



DEGUSTAČNÍ MENU LÉTO 2023

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 papillote 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. TVAROHOVÉ 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 rum & raisin ice cream

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam