



# MENU

## PODZIM 2023

### SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

**CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS**

0,12 l / 270 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

### PŘEDKRMY / STARTERS

**TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOVÝM - WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU** 390 Kč  
Terrine of foie gras pear & wasabi chutney and butter brioche

**LOSOSOVÝ TATARÁK SE ŠAFRÁNEM, KAVIÁREM A FENYKLEM** 320 Kč  
Salmon tartar with saffron, caviar and fennel

**GRILOVANÉ KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAK CHOI SLAWEM** 350 Kč  
Grilled calamari stuffed with pork and prawns, pak choi slaw

**ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S BRUSINKAMI NAKLÁDANÝMI V ARMAGNACU A TOPINAMBUREM** 290 Kč  
Venison pâté with cranberries marinated in Armagnac and jerusalem artichoke

**HŘÍBKÝ NA SMETANĚ SE ŠPENÁTOVÝM KNEDLÍKEM A VÍDEŇSKOU CIBULKOU** 270 Kč  
Porcini in creamy sauce with spinach dumpling and fried viennese onion

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

### SALÁTY / SALADS

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

### POLÉVKY / SOUPS

**SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR S MADEIROU, JÁTROVÝM NOKEM A ZELENINOU** 125 Kč  
Pheasant consommé with madeira and liver dumpling and vegetables

**VELOUTÉ Z PEČENÉHO CELERU S CHORIZO KŘUPINKAMI A SMAŽENOU BAZALKOU** 195 Kč  
Roasted celery velouté with chorizo and fried basil

## **RYBY / FISH**

- CANDÁT PEČENÝ NA ŠALVĚJI S OŘECHOVÝM OLEJEM, DÝŇOVÝM PYRÉ A HRÁŠKOVÝMI LUSKY 490 Kč**  
Pikeperch with sage, walnut oil, pumpkin purée and snow pea
- GRILOVANÝ FILET Z MAKRELY S RUKOLOVÝM KRÉMEM A LILKOVO - RAJČATOVÝMI MELANZANE ALLA PARMIGIANA 520 Kč**  
Grilled mackrel fillet with rocket cream and melanine alla parmigiana
- KREVETY FLAMBOVANÉ PERNODEM S ČERNÝM SÉPIOVÝM RIZOTEM A MARINOVANOU CUKETOU 550 Kč**  
Prawns flambéed with Pernod, risotto nero and marinated zucchini

## **HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE**

- KŘEPELKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU A KROKETOU 520 Kč**  
Baked quail with chestnuts stuffing, confited beetroot and croquette
- GRILOVANÝ JELENÍ HŘBET S JALOVCOVOU OMÁČKOU, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU 590 Kč**  
Grilled deer saddle with juniper sauce, crackings cake and brussel sprouts
- POMALU PEČENÁ ŠPIKOVANÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY A GLAZÍROVANOU ZELENINOU 520 Kč**  
Roe deer leg with rosehip sauce, truffle gnocchi and glazed vegetables
- TELECÍ RIB-EYE STEAK S ŠALOTKAMI TAŽENÝMI V ČERVENÉM VÍNĚ, FAZOLKAMI SE SLANINOU A OPÉKANÝMI GRANILLEMI 590 Kč**  
Veal rib-eye steak with shalots braised in red wine, green beans, bacon and 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
- PĚNA Z BÍLÉ ČOKOLÁDY „VALRHONA“ S CHLAZENÝMI PLÁTKY ANANASU A KOKOSOVÝM KARAMELEM 175 Kč**  
White chocolate mousse „VALRHONA“ with pineaplle and coconut caramel
- ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ MARCIPÁNEM V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ S BOMBARDINO OMÁČKOU 175 Kč**  
Plum & marzipan dumplings in gingerbread crust with bombardino sauce
- 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. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S BRUSINKAMI NAKLÁDANÝMI V ARMAGNACU A TOPINAMBUREM  
Venison pâté with cranberries marinated in Armagnac and jerusalem artichoke

FRANKOVKA „RŮŽENY“ – J. STÁVEK

2. VELOUTÉ Z PEČENÉHO CELERU S CHORIZO KŘUPINKAMI A SMAŽENOU BAZALKOU  
Roasted celery velouté with chorizo and fried basil

RYZLINK RÝNSKÝ – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

3. CANDÁT PEČENÝ NA ŠALVĚJI S OŘECHOVÝM OLEJEM, DÝŇOVÝM PYRÉ A HRÁŠKOVÝMI LUSKY  
Pikeperch with sage, walnut oil, pumpkin purée and snow pea

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA

NEBO / or

POMALU PEČENÁ ŠPIKOVANÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY  
A GLAZÍROVANOU ZELENINOU

Roe deer leg with rosehip sauce, truffle gnocchi and glazed vegetables

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 PLNĚNÉ MARCIPÁNEM V PERNÍKOVÉ KRUSTĚ S BOMBARDINO OMÁČKOU  
Plum & marzipan dumplings in gingerbread crust with bombardino sauce

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

### WINE PAIRING

#### 5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

**1. LOSOSOVÝ TATARÁK SE ŠAFRÁNEM, KAVIÁREM A FENYKLEM**

Salmon tartar with saffron, caviar and fennel

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

**2. GRILOVANÉ KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S PAK CHOI SLAWEM**

Grilled calamari stuffed with pork and prawns, pak choi slaw

**MULLER THURGAU – KADRKA**

NEBO / or

**GRILOVANÝ FILET Z MAKRELY S RUKOLOVÝM KRÉMEM A LILKOVO – RAJČATOVÝMI**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

Grilled mackrel fillet with rocket cream and melanine alla parmigiana

**RULANDSKÉ ŠEDÉ – PEŘINA**

**3. TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOVO – WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**

Terrine of foie gras pear & wasabi chutney and butter brioche

**ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI**

**4. KŘEPELKA PLNĚNÁ KAŠTANOVOU NÁDIVKOU S KONFITOVANOU ČERVENOU ŘEPOU A KROKETOU**

Baked quail with chestnuts stuffing, confited beetroot and croquette

**PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER**

NEBO / or

**GRILOVANÝ JELENÍ HŘBET S JALOVCOVOU OMÁČKOU, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI**

**A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU**

Grilled deer saddle with juniper sauce, crackings cake and brussel sprouts

**CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK**

**5. PĚNA Z BÍLÉ ČOKOLÁDY „VALRHONA“ S CHLAZENÝMI PLÁTKY ANANASU A KOKOSOVÝM KARAMELEM**

White chocolate mousse „VALRHONA“ with pineapple and coconut caramel

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

NEBO / or

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

French cheese selection with jam

**MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE**