



MENU LÉTO 2023

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 270 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

TERINA Z FOIE GRAS S MERUŇKOVO - CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU 390 Kč
Terrine of foie gras apricot & chilli chutney and butter brioche

TUŇÁKOVÝ TATARÁK S TOBIKO KAVIÁREM, AVOKÁDEM, DAIKON ŘEDKVÍ A OKURKOU 320 Kč
Tuna tartare with tobiko caviar, avocado, daikon and cucumber

SMAŽENÉ RYBÍ KOLÁČKY SE SOM TAM SALÁTEM, LIMETOU, KORIANDREM A KEŠU OŘECHY 290 Kč
Fried fish cake with som tam salad, lime, coriander and cashew nuts

HOVĚZÍ CARPACCIO S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU, SMAŽENÝMI KAPARY A PARMAZÁNEM 320 Kč
Beef carpaccio with truffle mayo, fried capers and parmesan

**UZENÉ TOFU NAKLÁDANÉ V BYLINKOVÉM OLEJI S BLOODY MARY TAPIOKOU
A ŘAPÍKATÝM CELEREM S CRÉME FRAICHE** 270 Kč
Smoked tofu marinated in fine herbs oil with Bloody Mary tapioca
and celery with crème fraiche

VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUHAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 350 Kč
Chef starters selection 2 osoby/ 2 persons 490 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREVETAMI 375 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ TELECÍ VÝVAR S PORTSKÝM VÍNEM, CELESTÝNSKÝMI NUDLEMI A ZELENINOU 125 Kč
Veal consommé with porto wine, celestine noodles and vegetables

**CHLAZENÝ PÓRKOVO - BRAMBOROVÝ KRÉM VICHYSOISE S MARINOVANÝM LOSOSEM
A VEJCEM NA HNILIČKO** 195 Kč
Chilled crème vichyssoise with marinated salmon and soft boiled egg

RYBY / FISH

- DUHOVÝ PSTRUH PEČENÝ V PAPILOTĚ SE ZELENINOU JULIENNES A LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM** 490 Kč
Rainbow trout en papilote with juliennes vegetables and potato salad
- GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S BAZALKOVÝM PESTEM, PEČENÝMI PAPRIKAMI A CIZRNOVO – CITRUSOVÝM SALÁTEM** 520 Kč
Grilled sea bass fillet with basil pesto, baked peppers and chickpea & citrus salad
- OPEKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE NA ČESNEKU S OMÁČKOU ROUILLE, CHERRY RAJČATY, CUKETOU A FAVA FAZOLKAMI** 620 Kč
Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with garlic, rouille sauce cherry tomatoes, zucchini and fava beans

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- SUPREME Z PERLIČKY S TYROLSKÝM ŠPEKEM A KRÉMOVÝM RIZOTEM S LIŠKAMI** 520 Kč
Guinea fowl supreme with tyrolean speck ham and chanterelles risotto
- TELECÍ RIB-EYE STEAK S OMÁČKOU BORDELAISE, GRILOVANOU ZELENINOU A BRAMBOROVÝM PYRÉ S FOIE GRAS** 590 Kč
Veal rib-eye steak with bordelaise sauce, grilled vegetables and potato purée with foie gras
- HOVĚZÍ FLANK STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, HRANOLKY A FAZOLKAMI SE SLANINOU** 550 Kč
Beef flank steak with pepper sauce, pommes frites, green beans and bacon
- JEHNĚČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, ŠPENÁTEM, HLÍVOU A PETRŽELOVÝMI GRENAILLEMI** 520 Kč
Lamb leg with cardamom sauce, spinach, oyster mushroom and parsley grenailles
- HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM** 450 Kč
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

- VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM** 175 Kč
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet
- TVARHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM SE STUDENOU BORŮVKOVOU POLÉVKOU A SKOŘICOVÝM MASCARPONE** 175 Kč
Quark dumpling with nougat, cold blueberries soup and cinnamon mascarpone
- ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA GRAND CRU“ S MANDLOVÝMI PLACIČKAMI A RUMOVO – HROZINKOVOU ZMRZLINOU** 175 Kč
Chocolate mousse „VALRHONA GRAND CRU“ with almond biscuits and rum & raisin ice cream
- SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM** 175 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

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“

Beef tartar "Na Kopci"

ROSÉ TRKMANSKÁ - STÁVEK RULANDSKÉ ŠEDÉ POZDNÍ SBĚR - PEŘINA

**2. CHLAZENÝ PÓRKOVO - BRAMBOROVÝ KRÉM VICHYSOISE S MARINOVANÝM LOSOSEM
A VEJCEM NA HNILIČKO**

Chilled crème vichyssoise with marinated salmon and soft boiled egg

MULLER THURGAU - KADRKA

3. DUHOVÝ PSTUH PEČENÝ V PAPILOTĚ SE ZELENINOU JULIENNES A LEHKÝM BRAMBOROVÝM SALÁTEM

Rainbow trout en papilote with juliennes vegetables and potato salad

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

JEHNĚČÍ KÝTA S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, ŠPENÁTEM, HLÍVOU A PETRŽELOVÝMI GRENAILLEMI

Lamb leg with cardamom sauce, spinach, oyster mushroom and parsley grenailles

FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK

**4. TVARHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM SE STUDENOU BORŮVKOVOU POLÉVKOU
A SKOŘICOVÝM MASCARPONE**

Quark dumpling with nougat, cold blueberries soup and cinnamon mascarpone

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. **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

2. **TUŇÁKOVÝ TATARÁK S TOBIKO KAVIÁREM, AVOKÁDEM, DAIKON ŘEDKVI A OKURKOU**
Tuna tartare with tobiko caviar, avocado, daikon and cucumber

CHARDONNAY / PINOT – GALA

NEBO / or

GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S BAZALKOVÝM PESTEM, PEČENÝMI PAPRIKAMI A CIZRNOVO – CITRUSOVÝM SALÁTEM

Grilled sea bass fillet with basil pesto, baked peppers and chickpea & citrus salad

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. **SMAŽENÉ RYBÍ KOLÁČKY SE SOM TAM SALÁTEM, LIMETOU, KORIANDREM A KEŠU OŘECHY**
Fried fish cake with som tam salad, lime, coriander and cashew nuts

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR – VINARSTVÍ MLÝNEK

4. **SUPREME Z PERLIČKY S TYROLSKÝM ŠPEKEM A KRÉMOVÝM RIZOTEM S LIŠKAMI**
Guinea fowl supreme with tyrolean speck ham and chanterelles risotto

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

HOVĚZÍ FLANK STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, HRANOLKY A FAZOLKAMI SE SLAMINOU
Beef flank steak with pepper sauce, pommes frites, green beans and bacon

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

5. **ČOKOLÁDOVÁ PĚNA „VALRHONA GRAND CRU“ S MANDLOVÝMI PLACIČKAMI
A RUMOVO – HROZINKOVOU ZMRZLINOU**

Chocolate mousse „VALRHONA GRAND CRU“ with almond biscuits and rhum & raisin ice cream

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU
French cheese selection with jam