



MENU LÉTO 2024

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

0,12 l / 270 Kč

BRUT RÉSERVE - CHAPUY

PŘEDKRMY / STARTERS

**FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE
A DATLOVÝM CHLEBEM** 390 Kč

Foie gras poached in tokaj wine with cantaloupe melon and date bread

TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A KŘEPELČÍM VEJCEM 320 Kč

Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and quail egg

**DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HŘBET S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU** 320 Kč

Cold veal saddle with truffle mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

ŠNECI PO BURGUNDSKU S BYLINKOVÝM MÁSLEM A ČESNEKOVOU BAGETOU 290 Kč

Burgundy snails with parsley butter and garlic baguette

**CANNELLONI Z ČERVENÉ ŘEPY S ČERSTVÝM KOZÍM SÝREM, MEDOVÝM DRESINKEM
A VLAŠSKÝMI OŘECHY** 270 Kč

Beetroot and goat cheese cannelloni with honey dressing and walnuts

VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠĚFKUČAŘE 1 OSOBA/ 1PERSON 350 Kč
Chef starters selection 2 osoby/ 2 persons 490 Kč

SALÁTY / SALADS

CAESAR SALÁT S KUŘETEM / TYGRÍMI KREVETAMI 375 Kč

Caesar salad with chicken / tiger prawns

POLÉVKY / SOUPS

SILNÝ BAŽANTÍ VÝVAR S MADEIROU, JÁTROVÝM KNEDLÍČKEM A ZELENINOU 125 Kč

Pheasant consommé with madeira, liver dumpling and vegetables

CHLAZENÉ GAZPACHO S KROKETOU Z TRESKY A JÁMON SERRANO CHIPSEM 195 Kč

Gazpacho with cod fish croquettes and jámon serrano chips

RYBY / FISH

FILET Z MAKRELY S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPIK A BAZALKOVÝMI RAVIOLAMI PLNĚNÝMI SUŠENÝMI RAJČATY	520 Kč
Mackerel fillet with baked peppers sauce and basil & sundry tomatoes ravioli	
STEAK Z MEČOUNA S PISTÁCIOVÝM OLEJEM, POMERANČI, RŮŽOVÝM PEPŘEM, RUKOLOU A BRAMBOROVÝMI LUPÍNKY	550 Kč
Swordfish steak with pistacchio oil, orange, pink peppercorn, rocket salad and roasted potatoes	
OPÉKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM, CUKETOU A CHERRY RAJČATY	620 Kč
Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with pastis, zucchini and cherry tomatoes	

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

PEČENÉ BABY KUŘÁTKO NA TYMIÁNU SE ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM, GLAZÍROVANOU KAROTKOU A HRÁŠKOVÝMI LUSKY	520 Kč
Baked baby chicken with thyme, saffron risotto, glazed carrots, snap pea	
IBERICO VEPŘOVÝ FRENCH RACK S OMÁČKOU Z BRANDY DE JEREZ, DÝŇOVÝMI NOKY A STONKOU BROKOLICÍ	550 Kč
Iberico pork french rack with brandy de jerez sauce, pumpkin gnocchi and broccoli	
JEHNĚCÍ HŘBET V HŘÍBKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM	590 Kč
Lamb saddle with porcini crust with baked garlic sauce, jerusalem artichoke purée and roasted spinach	
TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, GRILOVANOU ZELENINOU A OPEKANÝMI GRENAILLEMI	590 Kč
Veal rib-eye steak with pepper sauce, grilled vegetables and grenailles	
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	175 Kč
Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet	
„TARTE AUX POMMES“ JABLEČNO - MANDLOVÝ KOLÁČ SE SLANO-KARAMELOVOU ZMRZLINOU	175 Kč
„TARTE AUX POMMES“ Apple & almond pie with salted caramel ice cream	
MATCHA MOUSSE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S ČOKOLÁDOVÝM BROWNIES „VALRHONA“ A COULIS Z DRAČÍHO OVOCE	175 Kč
Matcha white chocolate mousse with valrhona brownies and dragon fruit coulis	
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM	175 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

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HRBET S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU
Cold veal saddle with truffle mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

2. CHLAZENÉ GAZPACHO S KROKETOU Z TRESKY A JÁMON SERRANO CHIPSEM
Gazpacho with cod fish croquettes and jámon strano chips

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3. FILET Z MAKRELY S OMÁČKOU Z PEČENÝCH PAPRIK A BAZALKOVÝMI RAVIOLAMI
PLNĚNÝMI SUŠENÝMI RAJČATY
Mackerel fillet with baked peppers sauce and basil & sundry tomatoes ravioli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

IBERICO VEPŘOVÝ FRENCH RACK S OMÁČKOU Z BRANDY DE JEREZ, DÝŇOVÝMI NOKY
A STONKOU BROKOLICÍ
Iberico pork french rack with brandy de jerez sauce, pumpkin ghocchi and broccoli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. „TARTE AUX POMMES“ JABLEČNO - MANDLOVÝ KOLÁČ SE SLANO-KARAMELOVOU ZMRZLINOU
„TARTE AUX POMMES“ Apple & almond pie with salted caramel ice cream

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. TUŇÁKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDEM, TOBIKO KAVIÁREM A KŘEPELČÍM VEJCEM

Tuna tartare with avocado, tobiko caviar and quail egg

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

2. OPÉKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM, CUKETOU A CHERRY RAJČATY

Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with pastis, zucchini and cherry tomatoes

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

STEAK Z MEČOUNA S PISTÁCIOVÝM OLEJEM, POMERANČI, RŮŽOVÝM PEPŘEM, RUKOLOU A BRAMBOROVÝMI LUPÍNKY

Swordfish steak with pistacchio oil, orange, pink peppercorn, rocket salad and roasted potatoes

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE A DATLOVÝM CHLEBEM

Foie gras poached in tokaj wine with cantaloupe melon and date bread

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

4. PEČENÉ BABY KUŘÁTKO NA TYMIÁNU S ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM A STONKOU BROKOLICÍ

Iberico pork french rack with brandy de jerez sauce, pumpkin gnocchi and broccoli

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

JEHNĚČÍ HŘBET V HŘÍBKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM

Lamb saddle with porcini crust with baked garlic sauce, jerusalem atichoke purée and roasted spinach

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

5. MATCHA MOUSSE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S ČOKOLÁDOVÝM BROWNIES „VALRHONA“ A COULIS Z DRAČÍHO OVOCE

Matcha white chocolate mousse with valrhona brownies and dragon fruit coulis

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX