



DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE Vanilla crème brûlée	125 Kč
CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVO-KAŠTANOVÝ FONDANT S JOGURTOVOU ZMRZLINOU S MEDEM A PEKANOVÝMI OŘECHY Chilled chocolate & chestnut fondant with yoghurt, honey and pecan ice cream	125 Kč
TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S NUGÁTEM, HORKÝMI BORŮVKAMI A SKOŘICOVÝM MASCARPONE Sweet quark dumplings with chocolate nougat, hot blueberries and cinnamon mascarpone	125 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	125 Kč
VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU French cheese selection with jam	125 Kč

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU S ČERSTVOU BAZALKOU Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	175 Kč
KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ Chicken schnitzel with potato purée	175 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka



SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 0,12 l / 210 Kč
BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

OPEČENÁ FOIE GRAS S HRUŠKOVÝM CHUTNEY S WASABI A BRAMBOROVO-DATLOVÝM CHLEBEM	350 Kč
Pan-fried foie gras with pear&wasabi chutney and potato & date bread	
TUŇÁKOVÉ CARPACCIO S RAJČATOVÝM CONCASSÉ, BAZALKOVOU MAJONÉZOU A SMAŽENÝMI KAPARY	270 Kč
Tuna carpaccio with tomato concassé, basil mayo and fried capers	
GRILOVANÉ TYGRÍ KREVETY NA ČESNEKU SE STUDENÝM OKURKOVÝM KRÉMEM S KOPREM	270 Kč
Grilled tiger prawns with garlic and cold cucumber & dill cream	
ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA SE ZELENINOU NAKLÁDANOU V SHERRY OCTĚ A BRUSINKOVÝM GLAZÉ	250 Kč
Game pâté with pickled vegetables in sherry vinegar and cranberries glazé	
BURRATA S PINIEMI A PLÁTKY ŽLUTÉ ŘEPY MARINOVANÝMI V MEDU A TYMIÁNU	270 Kč
Burrata with pine nuts and yellow beetroot marinated in honey and thyme	
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUČAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON 320 Kč
Chef starters selection 2 osoba/ 2 persons 490 Kč	

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR S PORTSKÝM VÍNEM, JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM A NUDLEMI	95 Kč
Pheasant consommé with Porto wine, liver dumping and vermicelli	
HŘÍBKOVÝ KRÉM S RAVIOLOU PLNĚNOU VEPŘOVÝMI LÍČKY A ŠPENÁTEM	150 Kč
Porcinni creamy soup with pork cheeks & spinach ravioli	

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI	270 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns	
SALÁT S GRATINOVANÝM KOZÍM SÝREM, POMERANČOVÝM DRESINKEM, CIZRNOU A GRANÁTOVÝM JABLKEM	270 Kč
Salad with gratinated goat cheese, orange dressing, chickpea and pomegranate	

MENU CHEF 1 050 Kč
PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 750 Kč
5 SKLENICE / 5 GLASSES

1. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU
Beef tartar “Na Kopci”

2. KALAMÁRY NADÍVANÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI SE SMAŽENOU RÝŽÍ
A MANGOVÝM SALÁTEM
Calamari with pork&prawns stuffing, fried rice and mango salad

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S OMÁČKOU AIOLI A BÍLÝMI MÁSLOVÝMI FAZOLEMI S CHORIZEM
Cod loin with aioli, white butter beans and chorizo

3. OPEČENÁ FOIE GRAS S HRUŠKOVÝM CHUTNEY S WASABI A BRAMBOROVO-DATLOVÝM CHLEBEM
Pan-fried foie gras with pear & wasabi chutney and potato & date bread

4. KONFITOVANÉ STEHNO A GALANTINA Z PERLIČKY S ESTRAGONOVOU OMÁČKOU,
LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGŮ Z FAVA FAZOLEK A DÝNĚ
Guinea fowl confit - leg & galantine with tarragon sauce, truffle gnocchi
and fava & pumpkin ragout

NEBO / or

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S JALOVCOVOU OMÁČKOU, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI
A ŠPIČATÝM ČERVENÝM ZELÍM S HROZINKAMI
Roasted roe deer leg with juniper sauce, cracklings cake and red pointed cabbage
with raisins

5. CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVO-KAŠTANOVÝ FONDANT S JOGURTOVOU ZMRZLINOU S MEDEM
A PEKANOVÝMI OŘECHY
Chilled chocolate&chestnut fondant with yoghurt, honey and pecan ice cream

RYBY / FISH

CANDÁT NA MÁSLÉ SE ŠALVĚJÍ, DÝŇOVÝM RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI 390 Kč
Pikeperch with sage butter, pumpkin risotto and zucchini spaghetti

KALAMÁRY NADÍVANÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI SE SMAŽENOU RÝŽÍ 420 Kč
A MANGOVÝM SALÁTEM
Calamari with pork&prawns stuffing, fried rice and mango salad

SVÍČKOVÁ Z TRESKY S OMÁČKOU AIOLI A BÍLÝMI MÁSLOVÝMI FAZOLEMI S CHORIZEM 420 Kč
Cod loin with aioli, white butter beans and chorizo

MENU KOPEC 825 Kč
ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 600 Kč
4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA SE ZELENINOU NAKLÁDANOU V SHERRY OCTĚ A BRUSINKOVÝM GLAZÉ
Game pâté with pickled vegetables in sherry vinegar and cranberries glazé

2. HRŠIBKOVÝ KRÉM S RAVIOLOU PLNĚNOU VEPŘOVÝMI LÍČKY A ŠPENÁTEM
Porcinni creamy soup with pork cheeks & spinach ravioli

3. CANDÁT NA MÁSLÉ SE ŠALVĚJÍ, DÝŇOVÝM RIZOTEM A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI
Pikeperch with sage butter, pumpkin risotto and zucchini spaghetti

NEBO / or

SELEČÍ BOK S VÍDEŇSKOU CIBULKOU, OMÁČKOU Z ČERNÉHO PIVA, BRAMBOROVÝM PYRÉ
S FOIE GRAS A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU
Slow-roasted suckling pig belly with onion viennese, dark beer sauce,
pototo & foie gras purée and brussels sprouts

4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S NUGÁTEM, HORKÝMI BORŮVKAMI A SKOŘICOVÝM MASCARPONE
Sweet quark dumplings with chocolate nougat, hot blueberries and cinnamon mascarpone

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA S JALOVCOVOU OMÁČKOU, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI 420 Kč
A ŠPIČATÝM ČERVENÝM ZELÍM S HROZINKAMI
Roasted roe deer leg with juniper sauce, cracklings cake
and red pointed cabbage with raisins

SELEČÍ BOK S VÍDEŇSKOU CIBULKOU, OMÁČKOU Z ČERNÉHO PIVA, BRAMBOROVÝM PYRÉ 390 Kč
S FOIE GRAS A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU
Slow-roasted suckling pig belly with onion viennese, dark beer sauce,
pototo&foie gras purée and brussels sprouts

KONFITOVANÉ STEHNO A GALANTINA Z PERLIČKY S ESTRAGONOVOU OMÁČKOU, 420 Kč
LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGŮ Z FAVA FAZOLEK A DÝNĚ
Guinea fowl confit “leg & galantine” with tarragon sauce, truffle gnocchi
and fava & pumpkin ragout

TELECÍ RIB-EYE STEAK S GRILOVANÝMI PORTOBELLO, KARAMELIZOVANÝMI ŠALOTKAMI, 490 Kč
OMÁČKOU BORDELAISE A GRENAILLEMÍ
Veal rib-eye steak with grilled portobello, caramelised shallots, bordelaise sauce
and grenailles

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKAMI 390 Kč
A SALÁTEM
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad