



# MENU

## PODZIM 2022

### SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

**CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS**

0,12 l / 250 Kč

**BRUT RÉSERVE - CHAPUY**

### PŘEDKRMY / STARTERS

<b>TERINA Z HUSÍCH FOIE GRAS S HRUŠKOVO - WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU</b>		<b>390 Kč</b>
Goose foie gras terrine with pear & wasabi chutney and butter brioche		
<b>MARINOVANÝ LOSOS S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE, PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU A KRVAVÝM ŠŤOVÍKEM</b>		<b>290 Kč</b>
Marinated salmon with dill crème fraiche, baked beetroot and bloody dock		
<b>KALAMÁRY RESTOVANÉ NA ČESNEKU S PETRŽELKOU, CHERRY RAJČATY A PYRÉ Z ČERNÝCH FAZOLÍ</b>		<b>290 Kč</b>
Rosted calamari with garlic and parsley, cherry tomatoes and black beans purée		
<b>SMAŽENÁ KROKETA Z DIVOČÁKA S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM A ŠÍPKOVOU OMÁČKOU</b>		<b>290 Kč</b>
Fried wild boar croquette with red kohlrabi cabbage and rosehip sauce		
<b>PEČENÝ KOZÍ SÝR V BRICK TĚSTĚ S CIZRNOVÝM HUMMUSEM S DATLEMI, POMERANČI, PISTÁCIEMI A MEDEM</b>		<b>290 Kč</b>
Baked goat cheese in brick pastry with hummus, dates, oranges, pistachio and honey		
<b>VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE</b>	<b>1 OSOBA/ 1PERSON</b>	<b>320 Kč</b>
Chef starters selection	2 osoba/ 2 persons	<b>490 Kč</b>

### SALÁTY / SALADS

<b>CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI</b>	<b>375 Kč</b>
Caesar salad with chicken / tiger prawns	

### POLÉVKY / SOUPS

<b>SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR S JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM, NUDLEMI A ZELENINOU</b>	<b>125 Kč</b>
Pheasant consommé with liver dumpling, noodles and vegetables	
<b>HUMŘÍ BISQUE S KOKOSOVÝM MLÉKEM, CITRONOVOU TRÁVOU A KNEDLÍČKEM SHUMAI</b>	<b>195 Kč</b>
Lobster bisque with coconut milk, lemongrass and shumai dumpling	

## **RYBY / FISH**

**FILET Z CANDÁTA S OMÁČKOU BEURRE BLANC, DÝŇOVÝMI CANNELLONI S RICOTTOU A FAVA FAZOLKAMI** 470 Kč

Pikeperch fillet with beurre blanc sauce, pumpkin & ricotta cannelloni and fava beans

**MEDAILONKY Z MOŘSKÉHO ĎASA S BYLINKOVOU KRUSTOU, CHORIZO KŘUPINKAMI, GRENAILLEMI A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI** 490 Kč

Monkfish medallions with herb crust, chorizo cracklings, grenailles and smoked baked peppers

**GRILOVANÉ KREVETY SE ZÁVITKY NEM RÁN, SALÁTEM SOM TAM A MANGOVOU MAJONÉZOU** 490 Kč

Grilled prawns with nem rán rolls, som tam salad and mango mayo

## **HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE**

**POMALU PEČENÉ JELENÍ HRUDÍ S JALOVCOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU SE SLANINOU** 490 Kč

Slowly roasted deer brisket with juniper sauce, truffle gnocchi and brussels sprout with bacon

**PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, JABLKEM POŠÍROVANÝM V ČERVENÉM VÍNĚ A BRAMBOROVO - PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ** 490 Kč

Guail with chestnut stuffing, red wine poached apple and potato - parsnip purrée

**KONFITOVANÉ VEPŘOVÉ OSSOBUCCO SE ŠAFRÁNOVÝM RIZOTEM A GREMOLÁTOU** 450 Kč

Confited porc ossobuco with saffron risotto and gremolata

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝMI HOUBAMI A BRAMBOROVÝMI RÖSTI** 550 Kč

Veal rib-eye steak with pepper sauce, glazed mushrooms and potato rösti

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

## **DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE**

**POMERANČOVÉ CRÉME BRÛLÉE S GRAND MARNIER** 150 Kč

Orange crème brûlée with grand marnier

**ČOKOLÁDOVÁ VARIACE „VALRHONA GRAND CRU“ S MUČENKOVÝM COULIS** 150 Kč

**BROWNIES/ MOUSSE/ ZMRZLINA**

Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“ with passion fruit coulis brownies/ mousse/ ice cream

**ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM V MAKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU BOMBARDINO** 150 Kč

Plumb dumping with marzipan in poppy seed crust and bombardino sauce

**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

950 Kč

### WINE PAIRING

#### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

625 Kč

**1. MARINOVANÝ LOSOS S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE, PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU A KRVAVÝM ŠŤOVÍKEM**

Marinated salmon with dill crème fraiche, baked beetroot and bloody dock

**VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER**

**2. SMAŽENÁ KROKETA Z DIVOČÁKA S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM A ŠÍPKOVOU OMÁČKOU**

Fried wild boar croquette with red kohlrabi cabbage and rosehip sauce

**CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ - JAROSLAV SPRINGER**

**3. FILET Z CANDÁTA S OMÁČKOU BEURRE BLANC, DÝŇOVÝMI CANNELLONI S RICOTTOU A FAVA FAZOLKAMI**

Pikeperch fillet with beurre blanc sauce, pumpkin & ricotta cannelloni and fava beans

**RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK**

NEBO / or

**KONFITOVANÉ VEPŘOVÉ OSSOBUCO SE ŠAFRÁNOVÝM RIZOTEM A GREMOLÁTOU**

Confited porc ossobuco with saffron risotto and gremolata

**CABERNET SAUVIGNON/MERLOT - HORÁK**

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

**ROSE TRKMANSKÁ - STÁVEK**

**4. ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM V MAKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU BOMBARDINO**

Plumb dumping with marzipan in poppy seed crust and bombardino sauce

**PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - KADRKA**

NEBO / or

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

French cheese selection with jam

**MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE**

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 350 Kč

### WINE PAIRING

#### 5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč

1. **TERINA Z HUSÍCH FOIE GRAS S HRUŠKOVO - WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**  
Goose foie gras terrine with pear & wasabi chutney and butter brioche

**RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINARSTVÍ PEŘINA**

2. **KALAMÁRY RESTOVANÉ NA ČESNEKU S PETRŽELKOU, CHERRY RAJČATY A PYRÉ Z ČERNÝCH FAZOLÍ**  
Rosted calamari with garlic and parsley, cherry tomatoes and black beans purée

**CHARDONNAY „BIG“ - FABIG**

NEBO / or

**MEDAILONKY Z MOŘSKÉHO ĎASA S BYLINKOVOU KRUSTOU, CHORIZO KŘUPINKAMI, GRENAILLEMI A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI**  
Monkfish medallions with herb crust, chorizo cracklings, grenailles and smoked baked peppers

**CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA**

3. **HUMŘÍ BISQUE S KOKOSOVÝM MLÉKEM, CITRONOVOU TRÁVOU A KNEDLÍČKEM SHUMAI**  
Lobster bisque with coconut milk, lemongrass and shumai dumpling

**RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINARSTVÍ MLÝNEK**

4. **PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, JABLKEM POŠÍROVANÝM V ČERVENÉM VÍNĚ A BRAMBOROVO - PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ**  
Guail with chestnut stuffing, red wine poached apple and potato - parsnip purée

**PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER**

NEBO / or

**POMALU PEČENÉ JELENÍ HRUDÍ S JALOVCOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU SE SLANINOU**  
Slowly roasted deer brisket with juniper sauce, truffle gnocchi and brussels sprout with bacon

**FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK**

5. **ČOKOLÁDOVÁ VARICAE „VALRHONA GRAND CRU“ S MUČENKOVÝM COULIS BROWNIES/ MOUSSE/ ZMRZLINA**  
Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“ with passion fruit coulis brownies/ mousse/ ice cream

**ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI** 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 - PFAFF	750 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE - PFAFF	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 1ÉRE CRU - LOUIS JADOT	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 250 Kč

### NOVÝ ZÉLAND

## 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 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

## 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

