

PŘEDKRMY

Carpaccio z tuňáka s grapefruitovou omáčkou s koriandrem <i>Tuna carpaccio with grapefruit and coriander sauce</i>	180,-
Dýňová raviola s lanýžovou pěnou <i>Pumpkin raviolo with truffle foam</i>	160,-
Pomalů pečený jelení hřbet s rukolovým pestem, nakládané lesní houby a sýr pecorino <i>Slowly roasted deer saddle with rocket pesto, marinated forest mushrooms and pecorino</i>	180,-
Domácí zaječí paštika s pyré z červené řepy s hrozkami <i>Home made hare pâté with beetroot purée and raisin</i>	170,-
Foie gras marinovaná v červeném víně s medovo hruškovým chutney <i>Foie gras marinated in red wine with honey – pear chutney</i>	220,-
Výběr 6 mini předkrmů dle šéfkuchaře <i>Chef starters selection</i>	180,-

POLÉVKY

Bažantí vývar s bylinkovou nádivkou <i>Pheasant consommé with herb dumpling</i>	90,-
Bramborový krém s plněnými smrži <i>Fine potato cream with stuffed morel</i>	95,-

SALÁTY

Caesar salát s kuřetem / tygřími krevetami <i>Caesar salad with chicken / tiger prawns</i>	160,-/250,-
Nicoise salát s grilovaným tuňákem <i>Nicoise salad with grilled tuna</i>	220,-
S gratinovaným kozím sýrem, perníkem a pomerančovým dresinkem <i>Salad with gratinated goat cheese, ginger bread and orange dressing</i>	180,-

RYBY

Grilované krevety se soba nudlemi a limetovo sojovou omáčkou <i>Grilled tiger prawns with soba nobles and lime & soja sauce</i>	285,-
Candát pečený na másle s dýňovým rizotem a ryzlinkovou pěnou <i>Baked pikeperch in butter with pumpkin risotto and riesling sauce</i>	275,-
Platýz s grilovanou zeleninou, petrželovými brambory a šafránovou omáčkou <i>Sole with grilled vegetables, parsley potato and saffron sauce</i>	320,-

HLAVNÍ JÍDLA

Tradiční Cassoulet s konfitovaným kachním stehnem a klobáskou <i>Traditional Cassoulet with duck leg confit and sausage</i>	275,-
Hovězí tatarák „Na Kopci“ dle vlastního receptu s hranolkami a salátem <i>Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad</i>	275,-
Vepřový T-bone steak s houbovými cannelloni a koňakovou omáčkou <i>Pork T-bone steak with mushrooms cannelloni and cognac sauce</i>	280,-
Srnčí kýta se šípkovou omáčkou, sezónní zeleninou a bramborovými plackami se škvarky <i>Roe deer steak with rose hip sauce, seasonal vegetables and potato flat cake</i>	290,-
Jehněčí roláda s meruňkami a ořechy, smetanovým špenátem a krupicovými noky <i>Lamb roulade with apricot and nuts, creamy spinach and gnocchi</i>	275,-
Hovězí flank steak s ragů ze sladkých brambor a fava fazolek a omáčkou z portského vína <i>Beef flank steak with batata&fava beans ragout and port wine sauce</i>	320,-

DEZERTY

Kaštanový koláč s mučenkovým sorbetem <i>Chestnut cake with passion fruit sorbet</i>	95,-
Čokoládové soufflé Valrhona s pistáciovou zmrzlinou a horké višně <i>Chocolate soufflé Valrhona with pistachio ice cream and hot sour cherry</i>	125,-
Vanilkové crème brûlée <i>Vanilla crème brûlée</i>	110,-
Lívanečky s povidly, šlehačkou a švestkami marinovanými ve slivovici <i>Pancake with plum jam, whipped cream and plum marinated in slivovitz</i>	110,-
Sorbety dle denní nabídky s vodkou nebo sektem <i>Sorbet with sparkling wine or vodka</i>	85,-
Výběr francouzských sýrů <i>French cheese selection</i>	125,-

MENU KOPEC

Foie gras marinovaná v červeném víně s medovo hruškovým chutney
Foie gras marinated in red wine with honey – pear chutney

Bramborový krém s plněnými smrži
Fine potato cream with stuffed morel

Grilované krevety se soba nudlemi a limetovo sojovou omáčkou
Grilled tiger prawns with soba nobles and lime & soja sauce

nebo

Hovězí tatarák „Na Kopci“ dle vlastního receptu s hranolkami a salátem
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

nebo

Srnčí kýta se šípkovou omáčkou, sezónní zeleninou a bramborovými plackami se škvarky
Roe deer steak with rose hip sauce, seasonal vegetables and potato flat cake

Lívanečky s povidly, šlehačkou a švestkami marinovanými ve slivovici
Pancake with plum jam, whipped cream and plum marinated in slivovitz