



JARO
2023

MENU KOPEC

1 050 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING

690 Kč

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. **PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO VYZRÁLEHO HOVĚZÍHO V PEPŘOVÉ KRUSTĚ S NAKLÁDANÝMI ŘEDKVIČKAMI A POMMERY MAJONÉZOU**
Sliced tender beef in pepper crust with pickled radish and pommery mayo

RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR – PEŘINA

2. **CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU VE VAJEČNÉ OMELETĚ A KERBLÍKEM**
Asparagus velouté with prague ham omelette and chervil

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

3. **CANDÁT NA MÁSLĚ SE ŠPIČATÝM ZELÍM ZADĚLÁVANÝM KOPROVÝM CRÉME FRAICHE A JARNÍM BRAMBOREM**
Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche and spring potatoes

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

- ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S KARMELIZOVANOU KEDLUBNOU, HRÁŠKOVÝM PYRÉ A CIDEROVOU OMÁČKOU**
Porchetta with caramelised kohlrabi, pea purée and cider sauce

ROSE TRKMANSKÁ – STÁVEK

NEBO / or

- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM**
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ – JAROSLAV SPRINGER

4. **JAHODOVÉ KNEDLÍKY V KRUSTĚ ZE SUŠENEK LOTUS S CHŘESTOVOU ZMRZLINOU**
Strawberries dumplings in speculoos crust with asparagus ice cream

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK

MENU CHEF

1 550 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING

850 Kč

5 SKLENIC / 5 GLASSES

**1. LOSOS „LABEL ROUGE“ MARINOVANÝ V ČERVENÉ ŘEPĚ S CHŘESTOVÝM SALÁTEM
A VEJCEM NA HNILIČKO**

Salmon „label rouge“ marinated in beetroot with asparagus salad and soft boiled egg

MULLER THURGAU – KADRKA

**2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE A KALAMÁRY S CHORIZEM, ZAUZENÝMI PAPRIKAMI,
HUMMUSEM A KORIANDREM**

Grilled octopus and calamary with chorizo, smoked bell peppers, hummus and coriander

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN“

NEBO / or

GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO OKOUNÍKA S CHŘESTOVÝM RIZOTEM A BAZALKOVÝM PESTEM

Grilled redfish fillet with asparagus risotto and basil pesto

CHARDONNAY / PINOT – GALA

3. TERINA Z FOIE GRAS S MERUŇKOVO – CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Terrine of foie gras apricot & chilli chutney and butter brioche

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINARSTVÍ PEŘINA

**4. KŘEPELKA PLNĚNÁ KOPŘIVOVOU NÁDIVKOU S RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, KAROTKOVÝM PYRÉ
A TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU**

Baked quail with nettle stuffing, spinach, carrots purée and thyme jus

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

**KRÁLIČÍ PICCATA S LILKOVO-RICOTTOVÝMI CANNELLONI, RAJČATOVOU MARMELÁDOU
A OLIVOVOU TAPENÁDOU**

Rabbit piccata with aubergine & ricotta cannelloni, tomato jam and olive tapenade

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

5. ČOKOLÁDOVÁ VARIACE „VALRHONA GRAND CRU“ BROWNIES/ MOUSSE/ LANÝŽ/ ZMRZLINA

Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“ brownies/ mousse/ truffle/ ice cream

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam