



# PODZIMNÍ MENU

## A LA CARTE 2026

### PŘEDKRMY / STARTERS

**ÉCLAIR S PĚNOU Z UZENÉHO PSTRUHA, RAČÍMI OCÁSKY A SALÁTEM Z POLNÍČKU, GRANNY SMITH JULIENNE A KŘENU** **290Kč**

Éclair with smoked trout mousse, crayfish tails and mâche, Granny Smith juliennes and horseradish salad

**PLÁTKY STUDENÉHO ROASTBEEFU Z HOVĚZÍHO VÁLEČKU S UZENÝM MORKEM, WASABI A MARINOVANOU ZELENINOU** **290Kč**

Cold eye round roast beef with smoked marrow, wasabi and marinated vegetables

**FOIE GRAS POŠÍROVANÁ VE VÍNĚ ŠALER S RAW DATLOVÝM CHLEBEM A ŠAFRÁNOVOU HRUŠKOU** **470Kč**

Foie gras poached in red „Šaler“ wine with raw date bread and saffron pear

**SMAŽENÁ KANČÍ KROKETA S KONFITEM Z ČERVENÉ ŘEPY, LIBEČKOVOU MAJONÉZOU A JALOVCOVO - OŘECHOVOU GRANOLOU** **290Kč**

Fried wild boar croquette with confited beetroot, lovage mayo and juniper & walnut granola

**LANÝŽOVÉ GNOCCHI S PEČENOU DÝNÍ, ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM A PEČENÝMI LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY** **290Kč**

Truffle gnocchi with baked pumpkin, sage butter and roasted hazelnuts

**VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE**

Chef starters selection

**1 OSOBA/ 1PERSON**

**380 Kč**

**2 osoby/ 2 persons**

**550 Kč**

### SALÁTY / SALADS

**CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREKETAMI** **375 Kč**

Caesar salad with chicken / tiger prawns

### POLÉVKY / SOUPS

**SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY, NUDLEMI A ZELENINOU** **125 Kč**

Pheasant consommé with liver dumplings, noodles and vegetables

**DÝŇOVÝ KRÉM SE ZÁZVOREM, KOKOSOVÝM MLÉKEM A KREKETOVÝMI VIÊN THIT TÔM** **250 Kč**

Pumpkin creamy soup with ginger, coconut milk and prawns viên thit tôm

## RYBY / FISH

|                                                                                                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>FILET Z CANDÁTA S LIŠKOVÝM RIZOTEM, DIVOKOU BROKOLICÍ A PAŽITKOVÝM OLEJEM</b>                  | <b>550 Kč</b> |
| Pikeperch fillet with chanterelle mushroom risotto, wild broccoli and chives oil                  |               |
| <b>SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE ŠPENÁTOVO - RICOTTOVÝMI CANNELLONI A OMÁČKOU Z ČERNÉHO KOŘENE</b>         | <b>620 Kč</b> |
| Cod loin with spinach & ricotta cannelloni and salsify sauce                                      |               |
| <b>CHOBOTNICE S CHORIZEM, CHERRY RAJČATY, FAVA FAZOLEMI, PEČENOU PAPRIKOU A CIZRNOVÝM HUMUSEM</b> | <b>620 Kč</b> |
| Octopus with chorizo, cherry tomatoes, fava beans, rasted bell peppers and hummus                 |               |

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

|                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DO RŮŽOVA PEČENÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIER, BRAMBOROVÝM FONDÁNEM A KARAMELIZOVANOU ČEKANKOU S POMERANČI</b> | <b>590 Kč</b> |
| Grilled duck breast, Grand Marnier sauce, fondant potatoes and caramelized chicory with orange                           |               |
| <b>ROLOVANÝ SELEČÍ BOK SE CIDEROVOU OMÁČKOU, KEDLUBNOVÝM ZELÍM S ČERNÝM RYBÍZEM A KAŠTANOVÝM KNEDLÍKEM</b>               | <b>550 Kč</b> |
| Rolled suckling pig belly with cider sauce, kohlrabi, black currant and chestnut dumpling                                |               |
| <b>GRILOVANÝ DANČÍ HRBET S RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU, LARDEM, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A OMÁČKOU Z PEČENÝCH ŠALOTEK</b>             | <b>620 Kč</b> |
| Fallow deer saddle with Brussels sprout, lardo, Jerusalem artichoke purée and shallot sauce                              |               |
| <b>TELECÍ RIB-EYE STEAK S BRAMBOROVÝMI RÖSTI, GLAZÍROVANÝMI FAZOLKAMI S HLÍVOU A OMÁČKOU BORDELAISE</b>                  | <b>590 Kč</b> |
| Veal rib-eye steak with potatoes rösti, glazed green beans, oyster mushrooms and bordelaise sauce                        |               |
| <b>HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM</b>                                              | <b>490 Kč</b> |
| Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad                                                                      |               |

## DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

|                                                                                          |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVÝM SORBETEM</b>                                        | <b>195 Kč</b> |
| Vanilla crème brûlée with mango sorbet                                                   |               |
| <b>PIÑA COLADA TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, LIMETOVÝMI PUSINKAMI A KOKOSOVOU ZMRZLINOU</b> | <b>195 Kč</b> |
| Piña colada tapioca with pineapple, rum, lime meringue and coconut ice cream             |               |
| <b>ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN „VALRHONA GRAND CRU“ S VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU</b>          | <b>195 Kč</b> |
| Chocolate fondant „Valrhona grand cru“ with cherries and pistachio ice cream             |               |
| <b>SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM</b>                                    | <b>195 Kč</b> |
| Sorbet with sparkling wine or vodka                                                      |               |
| <b>VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU</b>                         | <b>250 Kč</b> |
| French cheese selection with jam                                                         |               |

# MENU KOPEC

## ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 200 Kč Kč



### WINE PAIRING

### 4 SKLENIC / 4 GLASSES

725 Kč

1. ÉCLAIR S PĚNOU Z UZENÉHO PSTRUHA, RAČÍMI OCÁSKY A SALÁTEM Z POLNÍČKU, GRANNY SMITH JULIENNE A KŘENU

Éclair with smoked trout mousse, crayfish tails and mâche, Granny Smith juliennes and horseradish salad

RIESLING „VOC“ – VINAŘSTVÍ SONBERK

2. SMAŽENÁ KANČÍ KROKETA S KONFITEM Z ČERVENÉ ŘEPY, LIBEČKOVOU MAJONÉZOU A JALOVCOVO – OŘECHOVOU GRANOLOU

Fried wild boar croquette with confited beetroot, lovage mayo and juniper & walnut granola

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

3. FILET Z CANDÁTA S LIŠKOVÝM RIZOTEM, DIVOKOU BROKOLICÍ A PAŽITKOVÝM OLEJEM

Pikeperch fillet with chanterelle mushroom risotto, wild broccoli and chives oil

CHARDONNAY „BIG“ – ROMAN FABIG

NEBO / or

ROLOVANÝ SELEČÍ BOK SE CIDEROVOU OMÁČKOU, KEDLUBNOVÝM ZELÍM S ČERNÝM RYBÍZEM A KAŠTANOVÝM KNEDLÍKEM

Rolled suckling pig belly with cider sauce, kohlrabi, black currant and chestnut dumpling

„FRANKOVKA VOC“ – JAN STÁVEK

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – JAN STÁVEK

4. VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVÝM SORBETEM

Vanilla crème brûlée with mango sorbet

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

1 650 Kč



### WINE PAIRING

## 5 SKLENIC / 5 GLASSES

925 Kč

1. PLÁTKY STUDENÉHO ROASTBEEFU Z HOVĚŽÍHO VÁLEČKU S UZENÝM MORKEM, WASABI A MARINOVANOU ZELENINOU

Cold eye round roast beef with smoked marrow, wasabi and marinated vegetables

ROSÉ „TERCIE“ - JAN STÁVEK

2. CHOBOTNICE S CHORIZEM, CHERRY RAJČATY, FAVA FAZOLEMI, PEČENOU PAPRIKOU A CIZRNOVÝM HUMUSEM

Octopus with chorizo, cherry tomatoes, fava beans, roasted bell peppers and hummus

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE ŠPENÁTOVO - RICOTTOVÝMI CANNELLONI A OMÁČKOU Z ČERNÉHO KOŘENE  
Cod loin with spinach & ricotta cannelloni and salsify sauce

RYZLINK VLAŠSKÝ „MAIDENSTEIN“ - NEPRAŠ & Co

3. LANÝŽOVÉ GNOCCHI S PEČENOU DÝNÍ, ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM A PEČENÝMI LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Truffle gnocchi with baked pumpkin, sage butter and roasted hazelnuts

CHARDONNAY & PINOT - KRÁSNÁ HORA

4. DO RŮŽOVA PEČENÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIER, BRAMBOROVÝM FONDÁNEM A KARAMELIZOVANOU ČEKANKOU S POMERANČI

Grilled duck breast, Grand Marnier sauce, fondant potatoes and caramelized chicory with orange

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

GRILOVANÝ DANČÍ HŘBET S RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU, LARDEM, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A OMÁČKOU Z PEČENÝCH ŠALOTEK

Fallow deer saddle with Brussels sprout, lardo, Jerusalem artichoke purée and shallot sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

5. PIÑA COLADA TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, LIMETOVÝMI PUSINKAMI A KOKOSOVOU ZMRZLINOU

Piña colada tapioca with pineapple, rum, lime meringue and coconut ice cream

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBÉB“ - VOLAŘÍK

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam



# VEGE MENU

podzim 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 Z POLNÍČKU, GRANNY SMITH JULIENNE A KŘENU S LIBEČKOVOU MAJONÉZOU  
A JALOVCOVO - OŘECHOVOU GRANOLOU** 290Kč  
Mâche, Granny Smith juliennes and horseradish salad with lovage mayo  
and juniper & walnut granola

**CIZRNOVÝ HUMMUS S RAW DATLOVÝM CHLEBEM, SUŠENÝMI RAJČATY, FAVA FAZOLEMI  
A GRANÁTOVÝM JABLKEM** 290Kč  
Hummus with raw date bread, sun dry tomatoes, fava beans and pomegranate

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

**LANÝŽOVÉ GNOCCHI S PEČENOU DÝNÍ, ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM  
A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY** 390Kč  
Truffle gnocchi with baked pumpkin, sage butter and roasted hazelnuts

**LIŠKOVÉ RIZOTO S DIVOKOU BROKOLICÍ A PARMESÁNEM** 390 Kč  
Chanterelle mushroom risotto with wild broccoli and Parmesan

**RAGŮ ZE ZELENÝCH FAZOLEK, RŮŽIČKOVÉ KAPUSTY A HLÍVY S CHERRY RAJČATY  
A TOPINAMBUROVÝM PYRÉ** 390 Kč  
Ragout of green beans, Brussels sprout, oyster mushroom with cherry tomatoes  
and Jerusalem artichoke purée

## DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

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

**PIÑA COLADA TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, LIMETOVÝMI PUSINKAMI  
A KOKOSOVOU ZMRZLINOU** 195 Kč  
Piña colada tapioca with pineapple, rum, lime meringue and coconut ice cream

**ČOKOLÁDOVÝ FONDÁN „VALRHONA GRAND CRU“ S VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU** 195 Kč  
Chocolate fondant „Valrhona grand cru“ with cherries and pistachio ice cream

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