



LETNÍ MENU

A LA CARTE 2026

PŘEDKRMY / STARTERS

CEVICHE Z TRESKY SE ZELEným GAZPACHEM, CHILLI, GRANÁTOVým JABLKEM A KORIANDREM Cod ceviche with green gazpacho, chilli, pomegranate and coriander		290 Kč
TUŇÁKOVý TATARÁK S JAPONSKOU MAJONÉZOU A TOBIKO KAVIÁREM Tuna tartar with japanese mayo and tobiko caviar		320Kč
CARPACCIO Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S CELEROVO - LANÝŽOVOU REMULÁDOU A SMAŽENÝMI KAPARY Beef carpaccio with celery & truffle remoulade and fried capers		320 Kč
OPEČENÁ FOIE GRAS S MELOUNOVým TRIEM, REDUKCÍ Z PINEAU DE CHARENTES A MÁSLOVOU BRIOŠKOU Pan fried foie gras with melons trio, Pineau de Charantes reduction and butter brioche		590 Kč
BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, KOMPRIMOVANOU OKURKOU A BAZALKOVým OLEJEM Burrata with marinated garden beet, compressed cucumber and basil oil		290Kč
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUCHAŘE Chef starters selection	1 OSOBA/ 1PERSON 2 osoby/ 2 persons	380 Kč 550 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI Caesar salad with chicken / tiger prawns	375 Kč
---	---------------

POLÉVKY / SOUPS

SILNý SLEPIČÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY, NUDLEMI A ZELENINOU Chicken consommé with liver dumplings, noodles and vegetables	125 Kč
PROVENCÁLSKý RYBÍ KRÉM S PASTISEM A KREKETAMI Provencal fish creamy soup with Pastis and prawns	250 Kč

RYBY / FISH

FILET ZE SIVENA S KONFITOVANÝM FENYKLEM, KŘENOVOU KAŠÍ, KOPREM A OMÁČKOU NOILLY PRAT	550 Kč
Brook trout fillet with fennel confit, potato & horseradish purée, dill and Noilly Prat sauce	
FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ZAPEČENÝMI LILKY MELANZANE ALLA PARMIGIANA, A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI	590 Kč
Seabass fillet with melanzane alla parmigiana and zucchini noodles	
OPEKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S CHERRY RAJČATY, OLIVAMI, FAVA FAZOLKAMI A BAGETOU S KRÉMEM Z PEČENÉHO ČESNEKU	620 Kč
SEA FOOD PLATE - prawns, octopus, calamary and mussels with cherry tomatoes, fava beans, baquette & roasted garlic spread	

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

SUPREME Z PERLIČKY NADÍVANÝ SALSICCIOU S HŘÍBKOVÝM RIZOTEM A GLAZÍROVANOU KAROTKOU	550 Kč
Supreme of guinea fowl stuffed with salsiccia with porcini mushrooms risotto and glazed carrots	
IBERICO VYZRÁLÁ VEPŘOVÁ KOTLETA S BYLINKOVÝMI GNOCCHI, ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI A OMÁČKOU ZE SUŠENÉ ŠUNKY	590 Kč
Iberico aged pork chop with herbs gnocchi, smoked roasted peppers and dry-cured ham sauce	
ROLOVANÉ TELECÍ HRUDÍ S FOIE GRAS, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM, BRAMBOROVOU KROKETOU A OMÁČKOU BORDELAISE	590 Kč
Rolled veal breast with foie gras, creamy spinach, potato croquette and bordelaise sauce	
HOVĚZÍ FLANK STEAK S MÁSLEM „CAFÉ DE PARIS“, OPEKANÝMI GRANAILLEMI A SALÁTEM	590 Kč
Beef flank steak with "Café de Paris" butter, roasted granailles and salad	
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 crème brûlée with mango sorbet	
MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY S MANDLEMI, MEDUŇKOVÝM CUKREM A BEZOVÝM MASCARPONE	195 Kč
Sweet curd cheese dumplings with apricot, almonds, lemon balm sugar and elderflower mascarpone	
LETNÍ OVOCE S REBARBOROU MARINOVANOU V ČERNO RYBÍZOVÉM JUICU GRATINOVANÉ TRAMÍNOVÝM SABAYONEM	195 Kč
Summer fruits & rhubarb marinated in black currant juice gratinated with Traminer sabayon	
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	

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 200 Kč Kč



WINE PAIRING

4 SKLENIC / 4 GLASSES

725 Kč

1. CEVICHE Z TRESKY SE ZELEným GAZPACHEM, CHILLI, GRANÁTOVým JABLKEM A KORIANDREM

Cod ceviche with green gaspacho, chilli, pomegranate and coriander

RYZLINK VLAŠSKý „MAIDENSTEIN“ – NEPRAŠ & Co

2. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“

Beef tartar "Na Kopci"

ROSÉ „FRANKOVKA VOC“ – J. STÁVEK

3. FILET ZE SIVENA S KONFITOVÁNým FENYKLEM, KŘENOVOU KAŠÍ, KOPREM

A OMÁČKOU NOILLY PRAT

Brook trout fillet with fennel confit, potato & horseradish purée, dill and Noilly Prat sauce

RIESLING „VOC“ – VINAŘSTVÍ SONBERK

NEBO / or

IBERICO VYZRÁLÁ VEPŘOVÁ KOTLETA S BYLINKOVÝMI GNOCCHI, ZAUZENÝMI

PEČENÝMI PAPRIKAMI A OMÁČKOU ZE SUŠENÉ ŠUNKY

Iberico aged pork chop with herbs gnocchi, smoked roasted peppers and dry-cured ham sauce

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

4. MERUŇKOVý KNEDLÍK S MANDLEMI, MEDUŇKOVým CUKREM A BEZOVým MASCARPONE

Sweet curd cheese dumpling with apricot, almonds, lemon balm sugar and elderflower mascarpone

TRAMÍN KOŘENNý „VÝBĚR Z CIBÉB“ – VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 600 Kč



WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

925 Kč

1. TUŇÁKOVÝ TATARÁK S JAPONSKOU MAJONÉZOU A TOBIKO KAVIÁREM

Tuna tartar with japanese mayo and tobiko caviar

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ – PIÁLEK & JAGER

2. PROVENČÁLSKÝ RYBÍ KRÉM S PASTISEM A KREKETAMI

Provençal fish creamy soup with Pastis and prawns

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

NEBO / or

FILET Z MOŘSKÉHO VLKA SE ZAPEČENÝMI LILKY MELANZANE ALLA PARMIGIANA,
A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI

Seabass fillet with melanzane alla parmigiana and zucchini noodles

CHARDONNAY „BIG“ – ROMAN FABIG

3. CARPACCIO Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ S CELEROVO – LANÝŽOVOU REMULÁDOU A SMAŽENÝMI KAPARY

Beef carpaccio with celery & truffle remoulade and fried capers

CABERNET SAUVIGNON „TUROLD“ – HORÁK

4. SUPREME Z PERLIČKY NADÍVANÝ SALSICCIU S HŘÍBKOVÝM RIZOTEM A GLAZÍROVANOU KAROTKOU

Supreme of guinea fowl stuffed with salsiccia with porcini mushrooms risotto
and glazed carrots

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

ROLOVANÉ TELECÍ HRUDÍ S FOIE GRAS, SMETANOVÝM ŠPENÁTEM, BRAMBOROVOU KROKETOU
A OMÁČKOU BORDELAISE

Rolled veal breast with foie gras, creamy spinach, potato croquette
and bordelaise sauce

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK

5. LETNÍ OVOCE S REBARBOROU MARINOVANOU V ČERNO RYBÍZOVÉM JUICU GRATINOVANÉ TRAMÍNOVÝM SABAYONEM

Summer fruits & rhubarb marinated in black currant juice
gratinated with Traminer sabayon

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB“ – VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam



VEGE MENU

LÉTO 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

- BURRATA S MARINOVANOU ŘEPOU, KOMPRIMOVANOU OKURKOU A BAZALKOVÝM OLEJEM** 290Kč
Burrata with marinated garden beet, compressed cucumber and basil oil
- ZELENÉ GAZPACHO SE ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI, SMAŽENÝMI KAPARY A GRANÁTOVÝM JABLKEM** 290Kč
Green gazpacho with smoked roasted peppers, fried capers and pomegranate

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

- ZAPEČENÉ LILKY MELANZANE ALLA PARMIGIANA S CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI** 390 Kč
Melanzane alla parmigiana with zucchini noodles
- BYLINKOVÉ GNOCCHI SE ŠPENÁTEM, KONFITOVANÝM FENYKLEM A CHERRY RAJČATY** 390 Kč
Herbs gnocchi with spinach, fennel confit and cherry tomatoes
- HŘÍBKOVÉ RIZOTO S GLAZÍROVANOU KAROTKOU, FAVA FAZOLKAMI A PARMESÁNEM** 390 Kč
Porcini mushrooms risotto with glazed carrots, fava beans and Parmesan

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

- VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVÝM SORBETEM** 195 Kč
Vanilla crème brûlée with mango sorbet
- MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY S MANDLEMI, MEDUŇKOVÝM CUKREM A BEZOVÝM MASCARPONE** 195 Kč
Sweet curd cheese dumplings with apricot, almonds, lemon balm sugar and elderflower mascarpone
- LETNÍ OVOCE S REBARBOROU MARINOVANOU V ČERNO RYBÍZOVÉM JUICU** 195 Kč
GRATINOVANÉ TRAMÍNOVÝM SABAYONEM
Summer fruits & rhubarb marinated in black currant juice gratinated with Traminer sabayon
- VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU** 250 Kč
French cheese selection with jam