVETY S CIZRNOVÝM HUMMUSEM, POMELEM, MIZUNOU A RŮŽOVÝM PEPŘEM 420 Kč
Grilled prawns with hummus, pomelo, mizuna and pink pepper

STEAK Z HALIBUTA S HUMŘÍM BISQUEM, ZELENINOU BRUNOISE A PAPPARDELLEMI 450 Kč
Halibut with lobster bisque, vegetables brunoise and pappardell

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

VARIACE Z PERLIČKY S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A KARDAMONOVOU OMÁČKOU 380 Kč
Guinea fowl variation with confited beetroot, pumpkin purée and cardamon sauce

KONFITOVANÝ KANČÍ KRK S ROZINKOVÝM ZELÍM, KAŠTANOVÝM KNEDLÍKEM A OMÁČKOU Z TŘEŠŇOVÉHO PIVA 380 Kč
Confited wild boar neck with raisin red cabbage, chestnuts dumpling and cherry beer sauce

JEHNĚČÍ RAMÍNKO S BYLINKAMI V LARDO S RAGŮ Z BÍLÝCH CANNELLINI FAZOLÍ A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU 380 Kč
Lamb shoulder with herbs and lardo, white cannellini beans ragout and confited garlic spread

POMALU PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠVESTKOVO-PERNÍKOVOU OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI 420 Kč
Slowly baked roe deer leg with plumb& gingerbread sauce, romanesco and almond croquettes

TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVOU OMÁČKOU, BRAMBOROVÝM PYRÉ S FOIE GRAS 450 Kč
Veal rib-eye steak with cognac sauce, potato & foie gras purée

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM 350 Kč
Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE 125 Kč
Vanilla crème brûlée

VÝBĚR DEZERTŮ Z ČOKOLÁDY VALRHONA 125 Kč
Valrhona chocolate desserts selection

JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MACARPONE 125 Kč
Warm apple tart with and toffifee sauce and malaga mascarpone

TVARHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM A BOMBARDINO OMÁČKOU 125 Kč
Sweet quark dumplings with marzipan and bomabardino sauce

SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM 125 Kč
Sorbet with sparkling wine or vodka

VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ 175 Kč
French cheese selection

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU 95 Kč
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ 95 Kč
Chicken schnitzel with potato purée

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ

750 Kč

1. POMALU PEČENÝ JELENÍ HRBET S MRKVOVO-ZÁZVOROVÝM PYRÉ A OŘECHOVÝM OLEJEM

Slowly roasted deer saddle with carrot&ginger purée and walnut oil

2. RYBÍ KRÉM S NOILLY PRAT A BRANDÁDOU ZE SUŠENÉ TRESKY

Fish creamy soup with noilly prat and brandade

3. VARIACE Z PERLIČKY S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU, DÝŇOVÝM PYRÉ A KARDAMONOVOU OMÁČKOU

Guinea fowl variation with confited beetroot, pumpkin purée and cardamon sauce

NEBO / or

KONFITOVANÝ KANČÍ KRK S ROZINKOVÝM ZELÍM, KAŠTANOVÝM KNEDLÍKEM A OMÁČKOU Z TŘEŠŇOVÉHO PIVA

Confited wild boar neck with raisin red cabbage, chestnuts dumpling and cherry beer sauce

NEBO / or

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

Beef tartar "na kopci" with pommes frites and salad

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE

Vanilla crème brûlée

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. OPEČENÁ FOIE GRAS S BATÁTY, OPEČENÝM CHORIZEM A KARAMELIZOVANÝM JABLKEM

Pan fried Foie gras with batatas, roasted chorizo and caramelized apple

2. SIVEN S HRÁŠKOVÝM PYRÉ, GRILOVANÝMI PORTOBELLO A CITRÓNOVO-KERBLÍKOVÝM MÁSLEM

brook trout with green peas purée, grilled portobello and lime&cow parsley butter

NEBO / or

STEAK Z HALIBUTA S HUMŘÍM BISQUEM, ZELENINOU BRUNOISE A PAPPARDELLEMI

Halibut with lobster bisque, vegetables brunoise and pappardelle

3. KAŠTANOVO-LANÝŽOVÉ CAPPUCCINO

Chestnut& truffle cappuccino

4. JEHNEČÍ RAMÍNKO S BYLINKAMI V LARDO S RAGŮ Z BÍLÝCH CANNELLINI FAZOLÍ

A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU

Lamb shoulder with herbs and lardo, white cannellini beans ragout and confited garlic sprej

NEBO / or

POMALU PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠVESTKOVO-PERNÍKOVOU OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI

Slowly baked roe deer leg with plumb& gingerbread sauce, romanesco and almond croquettes

5. JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MACARPONE

Warm apple tart with and toffiffee sauce and malaga mascarpone