

# MENU KOPEC

## ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

### WINE PAIRING

#### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč



**1. SIVEN S CITRUSOVÝM DRESINKEM, OKURKOVO – ŘEDKVIČKOVOU REMOULÁDOU, KŘEPELČÍM VEJCEM A CUKROVÝMI LUSKY**

Brook trout with citrus dressing, cucumber & radish remoulade, quail egg and sugar snap peas

**CHARDONNAY/PINOT – GALA**

**2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S PRAŽSKOU ŠUNKOU A PAŽITKOVÝM MASCARPONE V OMELETĚ**

Asparagus velouté with prague ham & chives mascarpone omelette

**MULLER THURGAU – KADRKA**

**3. FILET Z CANDÁTA S JARNÍMI BRAMBORAMI A ŠPIČATÝM ZELÍM ZADĚLÁVANÝM KOPROVÝM CRÉME FRAICHE**

Pikeperch with butter, pointed cabbage braised with dill crème fraiche and spring potatoes

**RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ – VINAŘSTVÍ SONBERK**

NEBO / or

**SELEČÍ KOTLETA SE SMRŽOVOU OMÁČKOU, GLAZÍROVANOU KAROTKOU, FAVA FAZOLKAMI A BRAMBOROVÝMI RÖSTI**

Suckling pig cutlet with morel sauce, glazed carrots, fava beans and potato rösti

**PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER**

NEBO / or

**HOVĚŽÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM**

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

**ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK**

**4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM A SMETANOVOU ZMRZLINOU**

Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and ice cream

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

NEBO / or

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

French cheese selection with jam

**MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK**

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

### WINE PAIRING

## 5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč



**1. MARINOVANÁ HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ S CHORIZEM, CIZRNOVÝM SALÁTEM SE ZAUZENÝMI PAPIKAMI A GRILOVANOU CUKETOU**

Marinated beef tender loin with chorizo, chickpea salad, smoked peppers and zucchini

**CHARDONNAY – JAROSLAV SPRINGER**

**2. ŽABÍ STEHÝNKA NA ČESNEKOVÉM MÁSE S PETRŽELOVÁM COULIS A CELEROVÝM PYRÉ**

Frog legs with garlic butter, parsley coulis and celery purée

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

NEBO / or

**TOURNEDOS Z MOŘSKÉHO JAZYKA SE ŠPENÁTEM, RISOTTEM, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM**

Lemon sole tournedos with spinach and asparagus risotto

**CHARDONNAY „BIG“ – FABIG**

**3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MERUŇKOVO – CHILLI CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**

Foie gras poached in porto wine with apricot & chilli chutney and butter brioche

**ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI**

**4. BALOTINA Z KRÁLÍKA S PANCETTOU, TYMIÁNOVOU ŠTÁVOU, BÍLÝM A ZELENÝM CHŘESTEM A GNOCCHI S MEDVĚDÍM ČESNEKEM**

Rabbit ballotine with pancetta, thyme juice, asparagus and wild garlic gnocchi

**PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN**

NEBO / or

**JEHNĚČÍ FILET MIGNON S MÁTOVOU OMÁČKOU, GRILOVANÝM LILKEM S ROZINKAMI A BATÁTOVÝM PYRÉ**

Lamb filet mignon with mint sauce, grilled aubergine, raisin and sweet potato purée

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

**5. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO – MUČENKOVÝM SORBETEM**

Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

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

NEBO / or

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

French cheese selection with jam

**MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK**