

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

KRÁLIČÍ BALLOTINA S FOIE GRAS, PANCETTOU, CHŘESTOVO - HRÁŠKOVÝM RISOTTEM A MÁTOVOU OMÁČKOU	550 Kč
Rabbit ballotine with foie gras, pancetta, asparagus & green peas risotto and mint sauce	

TELECÍ PAVOUČEK PLNĚNÝ ZELENINOU S BYLINKOVÝM GNOCCHI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU	550 Kč
Veal spider steak with vegetables, herb gnocchi, creamy spinach and garlic confit sauce	

JEHNĚČÍ HRBET S PEČENOU POLENTOU, MANGOLDEM, KAROTKOU A JALOVCOVOU ŠTÁVOU	590 Kč
Saddle of lamb with roasted polenta, chard, carrots and juniper sauce	

HOVĚZÍ FLANK STEAK S BATÁTOVÝM PYRÉ, PLOCHÝMI FAZOLEMI, KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU A OMÁČKOU BORDELAISE	590 Kč
Beef flank steak with sweet potatoes purée, supermarconi beans, caramelized shallots and sauce bordelaise	

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM	450 Kč
Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad	

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM	195 Kč
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet	

TORTINO S LÍSKOVÝMI OŘECHY, PISTÁCIOVÝM KRÉMEM A SMETANOVOU ZMRZLINOU	195 Kč
Tortino with huzelnuts, pistachio cream and fior di latte ice cream	

ČOKOLÁDOVOVÁ VARIACE	195 Kč
ČOKO-MANDARINKOVÁ GANACHE, ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA A ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA	
CHOCOLATE VARIATION	
Choco & tangerine, choco soil and choco ice cream	

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM	195 Kč
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar	

SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM	195 Kč
Sorbet with sparkling wine or vodka	

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU	250 Kč
French cheese selection with jam	

DĚTSKÉ MENU

ŠPAGETY S TOMATOVOU OMÁČKOU A ČERSTVOU BAZALKOU	175 Kč
Spaghetti with tomato sauce and fresh basil	

KUŘECÍ ŘÍZEK S BRAMBOROVOU KAŠÍ	175 Kč
Chicken schnitzel with potato purée	

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS	0,12 l / 270 Kč
BRUT RÉSERVE - CHAPUY	

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V GEWÜRZTRAMINERU S FÍKOVO - JABLEČNÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU	450 Kč
Foie gras poached in gewürztraminer with figs-apple chutney and butter brioche	

TUŇÁKOVÉ CARPACCIO MARINOVANÉ V YUZU KOSHO A SÓJOVÉ OMÁČCE SE SEZAMEM A OKURKOU	320 Kč
Tuna carpaccio marinated in yuzo kusho, soya sauce with sesame and cucumber	

KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM S KREVETAMI, SOM-TAM SALÁTEM A MANGOVO - CHILLI MAJONÉZOU	320 Kč
Calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and mango & chilli mayo	

RAVIOLA S TELECÍM KRKEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU	290 Kč
Ravioli with veal neck, wild garlic and morel sauce	

BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM A CHŘESTEM	270 Kč
Burrata with marinated beetroot, spinach and asparagus	

VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE	1 OSOBA/ 1PERSON	380 Kč
Chef starters selection	2 osoby/ 2 persons	550 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRŘIMI KREVETAMI	375 Kč
Caesar salad with chicken / tiger prawns	

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ SLEPIČÍ VÝVAR SE SHERRY, JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY A ZELENINOU	125 Kč
Chicken consommé with sherry and liver dumplings and vegetables	

CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S OMELETOU PLNĚNOU UZENÝM LOSOSEM A PAŽITKOVÝM CRÉME FRAICHE	210 Kč
Asparagus velouté with smoked salmon & chives crème fraiche omelette	

RYBY / FISH

FILET Z DIVOKÉHO „KETA“ LOSOSA S NOILLY PRAT OMÁČKOU, GRENAILLEMI A CHŘESTEM	550 Kč
Wild „keta“ salmon fillet with noilly prat sauce, grenailles and asparagus	

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S PERSILLÁDOU, CIZRNOVÝM HUMMUSEM A ZELENINOU RATATOUILLE	550 Kč
Sea bass fillet with persillade, chickpeas hummus and ratatouille vegetables	

OPÉKANÁ CHOBOTNICE S RAJČATY SAN MARZANO, CHILLI TAGLIATELLEMI A PAPRIKOVÝM COULIS	590 Kč
Roasted octopus with san marzano tomatoes, chilli tagliatelle and red pepper coulis	

MENU KOPEC

1 110 Kč

WINE PAIRING

690 Kč

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM A CHŘESTEM

Burrata with marinated beetroot, spinach and asparagus

RYZLINK RÝNSKÝ – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

2. RAVIOLA S TELECÍM KRKEM, MEDVĚDÍM ČESNEKEM A SMRŽOVOU OMÁČKOU

Ravioli with veal neck, wild garlic and morel sauce

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

3. FILET Z DIVOKÉHO „KETA“ LOSOSA S NOILLY PRAT OMÁČKOU, GRENAILLEMI A CHŘESTEM

Wild „keta“ salmon fillet with noilly prat sauce, grenailles and asparagus

RYZLINK VLAŠSKÝ – PEŘINA

NEBO / or

HOVĚZÍ FLANK STEAK S BATÁTOVÝM PYRÉ, PLOCHÝMI FAZOLEMI, KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU A OMÁČKOU BORDELAISE

Beef flank steak with sweet potatoes purée, supermarconi beans, caramelized shallots and sauce bordelaise

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK

NEBO / or

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

Beef tartar “Na Kopci” with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „TUROLD“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO – MUČENKOVÝM SORBETEM

Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB“ – VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

NABÍZÍME TAKÉ

VEGETARIÁNSKÉ MENU

MENU CHEF

1 550 Kč

WINE PAIRING

850 Kč

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

5 SKLENICE / 5 GLASSES

1. TUŇÁKOVÉ CARPACCIO MARINOVANÉ V YUZU KOSHO A SÓJOVÉ OMÁČCE SE SEZAMEM A OKURKOU

Tuna carpaccio marinated in yuzo kusho, soya sauce with sesame and cucumber

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK

2. KALAMÁRY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM S KREKETAMI, SOM-TAM SALÁTEM A MANGOVO – CHILLI MAJONÉZOU

Calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and mango & chilli mayo

SYLVANER – JOHAN W TŘEBÍVLICE

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA S PERSILLÁDOU, CIZRNOVÝM HUMMUSEM A ZELENINOU RATATOUILLE

Sea bass fillet with persillade, chickpeas hummus and ratatouille vegetables

CHARDONNAY „BIG“ – FABIG

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V GEWÜRZTRAMINERU S FÍKOVO – JABLEČNÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Foie gras poached in gewürztraminer with figs-apple chutney and butter brioche

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB“ – VOLAŘÍK

4. KRÁLIČÍ BALLOTINA S FOIE GRAS, PANCETTOU, CHŘESTOVO – HRÁŠKOVÝM RISOTTEM A MÁTOVOU OMÁČKOU

Rabbit ballotine with foie gras, pancetta, asparagus & green peas risotto and mint sauce

CHARDONNAY / PINOT – GALA

NEBO / or

TELECÍ PAVOUČEK PLNĚNÝ ZELENINOU S BYLINKOVÝM GNOCCHI, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU

Veal spider steak with vegetables, herb gnocchi, creamy spinach and garlic confit sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

5. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI A BAZALKOVÝM CUKREM

Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

VEGETARIÁNSKÉ MENU

4 - CHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU
4 - COURSE TASTING MENU 1 050 Kč

5 - CHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU
5 - COURSE TASTING MENU 1 550 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, ŠPENÁTEM A CHŘESTEM 270 Kč
Burrata with marinated beetroot, spinach and asparagus

SMAŽENÉ JARNÍ ZÁVITKY S TOFU, SOM-TAM SALÁTEM 270 Kč
A MANGOVO - CHILLI MAJONÉZOU
Fried spring roll with tofu, som tam salad and mango & chilli mayo

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

BYLINKOVÉ GNOCCHI S PAPRIKOVÝM COULIS, 450 Kč
ZELENINOU RATATOUILLE A PARMEZÁNEM
Herb gnocchi with red pepper coulis, ratatouille vegetables and parmesan

BATÁTOVÉ PYRÉ S CHŘESTOVÝM RAGŮ, KAROTKOU 450 Kč
A KARAMELIZOVANOU ŠALOTKOU
Sweet potatoes purée with asparagus ragout, carrots and caramelized shallots

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MARCIPÁNEM, JAHODAMI 195 Kč
A BAZALKOVÝM CUKREM
Sweet curd cheese dumplings with marzipan, strawberries and basil sugar

TORTINO S LÍSKOVÝMI OŘECHY, PISTÁCIOVÝM KRÉMEM 195 Kč
A SMETANOVOU ZMRZLINOU
Tortino with huzelnuts, pistachio cream and fior di latte ice cream

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ S MARMELÁDOU 250 Kč
French cheese selection with jam



DEALKO & NEALKO ALCOHOL-FREE

VERMUTY 4 Cl

MARTINI „VIBRANTE“ ROSSO 95 Kč

MARTINI „FLOREALE“ BIANCO 95 Kč

UNDONE „FRENCH LITTLE APERITIF “ 95 Kč

MÍCHANÉ NÁPOJE

NOT GIN & TONIC 175 Kč
UNDONE LONDON DRY JUNIPER & ARTISAN AMALFI LIME TONIC

ZERO MARTINI & TONIC 175 Kč
MARTINI „VIBRANTE“ ROSSO & ARTISAN CLASSIC LONDON TONIC

ZERO ITALIAN SPRITZ 175 Kč
UNDONE BITTERSWEET & SPUMANTE „ALCOHOL-FREE“

NOT MANGO BELLINI 180 Kč
MANGO PURÉE & SPUMANTE „ALCOHOL-FREE“

ŠUMIVÁ VÍNA

ITÁLIE 0,12 l / 0,75 l

SPUMANTE „ALCOHOL-FREE“ - SCAVI & RAY 160 Kč / 600 Kč

BÍLÁ VÍNA

NĚMECKO 0,75 l

RIESLING „EINS ZWEI ZERO“ - LEITZ 550 Kč

FRANCIE

CHARDONNAY „PIERRE ZERO SIGNATURE“ - CHAVIN 500 Kč

ŠPANĚLSKO

MUSCAT „NATUREO“ - TORRES 600 Kč

ČERVENÁ VÍNA

FRANCIE 0,75 l

GRENACHE „PIERRE ZERO SIGNATURE“ - CHAVIN 500 Kč

ŠPANĚLSKO

SYRAH - GARNACHA „NATUREO“ - TORRES 600 Kč

ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

<u>ROZLÉVANÁ</u>	0,12 l/ 0,75 l
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS	270 Kč /1 550 Kč
BRUT RÉSERVE CHAPUY	
PROSECCO BRUT BELSTAR	160 Kč / 650 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT MISSION SAINT VINCENT	175 Kč / 750 Kč
ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE & ITÁLIE	0,375 l / 0,75
GALA SEKT BLANC DE BLANC EXTRA BRUT	1 100 Kč
LAURENT – PERRIER BRUT CHAMPAGNE	990 Kč /1 900 Kč
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE	2 700 Kč
BILLECART-SALMON ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	3 700 Kč
BISOL „JEIO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	850 Kč
NINO FRANCO „RUSTICO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	950 Kč

BÍLÁ VÍNA

<u>ROZLÉVANÁ</u>	0,15 l/ 0,75 l
SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC – LURTON	145 Kč /600 Kč
CHABLIS – GILBERT PICQ	220 Kč/1050 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ – PEŘINA	175 Kč /750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	175 Kč /750 Kč
SYLVANER – JOHAN W TŘEBÍVLICE	155 Kč /600 Kč
CHARDONNAY/PINOT – GALA	175 Kč /750 Kč
CHARDONNAY „BIG“ – FABIG	195 Kč /900 Kč
TRAMÍN KOŘENNÝ VÝBĚR Z CIBÉB – VOLAŘÍK 0,1 l/ 0,5 l	175 Kč /850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA	
CHARDONNAY – JAROSLAV SPRINGER	900 Kč
CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ – KRÁSNÁ HORA	750 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER	750 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ – VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ – VINAŘSTVÍ SONBERK	700 Kč
RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA – ZILVAR PRAHA	1 050 Kč
PINOT BLANC – JOHAN W TŘEBÍVLICE	600 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN	750 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ – FABIG	800 Kč
PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK	750 Kč

NĚMECKO & RAKOUSKO & ITÁLIE	
RIESLING TROCKEN MOSELA – MARKUS MOLITOR	950 Kč
GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WACHAU – SCHMELTZ	850 Kč
GRÜNER VELTLINER „SMARAGD GREIF“ – HIRTZBERGER	1 700 Kč
PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI – LIS NERIS	950 Kč
GAVI DI GAVI DOCG – VILLA SPARINA	900 Kč
ARNEIS LANGHE – CORDERO DI MONTEZEMOLO	850 Kč

FRANCIE	
SYLVANER „TRADITION“ ALSACE – PFFAF	700 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE – PF AFF	1 100 Kč
SANCERRE „LES BARONNES“ – HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ – HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE – DUCLAUX	1 700 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT	900 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ – WILIAM FEVRE	1 250 Kč
CHABLIS 1ÉRE CRU „VOSGROS“ – GILBERT PICQ	1 500 Kč
POUILLY-FUISSE „DOMAINE FERRET“ – BOURGOGNE	1 500 Kč
MEURSAULT – LOUIS JADOT	2 550 Kč
NOVÝ ZÉLAND SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH –BOURGEOIS	800 Kč

RŮŽOVÁ VÍNA

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE	0,15 l/ 0,75 l
ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK	175 Kč /650 Kč
ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC – LES JAMELLES	600 Kč
CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ – COTES DE PROVENCE	1 100 Kč
CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“	1 500 Kč

ČERVENÁ VÍNA

<u>ROZLÉVANÁ</u>	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	145 Kč /600 Kč
RIOJA GRAN RESERVA – CUNE	220 Kč /990 Kč
SAINT-EMILION GRAND CRU „CHÂTEAU MOULIN BELLEGRAVE“	220 Kč /990 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK	175 Kč /750 Kč
CABERNET SAUVIGNON „TUOLD“ VÝBĚR Z HROZNŮ HORÁK	175 Kč /750 Kč
CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK	195 Kč /850 Kč
PINOT NOIR – JAROSLAV SPRINGER	195 Kč /850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA	
FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ – OTA ŠEVČÍK	800 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK	750 Kč
PINOT NOIR „ROUČÍ“ – JAROSLAV SPRINGER	1 250 Kč

ITÁLIE	
CHIANTI CLASSICO DOCG – CASTELLO DI VERRAZZANO	850 Kč
SUPERTUSCAN „LA MASSA“ – FATTORIA LA MASSA	1 250 Kč
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – LISINI	2 550 Kč
VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ – CA RUGATE	1 100 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA – ZENATO	2 250 Kč
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA – CONTE DI CAMPIANO	850 Kč
BARBERA D´ALBA – CORDERO DI MONTEZEMOLO	990 Kč
LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ – CONTERNO FANTINO	1 250 Kč
BAROLO „GARRETTI“ – LA SPINETTA	3 250 Kč
BAROLO RISERVA “ESSENZE” VITE COLTE – TERRE DA VINO	2 850 Kč

FRANCIE	
MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ – ABBOTTS DELAUNAY	650 Kč
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ – CAHORS	950 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ – „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	850 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ – ALAIN JAUME	950 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ – CAVE DE TAIN	950 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE – DOMAINE DU VIEUX LAZARET	1 700 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT	900 Kč
POMMARD BOURGOGNE – LOUIS JADOT	1 950 Kč
HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“	850 Kč
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU “	1 350 Kč
MARGAUX CRU BOURGEOIS „PAVEIL DE LUZE“	1 750 Kč
PAUILLAC 5eme Cru Classé CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL 2019	2 550 Kč
SAINT-JULIEN 3ème cru classé CHÂTEAU LAGRANGE 2016	3 550 Kč

ŠPANĚLSKO & ARGENTINA	
RIOJA CRIANZA – MARQUES DE ARIENZO	750 Kč
RIOJA RESERVA – MARQUES DE RISCAL	950 Kč
MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ – LURTON	800 Kč
MALBEC GRAND RESERVA – JEAN BOUSQUET	890 Kč

