RESTAURACE Na Kopci

MICHELIN BIB GOURMAND

VELIKONOČNÍ A LA CARTE

3. - 6. DUBNA 2026

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS MARINOVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S BLUMOU, FÍKY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU 450 Kč
Foie gras marinated in Porto wine with round plum, figs and butter brioche

ZAUZENÉ HUSÍ PRSO S BRUSINKOVOU OMÁČKOU A SALÁTEM WALDORF S ŘAPÍKATÝM CELEREM A VLAŠSKÝMI OŘECHY 290 Kč
Smoked goose breast with cranberry sauce and Waldorf salad

PLNĚNÁ VOLSKÁ OHÁŇKA S FOIE GRAS, KARAMELIZOVANÝM ŠPIČATÝM ZELÍM A MAJORÁNKOVOU ŠŤÁVOU 290 Kč
Oxtail crepinette with foie gras, caramelized pointed cabbage and marjoram gravy

KROKETA Z KOZÍHO SÝRA S TATARÁČKEM Z ČERVENÉ ŘEPY, POMMERY HOŘČICÍ A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU 290 Kč
Goat cheese croquette with beetroot tartar, Pommery mustard and tarragon mayo

SALÁTY / SALADS

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

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR SE ZELENINOU, MADEIROU A MORKOVÝMI KNEDLÍČKY 125 Kč
Strong pheasant consommé with vegetables, Madeira and marrow dumplings

RYBY & HLAVNÍ JÍDLA / FISH MAIN & COURSE

GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ŠPENÁTEM, KVĚTÁKOVÝM PYRÉ S TAHINI A OMÁČKOU VIERGE S RAJČATOVÝM CONCASSÉ 590 Kč
Grilled sea bass fillet with spinach, cauliflower purée, tahini and sauce vierge

OPEČENÁ CHOBOTNICE S ČESNEKEM, CHORIZO KŘUPINKAMI, CHERRY RAJČATY A MÁSLOVÝMI FAZOLEMI 590 Kč
Roasted octopus with garlic, chorizo cracklings, cherry tomatoes and butter beans

DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, BRAMBOROVÝMI NUDLEMI A SAVOJSKOU KAPUSTOU 590 Kč
Roe deer leg with rosehip sauce, schupfnudeln and savoy cabbage

TELECÍ RIB-EYE STEAK S OMÁČKOU BORDELAISE A BRAMBORAMI SE SLANINOU GRATINOVANÝMI SÝREM RACLETTE 590 Kč
Veal rib-eye steak with bordelaise sauce, gratinated potato & bacon with raclette cheese

HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI" DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM 490 Kč
Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVÝM SORBETEM **195 KČ**
Vanilla créme brûlée with mango sorbet

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT VALRHONA S HORKÝMI VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU **195 KČ**
Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU" with pistachio ice cream and warm cherries

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

RESTAURACE Na Kopci

MICHELIN BIB GOURMAND

VELIKONOČNÍ MENU 2026

PÁ 3. - PO 6. DUBNA

VELIKONOČNÍ KOPŘIVOVÝ BENEDICT 0,31 / 0,51

DVANÁCTKA – BŘEVNOVSKÝ PIVOVAR 55 Kč / 85 Kč

4 CHODOVÉ MENU 1 100 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING 690 Kč

1. **PĚNA Z UZENÉHO PSTRUHA S RÁČKY, KOPROVOU MAJONÉZOU, WAFLÍ A SALÁTEM Z JARNÍCH VÝHONKŮ** 290 Kč
Smoked trout mousse with cryfish, dill mayo, waffle and sprouts salad

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA" – PIÁLEK & JAGER

2. **VELOUTÉ Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU SE SUCHÝM VERMUTEM A POŠÍROVANÝM VEJCEM** 175 Kč
Velouté of wild garlic with dry vermouth and poached egg

PINOT BLANC „MAIDENBURG" – REISTEN

3. **PEČENÝ CANDÁT S CHŘESTOVÝM RISOTTEM, CUKROVÝMI LUSKY A GLAZÍROVANOU KAROTKOU** 550 Kč
Fillet of pikeperch with asparagus risotto, sugar snap peas and carrots

RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ" – VINAŘSTVÍ SONBERK

NEBO

SMAŽENÝ KRÁLIČÍ CORDON BLEU S HRÁŠKOVO – BRAMBOROVÝM PYRÉ A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU 550 Kč
Rabbit Cordon Bleu with, potatoe & green peas purée and pickled vegetables in raspberry vinegar

RYZLINK VLAŠSKÝ „GOLDHAMER" – PEŘINA

NEBO

TELECÍ PAVOUČEK S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, VELIKONOČNÍ NÁDIVKOU, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM A GRENAILLEMI 550 Kč
Veal spider steak with stuffing, creamy spinach, confited garlic sauce and spring patatoes

MERLOT „ÚLEHLE" VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

4. **MANDLOVÁ PANNA COTTA S JAHODAMI MARINOVANÝMI VE VÍNĚ ŠALER A BAZALKOVÝMI PUSINKAMI** 175 Kč
Almond panna cotta with strawberries marinated in Porto wine and basil meringues

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB" - VOLAŘÍK

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 600 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

890 Kč

1. **FOIE GRAS MARINOVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S BLUMOU, FÍKY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU**
   Foie gras marinated in Porto wine with round plum, figs and butter brioche

   TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB" - VOLAŘÍK

2. **OPEČENÁ CHOBOTNICE S ČESNEKEM, CHORIZO KŘUPINKAMI, CHERRY RAJČATY A MÁSLOVÝMI FAZOLEMI**
   Roasted octopus with garlic, chorizo cracklings, cherry tomatoes and butter beans

   CHARDONNAY/ PINOT - GALA

   NEBO / or

   GRILOVANÝ FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ŠPENÁTEM, KVĚTÁKOVÝM PYRÉ S TAHINI A OMÁČKOU VIERGE S RAJČATOVÝM CONCASSÉ
   Grilled sea bass fillet with spinach, cauliflower purée, tahini and sauce vierge

   CHARDONNAY „BIG" – ROMAN FABIG

3. **PLNĚNÁ VOLSKÁ OHÁŇKA S KARAMELIZOVANÝM ŠPIČATÝM ZELÍM A MAJORÁNKOVOU ŠŤÁVOU**
   Oxtail crepinette with foie gras, caramelized pointed cabbage and marjoram gravy

   FRANKOVKA „VOC MODRÉ HORY" - STÁVEK

4. **HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI" DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM**
   Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

   PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

   NEBO / or

   DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, BRAMBOROVÝMI NUDLEMI A SAVOJSKOU KAPUSTOU
   Roe deer leg with rosehip sauce, schupfnudeln and savoy cabbage

   CABERNET – MERLOT „BODRÓ" – J. STÁVEK

5. **ČOKOLÁDOVÝ FONDANT VALRHONA S HORKÝMI VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU**
   Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU" with pistachio ice cream and warm cherries

   ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

   NEBO / or

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

RESTAURACE Na Kopci

MICHELIN BIB GOURMAND

VEGE MENU VELIKONOCE

3. - 6. DUBNA 2026

4 - CHODOVÉ MENU dle Vašeho výběru
4 – COURSE MENU of your choice **1 050 Kč**

5 - CHODOVÉ MENU dle Vašeho výběru
5 – COURSE MENU of your choice **1 350 Kč**

PŘEDKRMY / STARTERS

SALÁT WALDORF S ŘAPÍKATÝM CELEREM, VLAŠSKÝMI OŘECHY A BRUSINKOVOU OMÁČKOU 290 Kč
Waldorf salad with walnuts and cranberry sauce

KROKETA Z KOZÍHO SÝRA S TATARÁČKEM Z ČERVENÉ ŘEPY, POMMERY HOŘČICÍ A ESTRAGONOVOU MAJONÉZOU 290 Kč
Goat cheese croquette with beetroot tartar, Pommery mustard and tarragon mayo

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

MARINOVANÝ KVĚTÁK SE ŠPENÁTEM, KVĚTÁKOVÝM PYRÉ S TAHINI A OMÁČKOU VIERGE S RAJČATOVÝM CONCASSÉ 390 Kč
Marinated cauliflower with spinach, cauliflower purée, tahini and sauce vierge

CHŘESTOVÉ RISOTTO S CUKROVÝMI LUSKY, GLAZÍROVANOU KAROTKOU A KERBLÍKOVÝM OLEJEM 390 Kč
Asparagus risotto, sugar snap peas, glazed carrots and chervil herbs oil

SAVOJSKÁ KAPUSTA S OPÉKANÝMI GRENAILEMI, POŠÍROVANÝM VEJCEM A KOPROVOU MAJONÉZOU 390 Kč
Savoy cabbage with grenailles, poached egg and dill mayo

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVÝM SORBETEM 195 Kč
Vanilla créme brûlée with mango sorbet

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT VALRHONA S HORKÝMI VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU 195 Kč
Chocolate fondant „VALRHONA GRAND CRU" with pistachio ice cream and warm cherries

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