



# MENU

JARO 2022

## SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

**CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS**

0,12 l / 250 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

## PŘEDKRMY / STARTERS

<b>OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO - CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU</b> Pan-fried foie gras with apricot & chilli chutney and butter brioche	<b>375 Kč</b>
<b>TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A JAPONSKOU MAJONÉZOU</b> Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and japanese mayo	<b>290 Kč</b>
<b>KREVETY FLAMBOVANÉ XEREZ BRANDY S GAZPACHEM A ČESNEKOVÝM AIOLI</b> Prawns flambé with xerez brandy, gaspacho and aioli	<b>290 Kč</b>
<b>STUDENÝ ROASTBEEF S POMMERY HOŘČIČNÝM GLAZÉ A MARINOVANÝM CHŘESTEM</b> Cold roastbeef with pommery mustard glazé and marinated asparagus	<b>290 Kč</b>
<b>BRAMBOROVÉ KROKETY PLNĚNÉ KOZÍM SÝREM S CHLAZENÝM KRÉMEM Z PEČENÝCH ZAUZENÝCH PAPRIK</b> Potatoes croquettes with goat cheese and chilled smoked peppers cream	<b>270 Kč</b>
<b>VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUCHAŘE</b> Chef starters selection	<b>1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč</b> <b>2 osoba/ 2 persons 490 Kč</b>

## SALÁTY / SALADS

<b>CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI</b> Caesar salad with chicken / tiger prawns	<b>290 Kč</b>
---	---------------

## POLÉVKY / SOUPS

<b>SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR SE ZELENINOU A BYLINKO - KRUPICOVÝMI NOKY</b> Chicken consommé with vegetable and semolina dumplings	<b>95 Kč</b>
<b>CHLAZENÝ KRÉM VICHYSOISE S UZENÝM HUSÍM PRSEM A VEJCEM NA HNILÍČKO</b> Vichyssoise creamy soup with smoked goose breast and poached egg	<b>175 Kč</b>

## RYBY / FISH

- FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S CITRONOVO-MEDUŇKOVÝM RISOTTEM A HRÁŠKOVÝM RAGÚ** 450 Kč  
Pikeperch with butter, lemon balm risotto and peas ragout
- FILET Z OMBRINY S GRILOVANÝMI CUKETAMI, RAJČATOVÝM CONCASSÉ A BAZALKOVÝM PESTEM** 450 Kč  
Fillet of croaker with grilled zucchini, tomatoes concassé and basil pesto
- GRILOVANÁ CHOBOTNICE S LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM, KAPARY, ANČOVIČKAMI A BLOODY MARY OMÁČKOU** 490 Kč  
Grilled octopus with potato salad, capres, anchovy and bloody mary sauce

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- KONFITOVANÉ DUO „STEHNO A ROLÁDA“ Z KRÁLÍKA S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU A ŠPENÁTOVÝMI CANNELLONI S RICOTTOU** 450 Kč  
Confited rabbit with roasted garlic sauce and spinach & ricotta cannelloni
- PEČENÉ BABY KUŘÁTKO SE SMRŽOVOU OMÁČKOU A RAGÚ Z CHŘESTU, MRKVE, FAVA FAZOLEK A JARNÍCH BRAMBOR** 450 Kč  
Roasted baby chicken with morel sauce and ragout of asparagus, carrots, fava beans and spring potatoes
- SALTIMBOCCA ZE HŘBETU DIVOČÁKA, PARMské ŠUNKY A ŠALVĚJE S BATÁTOVÝM PYRÉ A ZELENÝMI FAZOLKAMI** 450 Kč  
Saltimbocca of wild boar back, parma ham and sage with batatas purée and green beans
- TELECÍ RIB-EYE STEAK S KOŇAKOVOU OMÁČKOU, GRILOVANOU ZELENINOU A GRENAILLEMI** 490 Kč  
Veal rib-eye steak with cognac sauce, grilled vegetables and grenailles
- 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** 150 Kč  
Vanilla crème brûlée
- ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA GRAND CRU“ S AMARETTEM, MANDLOVÝMI PLACÍČKAMI A MALINOVOU OMÁČKOU** 150 Kč  
Valrhona grand cru chocolate mousse with amaretto, almond biscuits and raspberry sauce
- JAHO DOVÉ KNEDLÍKY V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ SE SKOŘICOVÝM MASCARPONE A JAHODOVOU ZMRZLINOU** 150 Kč  
Strawberry dumplings in ginger bread crust with cinnamon mascarpone and strawberry ice cream
- SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM** 150 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

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. CHLAZENÝ KRÉM VICHYSOISE S UZENÝM HUSÍM PRSEM A VEJCEM NA HNILIČKO**

Vichyssoise creamy soup with smoked goose breast and poached egg

**MÜLLER THURGAU - ŽERNOSECKÉ VINÁŘSTVÍ**

**3. FILET Z CANDÁTA NA MÁSLÉ S CITRONOVO-MEDUŇKOVÝM RISOTTEM A HRÁŠKOVÝM RAGŮ**

Pikeperch with butter, lemon balm risotto and peas ragout

**RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINÁŘSTVÍ 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. KREVETY FLAMBOVANÉ XEREZ BRANDY S GAZPACHEM A ČESNEKOVÝM AIOLI**

Prawns flambé with xerez brandy, gaspacho and aioli

**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 CIBÉB - VINÁŘSTVÍ VOLAŘÍK**

NEBO / or

**VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU**

French cheese selection with jam

## ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

<b>ROZLÉVANÁ</b>	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
<b>FRANCIE &amp; ITÁLIE</b>	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

<b>ROZLÉVANÁ</b>	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“ - WILIAM FEVRE	990 Kč
CHABLIS IÉRE CRU - LOUIS JADOT	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 250 Kč

### NOVÝ ZÉLAND

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

## RŮŽOVÁ & ORANŽOVÁ VÍNA

<b>ČESKÁ REPUBLIKA &amp; FRANCIE</b>	0,15 l / 0,75 l
CABERNET MORAVIA ROSÉ KABINET - KADRKA	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

<b>ROZLÉVANÁ</b>	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 CAMPANO	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

