

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

875 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

650 Kč



1. **SMAŽENÉ KANČÍ KROKETY S LANÝŽI, ŠÍPKOVÝM GLAZÉ A CELEROVOU REMOULÁDOU**
Deep fried wild boar croquettes with truffel, rosehip glazé and celery remoulade

CHARDONNAY & PINOT „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA

2. **PROVENCÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PERNODEM A OMÁČKOU ROUILLE**
Provençal fish soup with Pernod and rouille sauce

RYZLINK RÝNSKÝ – FILIP MLÝNEK

3. **CANDÁT NA MANDLÍCH S CITRONOVÝM MÁSLEM, ESTRAGONOVOU ZELENINOU JULIENNE A GRENAILLEMI**
Pikeperch with almond, lemon butter, tarragon julienne vegetables and grenailles

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

NEBO / or

SRNČÍ KÝTA S PUNCHOVOU OMÁČKOU, DÝŇOVÝMI NOKY, FAZOLKAMI A GLAZÍROVANOU HLÍVOU
Roasted roe deer leg with punch sauce, oyster mushrooms, green beans and pumpkin gnocchi

PINOT NOIR – JAROSLAV SPRINGER

NEBO / or

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI A SALÁTEM
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ – JAROSLAV SPRINGER

4. **NUGÁTOVÉ CRÉME BRÛLÉE S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY**
Nougat crème brûlée with hazelnuts

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

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

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 200 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč



1. LOSOS MARINOVANÝ V ČERVENÉ ŘEPĚ A PEPŘOVÉ VODCE S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE, BLINAMI A KAVIÁREM

Salmon marinated in beetroot and pepper vodka with dill crème fraiche, blinis and caviar

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

2. ŽABÍ STEHÝNKA NA ČESNEKU S PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A PETRŽELOVÝM COULIS

Frogs legs with garlic, parsnip purée and parsley coulis

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK A LILKOVÝMI MELANZANE

Fillet of sea bass with roasted red peppers sauce and aubergine melanzane

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

3. OPEČENÁ FOIE GRAS S JABLEČNO-FÍKOVÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Pan-fried foie gras with apple & figs chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

4. KACHNÍ PRSO MAGRET S KARDAMONOVOU OMÁČKOU, HRUŠKOU POŠÍROVANOU V CASSISU A BRAMBOROVO-VANILKOVÝM PYRÉ S MASCARPONE

Duck breast magret with cardamom sauce, poached pear in cassis and potato & vanilla purée with mascarpone

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT – HORÁK

NEBO / or

JEHNĚČÍ ROLÁDA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, ŠPEKEM, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A GRILOVANOU ROZMARÝNOVOU POLENTOU

Lamb with chestnut & bacon stuffing, creamy spinach and grilled rosemary polenta

MERLOT – MORAVÍNO VALTICE

5. ANANASOVÉ CARPACCIO S KOKOSEM, RUMOVOU TOFFIFEE OMÁČKOU A SMETANOVO-HROZINKOVOU ZMRZLINOU

Pineapple carpaccio with coconut, toffifee sauce and malaga ice cream

PÁLAVA – KADRKA