



MENU

ČERVEN

2020

PŘEDKRMY / STARTERS

GRILOVANÉ KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAK CHOI SLAWEM A DAIKON ŘEDKVÍ		270 Kč
Grilled calamari stuffed with pork & prawns, pak choi slaw and daikon radish		
TUŇÁKOVÝ TATARÁK S KŘUPAVOU OKURKOU, PAŽITKOVÝM CRÉME FRAICHE, KŘEPELČÍM VEJCEM A KAVIÁREM		270 Kč
Tuna tartar with crispy cucumber, chips crème fraiche, quail egg and caviar		
HOVĚZÍ CARPACCIO S RUKOLOVÝM PESTEM, CELEROVO-LANÝŽOVOU REMULÁDOU A PECORINOVÝM CHIPSEM		270 Kč
Beef carpaccio with rucola pesto, celery & truffle remoulade and Pecorino chips		
OPEČENÁ FOIE GRAS S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM		350 Kč
Pan-fried foie gras with pear & wasabi jam and raw date bread		
HUMMUS S ČERVENOU ŘEPOU A PEČENÝM KOZÍM SÝREM S MARINOVANÝM LILKEM V BRICK TĚSTĚ		250 Kč
Hummus with beetroot and goat cheese & marinated aubergine in brick pastry		
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA / 1 PERSON	320 Kč
Chef starters selection	2 osoba / 2 persons	490 Kč

POLÉVKY / SOUPS

DVOJITÝ TELECÍ VÝVAR S MADEIROU, ZELENINOU A BYLINKOVÝMI NUDLEMI A JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM		95 Kč
Veal consommé with Madeira, vegetables and herbs noodles and liver dumpling		
CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S BAZALKOVÝM OLEJEM A OMELETOU S UZENÝM LOSOSEM		125 Kč
Asparagus velouté with basil oil and smoked salmon omelette		

SALÁTY / SALADS

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



RYBY / FISH

**CANDÁT S OMÁČKOU S ESTRAGONOVÝM BEURRE BLANC A RAGŮ Z CHŘESTU,
JARNÍCH BRAMBŮREK A KAROTKY** 390 Kč

Pikeperch with tarragon beurre blanc sauce, asparagus, potatoes and carrots ragout

**FILET Z MOŘSKÉHO OKOUNA SE SUŠENÝMI RAJČATY, KAPARY,
BATÁTOVÝM PYRÉ A GRILOVANÝMI CUKETAMI** 390 Kč

Red snapper fillet with sun dried tomatos, capers, batatas purée and grilled zucchini

**KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI
A SÉPIOVÝM RISOTTEM** 450 Kč

Garlic prawns flambé with Pernod, lightly smoked baked pepper and risotto nero

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

**SMAŽENÝ KRÁLIČÍ ŘÍZEK S PYRÉ Z HRÁŠKU & MASCARPONE
A CHLAZENÝMI JABLKY V ČERNORYBÍZOVÉM SIRUPU** 390 Kč

Rabbit schnitzel with green peas & mascarpone purée
and chilled apple in black currant syrup

**POMALU PEČENÝ SELEČÍ BOK SE CIDEROVOU OMÁČKOU, KEDLUBNOVÝM ZELÍM
A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JARNÍ CIBULKOU A ŠKVARKOVÝMI KŘUPINKAMI** 390 Kč

Slow-roasted suckling pig belly with cider sauce, kohlrabi cabbage
and mashed potaoes with spring ognion & cracklings

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, MANDLOVÝMI KROKETAMI
A RESTOVANÝMI ZELENÝMI FAZOLKAMI** 450 Kč

Veal rib-eye steak with pepper sauce, almond croquettes and green beans

**HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI
A SALÁTEM** 390 Kč

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée	125 Kč
ČOKOLÁDOVÝ FONDANT S HORKÝMI VIŠNEMI A ZMRZLINOU S PEKANOVÝMI OŘECHY Chocolate fondant with hot cherries and pecan nut ice cream	125 Kč
KOKOSOVÁ TAPIOCA „PINA COLADA“ S RUMEM, ANANASOVÝM SORBETEM A KARAMELEM Coconut tapioca „PINA COLADA“ with rum, pineapple sorbet and caramel	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč
VÝBĚR FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ French cheese selection	175 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	175 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	175 Kč



MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

750 Kč

WINE PAIRING

400 Kč

3 SKLENICE / 3 GLASSES

1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU

Beef tartar "Na Kopci"

PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ – SPRINGER CRAIG R. STAPELTON

2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S BAZALKOVÝM OLEJEM A OMELETOU S UZENÝM LOSOSEM

Asparagus velnuté with basil oil and smoked salmon omelette

3. CANDÁT S OMÁČKOU S ESTRAGONOVÝM BEURRE BLANC A RAGŮ Z CHŘESTU, JARNÍCH BRAMBŮREK A KAROTKY

Pikeperch with tarragon beurre blanc sauce, asparagus, potatoes and carrots ragout

SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG

NEBO / or

SMAŽENÝ KRÁLIČÍ ŘÍZEK S PYRÉ Z HRÁŠKU & MASCARPONE A CHLAZENÝMI JABLKY V ČERNORYBÍZOVÉM SIRUPU

Rabbit schnitzel with green peas & mascarpone purée and chilled apple in black currant syrup

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE

Vanilla crème brûlée

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ POPICE

MENU CHEF

ĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

850 Kč

WINE PAIRING

520 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. OPEČENÁ FOIE GRAS S HRUŠKOVO-WASABI JAMEM A RAW DATLOVÝM CHLEBEM

Pan-fried foie gras with pear & wasabi jam and raw date bread

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

2. GRILOVANÉ KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI

S PAK CHOI SLAWEM A DAIKON ŘEDKVÍ

Grilled calamari stuffed with pork & prawns, pak choi slaw and daikon radish

SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO OKOUNA SE SUŠENÝMI RAJČATY, KAPARY, BATÁTOVÝM PYRÉ
A GRILOVANÝMI CUKETAMI

Red snapper fillet with sun dried tomatos, capers, batatas purée and grilled zucchini

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

3. TUŇÁKOVÝ TATARÁK S KŘUPAVOU OKURKOU, PAŽITKOVÝM CRÉME FRAICHE, KŘEPELČÍM VEJCEM A KAVIÁREM

Tuna tartar with crispy cucumber, chips cremem fraiche, quail egg and caviar

4. POMALU PEČENÝ SELEČÍ BOK SE CIDEROVOU OMÁČKOU, KEDLUBNOVÝM ZELÍM A ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM S JARNÍ CIBULKOU A ŠKVARKOVÝMI KŘUPINKAMI

Slow-roasted suckling pig belly with cider sauce, kohlrabi cabbage
and mashed potaoes with spring ognion & cracklings

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

NEBO / or

TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, MANDLOVÝMI KROKETAMI
A RESTOVANÝMI ZELENÝMI FAZOLKAMI

Veal rib-eye steak with pepper sauce, almond croquettes and green beans

PINOT NOIR „HALTÝŘKY“ - SPRINGER CRAIG R. STAPELTON

5. KOKOSOVÁ TAPIOCA „PINA COLADA“ S RUMEM, ANANASOVÝM SORBETEM A KARAMELEM

Coconut tapioca „PINA COLADA“ with rum, pineapple sorbet and caramel

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ POPICE