

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

950 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

625 Kč



1. MARINOVANÝ LOSOS S KOPROVÝM CRÉME FRAICHE, PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU A KRVAVÝM ŠŤOVÍKEM

Marinated salmon with dill crème fraiche, baked beetroot and bloody dock

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

2. SMAŽENÁ KROKETA Z DIVOČÁKA S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM A ŠÍPKOVOU OMÁČKOU

Fried wild boar croquette with red kohlrabi cabbage and rosehip sauce

CABERNET SAUVIGNON „ČTRTĚ“ - JAROSLAV SPRINGER

3. FILET Z CANDÁTA S OMÁČKOU BEURRE BLANC, DÝŇOVÝMI CANNELONI S RICOTTOU A FAVA FAZOLKAMI

Pikeperch fillet with beurre blanc sauce, pumpkin & ricotta cannelloni and fava beans

RYZLINK RÝNSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINAŘSTVÍ MLÝNEK

NEBO / or

KONFITOVANÉ VEPŘOVÉ OSSOBUCO SE ŠAFRÁNOVÝM RIZOTEM A GREMOLÁTOU

Confited porc ossobuco with saffron risotto and gremolata

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT - HORÁK

NEBO / or

HOVĚŽÍ 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 S MARCIPÁNEM V MAKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU BOMBARDINO

Plumb dumping with marzipan in poppy seed crust and bombardino sauce

PÁLAVA POZDNÍ SBĚR - KADRKA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 350 Kč



MICHELIN BIB GOURMAND



WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

800 Kč

1. **TERINA Z HUSÍCH FOIE GRAS S HRUŠKOVO - WASABI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**
Goose foie gras terrine with pear & wasabi chutney and butter brioche

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINARSTVÍ PEŘINA

2. **KALAMÁRY RESTOVANÉ NA ČESNEKU S PETRŽELKOU, CHERRY RAJČATY A PYRÉ Z ČERNÝCH FAZOLÍ**
Rosted calamari with garlic and parsley, cherry tomatoes and black beans purée

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

NEBO / or

MEDAILONKY Z MOŘSKÉHO ĎASA S BYLINKOVOU KRUSTOU, CHORIZO KŘUPINKAMI, GRENAILLEMÍ A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI

Monkfish medallions with herb crust, chorizo cracklings, grenailles and smoked baked peppers

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA

3. **HUMŘÍ BISQUE S KOKOSOVÝM MLÉKEM, CITRONOVOU TRÁVOU A KNEDLÍČKEM SHUMAI**
Lobster bisque with coconut milk, lemongrass and shumai dumpling

RYZLINK VLAŠSKÝ POZDNÍ SBĚR - VINARSTVÍ MLÝNEK

4. **PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, JABLKEM POŠÍROVANÝM V ČERVENÉM VÍNĚ A BRAMBOROVO - PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ**
Guail with chestnut stuffing, red wine poached apple and potato - parsnip purée

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

POMALU PEČENÉ JELENÍ HRUDÍ S JALOVCOVOU OMÁČKOU, LANÝŽOVÝMI NOKY A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU SE SLANINOU

Slowly roasted deer brisket with juniper sauce, truffle gnocchi and brussels sprout with bacon

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK

5. **ČOKOLÁDOVÁ VARICAE „VALRHONA GRAND CRU“ S MUČENKOVÝM COULIS BROWNIES/ MOUSSE/ ZMRZLINA**

Chocolate variation „VALRHONA GRAND CRU“ with passion fruit coulis brownies/ mousse/ ice cream

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam