



JARNÍ MENU

A LA CARTE 2026

PŘEDKRMY / STARTERS

GRILOVANÁ CHOBOTNICE S CHERRY RAJČATY, HUMMUSEM Z BÍLÝCH FAZOLÍ, GREMOLÁTOU A PEČENÝMI LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY Grilled octopus with cherry tomatoes, white beans hummus, gremolata and roasted hazelnuts		320 Kč
GRAVLAX LOSOS MARINOVANÝ V PEPŘOVÉ VODCE S KŘENOVÝM CRÉME FRAICHE, POHANKOVÝMI BLINY, KAVIÁREM A KŘEPELČÍM VEJCEM Salmon gravlax marinated in pepper vodka with horseradish crème fraiche, buckwheat blinis, caviar and quail egg		320Kč
PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO TELECÍHO S NAKLÁDANÝMI ARTYČOKY A LIBEČKOVOU MAJONÉZOU Cold veal roast with marinated artichokes and lovage mayo		290 Kč
OPEČENÁ FOIE GRAS S MERUŇKOVO-CHILLI CHUTNEY, KAKAOVÝM CRUMBLEM A MÁSLOVOU BRIOŠKOU Pan fried foie gras with apricot & chilli chutney, cacao crumble and butter brioche		590 Kč
KOZÍ SÝR S DATLEMI PEČENÝ V BRICKU SE SALÁTEM Z QUINOI A CITRUSŮ S OKURKOVO-MÁTOVÝM KRÉMEM Goat cheese & dates baked in brick pastry with quinoa salad, citrus fruits and cucumber & mint cream		290Kč
VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUHAŘE 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 and vegetables		125 Kč
CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S NOILLY PRAT A PAŽITKOVOU OMELETOU Asparagus velouté with Noilly Prat and chive omelette		225 Kč

RYBY / FISH

FILET ZE SIVENA S HOLANDSKOU OMÁČKOU, CHŘESTEM, BYLINKOVOU STROUHANKOU A GRENAILLEMI 550 Kč

Brook trout fillet with sauce hollandaise, asparagus, herb breadcrumbs and grenailles

PEČENÝ CANDÁT SE ŠALVĚJÍ, CHŘESTOVÝM RISOTTEM S MASCARPONE A CUKROVÝMI LUSKY 590 Kč

Pike perch fillet with asparagus risotto, sage, mascarpone and sugar snap peas

KREVETY FLAMBOVANÉ PERNODEM SE SÉPIOVÝMI TAGLIATELEMI, FAVA FAZOLKAMI, A FENYKLOVÝ SALÁT S POMERANČEM 590 Kč

Prawns flambéed with Pernod, tagliatelle al nero di sepia, fava beans and fennel & orange salad

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

KRÁLIČÍ BALOTINA SE SMRŽI, ESTRAGONOVOU OMÁČKOU, JEMNÝM ČESNEKEM A ŠPENÁTOVO – RICOTTOVÝMI CANNELLONI 590 Kč

Rabbit ballotine with morels, tarragon sauce, garlic and spinach & ricotta cannelloni

TOURNEDOS Z VEPŘOVÉ PANENKY IBERICO S NEUZENOU SLANINOU, ROMESCO OMÁČKOU BRAMBOROVÝM FONDÁNEM A PLOCHÝMI FAZOLEMI 550 Kč

Iberico pork tenderloin tournedos with bacon, romesco sauce, fondant potatoes and supermarconi beans

KONFITOVANÉ JEHNĚČÍ LÝTKO S MAJORÁNKOVOU ŠTÁVOU, PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ, MANGOLDEM A GLAZÍROVANOU KAROTKOU 590 Kč

Confit lamb shank with marjoram gravy, parsnip purée, glazed chard and carrots

TELECÍ RIB-EYE STEAK S POMMERY-KAPAROVÝM MÁSLEM, BRAMBOROVÝMI RÖSTI A GRILOVANOU ZELENINOU 590 Kč

Veal rib-eye steak with pommery & capers butter, grilled vegetables and potato rösti

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

TVARHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM A JOGURTOVOU ZMRZLINOU 195 Kč

Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and yoghurt ice cream

BROWNIES „VALRHONA GRAND CRU“ S MOŘSKOU SOLÍ, MUČENKOVOU OMÁČKOU A ČERNO RYBÍZOVÝM SORBETEM 195 Kč

Brownies „VALRHONA GRAND CRU“ with sea salt, passion fruits and black currant sorbet

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. PLÁTKY DO RŮŽOVA PEČENÉHO TELECÍHO S NAKLÁDANÝMI ARTYČOKY
A LIBEČKOVOU MAJONÉZOU**

Cold veal roast with marinated artichokes and lovage mayo

ROSÉ „FRANKOVKA VOC“ – J. STÁVEK

2. CHŘESTOVÉ VELOUTÉ S NOILLY PRAT A PAŽITKOVOU OMELETOU

Asparagus velouté with Noilly Prat and chive omelette

RYZLINK VLAŠSKÝ „MAIDENSTEIN“ – NEPRAŠ & Co

**3. FILET ZE SIVENA S HOLANDSKOU OMÁČKOU, CHŘESTEM, BYLINKOVOU STROUHANKOU
A GRENAILLEMI**

Brook trout fillet with sauce hollandaise, asparagus, herb breadcrumbs and grenailles

RIESLING „VOC“ – VINAŘSTVÍ SONBERK

NEBO / or

**TOURNEDOS Z VEPŘOVÉ PANENKY IBERICO S NEUZENOU SLANINOU, ROMESCO OMÁČKOU
BRAMBOROVÝM FONDÁNEM A PLOCHÝMI FAZOLEMI**

Iberico pork tenderloin tournedos with bacon, romesco sauce, fondant potatoes and supermarconi beans

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

4. TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM

A JOGURTOVOU ZMRZLINOU

Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and yoghurt ice cream

TRAMÍN KOŘENNÝ „VÝBĚR Z CIBĚB“ – 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. GRAVLAX LOSOS MARINOVANÝ V PEPŘOVÉ VODCE S KŘENOVÝM CRÉME FRAICHE, POHANKOVÝMI BLINY, KAVIÁREM A KŘEPELČÍM VEJCEM

Salmon gravlax marinated in pepper vodka with horseradish crème fraiche, buckwheat blinis, caviar and quail egg

„BÍLÁ“ FRANKOVKA – J. STÁVEK

2. KREVETY FLAMBOVANÉ PERNODEM SE SÉPIOVÝMI TAGLIATELEMI, FAVA FAZOLKAMI, A FENYKLOVÝ SALÁT S POMERANČEM

Prawns flambéed with Pernod, tagliatelle al nero di sepia, fava beans and fennel & orange salad

CHARDONNAY „BIG“ – ROMAN FABIG

NEBO / or

PEČENÝ CANDÁT S ŠALVĚJÍ, CHŘESTOVÝM RISOTTEM S MASCARPONE A CUKROVÝMI LUSKY

Pike perch fillet with asparagus risotto, sage, mascarpone and sugar snap peas

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ – REISTEN

3. HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“

Beef tartar “Na Kopci”

CABERNET SAUVIGNON „TUROLD“ – HORÁK

4. KRÁLÍČÍ BALOTINA SE SMRŽI, ESTRAGONOVOU OMÁČKOU, JEMNÝM ČESNEKEM A ŠPENÁTOVO – RICOTTOVÝMI CANNELLONI

Rabbit ballotine with morels, tarragon sauce, garlic and spinach & ricotta cannelloni

PINOT NOIR – JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

KONFITOVANÉ JEHNĚČÍ LÝTKO S MAJORÁNKOVOU ŠTÁVOU, PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ, MANGOLDEM A GLAZÍROVANOU KAROTKOU

Confit lamb shank with marjoram gravy, parsnip purée, glazed chard and carrots

CABERNET – MERLOT „BODRÓ“ – J. STÁVEK

5. BROWNIES „VALRHONA GRAND CRU“ S MOŘSKOU SOLÍ, MUČENKOVOU OMÁČKOU A ČERNO RYBÍZOVÝM SORBETEM

Brownies “VALRHONA GRAND CRU” with sea salt, passion fruits and black currant sorbet

ŠALER ČERVENÝ – ŠPALKOVI

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam



- 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

**FENYKLOVÝ SALÁT S POMERANČEM, HUMMUSEM Z BÍLÝCH FAZOLÍ, KŘEPELČÍM VEJCEM
GREMOLÁTOU A PEČENÝMI LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY** **290Kč**
Fennel & orange salad with white beans hummus, gremolata, mail egg
and roasted hazelnuts

**KOZÍ SÝR S DATLEMI PEČENÝ V BRICKU SE SALÁTEM Z QUINOI A CITRUSŮ
S OKURKOVO-MÁTOVÝM KRÉMEM** **290Kč**
Goat cheese & dates baked in brick pastry with quinoa salad, citrus fruits
and cucumber & mint cream

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

**ŠPENÁTOVO - RICOTTOVÉ CANNELLONI S CHŘESTEM, GLAZÍROVANOU KAROTKOU
A HOLANDESKOU OMÁČKOU** **390 Kč**
Spinach & ricotta cannelloni with asparagus, glazed carrots and sauce hollandaise

**CHŘESTOVÉ RISOTTO S MASCARPONE, CUKROVÝMI LUSKY, ARTYČOKY
A PARMESÁNEM** **390 Kč**
Asparagus risotto with mascarpone, sugar snap peas, artichokes and Parmesan

**GRILOVANÁ ZELENINA S CHERRY RAJČATY, PLOCHÝMI FAZOLEMI, ROMESCO OMÁČKOU
A BRAMBOROVÝM FONDÁNEM** **390 Kč**
Grilled vegetables with cherry tomatoes, supermarconi beans, romesco sauce
and potatoes fondant

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

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

**TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ JAHODAMI S BAZALKOVÝM CUKREM
A JOGURTOVOU ZMRZLINOU** **195 Kč**
Sweet curd cheese dumplings with strawberries, basil sugar and yoghurt ice cream

**BROWNIES „VALRHONA GRAND CRU“ S MOŘSKOU SOLÍ, MUČENKOVOU OMÁČKOU
A ČERNO RYBÍZOVÝM SORBETEM** **195 Kč**
Brownies „VALRHONA GRAND CRU“ with sea salt, passion fruits and black currant sorbet

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