

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 RŮŽOVÝM 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 CIBÉB - VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

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

MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE