



MENU

ZIMA 2024

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS
BRUT RÉSERVE - CHAPUY

0,12 l / 270 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S JABLEČNO - FÍKOVÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU	390 Kč
Foie gras poached in porto wine with apple & fig chutney and butter brioche	
KACHNÍ KROKETY S LIBEČKOVOU MAJONÉZOU A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTĚ	290 Kč
Duck croquettes with lovage mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar	
TATARÁK Z MEČOUNA S POMERANČI, PISTÁCIEMI, BAZALKOU A MOZZARELLOVÝM KRÉMEM	350 Kč
Swordfish tartar with orange, pistacchio, basil and mozzarella cream	
TORTELLINI S KREVETAMI, HUMŘÍM BISQUEM, KOŇAKEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM	320 Kč
Shrimp tortellini with lobster bisque, Cognac and rose pepper	
SMAŽENÉ JARNÍ ZÁVITKY S TOFU, KORINADREM, SALÁTEM ZE SÓJOVÝCH VÝHONKŮ A DREZINKEM Z ČERNÉHO OCTA A ZÁZVORU	270 Kč
Fried spring rolls with tofu, coriander, soybean sprouts salad with black rice vinegar and ginger	
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 KREVETAMI	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	
DRŠŤKOVÁ POLÉVKA S KOŘENOVOU ZELENINOU, GREMOLÁTOU A PECORINEM	195 Kč
Tripe soup with vegetables, gremolata and pecorino	

RYBY / FISH

TOURNEDOS Z DUHOVÉHO PSTRUHA SE ZELENINOU JULIENNE, RESTOVANÝMI GRENAILLEMI A KOPROVOU OMÁČKOU 490 Kč

Rainbow trout tournedos with julienne vegetables, roasted potatoes and dill sauce

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S CHORIZO KRUSTOU, POMERANČOVOU MARMELÁDOU, HUMMUSEM, MARINOVANÝMI CUKETAMI A PEČENÝMI PAPRIKAMI 550 Kč

Cod loin fillet with chorizo crust, orange marmelade, humus, marinated zucchini and roasted peppers

OPEKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE NA ČESNEKU S OMÁČKOU AIOLLI, ŠAFRÁNOVOU RÝŽÍ VALENCIA 620 Kč

Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with garlic, aiolli sauce and Valencia saffron rice

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

SUPREME Z PERLIČKY PLNĚNÝ HOUBOVÝM DUXELLES S DÝŇOVO - RICOTTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMSKÉ ŠUNKY 520 Kč

Guinea fowl supreme stuffed with duxelles and gratinated pumpkin & ricotta cannelonni with parma ham sauce

KONFITOVANÝ KANČÍ KRK SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, ZADĚLÁVANOU SAVOJSKOU KAPUSTOU S GAZDOVSKOU SLANINOU A KRUPICOVÝMI NOKY 520 Kč

Confited wild boar neck with rosehip sauce, savoy cabbage, bacon and semolina dumpling

JEHNĚČÍ FILET MIGNON S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A LISTOVÝM ŠPENÁTEM 620 Kč

Lamb filet mignon with kardamom sauce, jerusalem artichoke purée and spinach

TELECÍ RIB-EYE STEAK S LANÝŽOVOU OMÁČKOU, OPEKANÝMI GRENAILLEMI A RAGÚ Z ČERNÉHO KOŘENE A FAVA FAZOLEK 590 Kč

Veal rib-eye steak with truffle sauce, roasted grenailles and salsify & fava beans ragout

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

VIŠŇOVO - MANDLOVÁ TAPIOCA S COINTREAU BEZÉ PUSINKAMI A JOGUTOVOU ZMRZLINOU 175 Kč

Cherry & almond tapioca with cointreau, meringue and yogurt ice cream

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM S DRCENÝMI LOTUS SUŠENKAMI, MALINAMI A SKOŘICOVÝM MASCARPONE 175 Kč

Sweet curd cheese dumplings with nougat in speculoosa bisquit, raspberries and cinnamon mascarpone

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“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

ROSE TRKMANSKÁ - STÁVEK

2. DRŠŤKOVÁ POLÉVKA S KOŘENOVOU ZELENINOU, GREMOLÁTOU A PECORINEM
Tripe soup with vegetables, gremolata and pecorino

CHARDONNAY - JAROSLAV SPRINGER

NEBO / or

KACHNÍ KROKETY S LIBEČKOVOU MAJONÉZOU A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTĚ
Duck croquettes with lovage mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

3. TOURNEDOS Z DUHOVÉHO PSTRUHA SE ZELENINOU JULIENNE, RESTOVANÝMI GRENAILLEMI A KOPROVOU OMÁČKOU
Rainbow trout tournedos with julienne vegetables, roasted potatoes and dill sauce

MULLER THURGAU - KADRKA

NEBO / or

KONFITOVANÝ KANČÍ KRK SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, ZADĚLÁVANOU SAVOJSKOU KAPUSTOU S GAZDOVSKOU SLANINOU A KRUPICOVÝMI NOKY
Confited wild boar neck with rosehip sauce, savoy cabbage, bacon and semolina dumpling

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

4. TVAROHOVÝ KNEDLÍK PLNĚNÝ NUGÁTEM S DRCENÝMI LOTUS SUŠENKAMI, MALINAMI A SKOŘICOVÝM MASCARPONE
Sweet curd cheese dumpling with nougat in speculoosa bisquit, raspberries and cinnamon mascarpone

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. **TATARÁK Z MEČOUNA S POMERANČI, PISTÁCIEMI, BAZALKOU A MOZZARELLOVÝM KRÉMEM**
Swordfish tartar with orange, pistacchio, basil and mozzarella cream

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

2. **TORTELLINI S KREKETAMI, HUMŘÍM BISQUEM, KOŇAKEM A RÚŽOVÝM PEPŘEM**
Shrim tortellini with lobster bisque, Cognac and rose pepper

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S CHORIZO KRUSTOU, POMERANČOVOU MARMELÁDOU, HUMMUSEM, MARINOVANÝMI CUKETAMI A PEČENÝMI PAPRIKAMI
Cod loin fillet with chorizo crust, orange marmelade, humus, marinated zucchini and roasted peppers

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA

3. **FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S JABLEČNO - FÍKOVÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**
Foie gras poached in porto wine with apple & fig chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

4. **SUPREME Z PERLIČKY PLNĚNÝ HOUBOVÝM DUXELLES S DÝŇOVO - RICOTTOVÝMI CANNELLONI GRATINOVANÝMI OMÁČKOU Z PARMSKÉ ŠUNKY**
Guinea fowl supreme stuffed with duxelles and gratinated pumpkin & ricotta cannelloni with parma ham sauce

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

JEHNĚČÍ FILET MIGNON S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A LISTOVÝM ŠPENÁTEM
Lamb filet mignon with kardamom sauce, jerusalem artichoke purée and spinach

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

5. **VIŠŇOVO - MANDLOVÁ TAPIOCA S COINTREAU, BEZÉ PUSINKAMI A JOGURTOVOU ZMRZLINOU**
Cherry & almond tapioca with cointreau, meringue and yogurt ice cream

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