



# MENU

## ZIMA 2025

### SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

**CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS**

**BRUT RÉSERVE - CHAPUY**

0,12 l / 270 Kč

### PŘEDKRMY / STARTERS

**DUO FOIE GRAS - OPEČENÁ A TERINA** 450 Kč  
**S DÝŇOVO-MERUŇKOVÝM CHUTNEY A RAW DATLOVÝM CHLEBEM**  
FOIE GRAS DUO - pan fried & terrine  
with pumpkin-apricot chutney and raw date bread

**TUŇÁKOVÝ TATARÁK S GUACAMOLE, ŽLUTOU ŘEDKVI A WASABI** 350 Kč  
Tuna tartare with guacamole, yellow pickled radish and wasabi

**ÉCLAIRE S KANČÍM RILLETTEM S KOMPRESOVANOU ŠALOTKOU A POMMERY MAJONÉZOU** 290 Kč  
Éclair with wild boar rillettes, shallots and pommery mayo

**ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A JABLKY** 290 Kč  
**POŠÍROVANÝMI V ČERNORYBÍZOVÉM JUICU**  
Game pâté with jerusalem artichoke purée and apple poached in black currant juice

**VOL-AU-VENT S HRUŠKAMI, KOZÍM SÝREM, OŘECHY** 270 Kč  
**NAKLÁDANÝMI V AKÁTOVÉM MEDU A SALÁTEM Z VÝHONKŮ**  
Goat cheese & pear vol-au-vent with nuts in acacia honey with sprout salad

**VÝBĚR MINI PŘEDKRMŮ DLE ŠÉFKUCHAŘE** 1 OSOBA/ 1PERSON 380 Kč  
Chef starters selection 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 MADEIROU, MORKOVÝM KNEDLÍČKEM A ZELENINOU** 125 Kč  
Pheasant consommé with madeira and marrow dumpling and vegetables

**PROVENSÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PERNODEM, KREKETAMI A OLIVOVOU TAPENÁDOU** 245 Kč  
Provencal fish soup with Pernod, prawns and olive tapenade

## RYBY / FISH

**CANDÁT NA MÁSE S ŠAFRÁNOVÝM VELOUTÉ A CANNELONI PLNĚNÝMI FENYKLEM, JABLKY A RICOTTOU** 520 Kč

Pike perch with saffron velouté and fennel, apple & ricotta cannelonni

**SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE SMAŽENÝMI KAPARY, JAMÓN SERRANO CHIPSEM, RAGÚ Z BÍLÝCH MÁSLOVÝCH FAZOLÍ A KAROTKY** 590 Kč

Cod loin fillet with deep fried capres, jamón serrano chips, ragout of white butter beans and carrots

**OPEKANÉ CHOBOTNICE „AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ SE SÉPIOVÝM RISOTTEM, FAVA FAZOLKAMI A CHERRY RAJČATY** 590 Kč

Roasted octopus „aglio, olio e peperoncino“ with risotto nero, fava beans and cherry tomatoes

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

**GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIÉR, BRAMBOROVÝM FONDANTEM A KARAMELIZOVANOU ČEKANKOU S POMERANČI** 590 Kč

Grilled duck breast with grand marnier sauce, potato fondant and caramelised chicory & oranges

**KONFITOVANÉ JEHNEČÍ KOLÍNKO S JALOVCOVOU OMÁČKOU, KADEŘÁVKEM, PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A AIOLI Z PEČENÉHO ČESNEKU** 520 Kč

Confited lamb shank with juniper sauce, kale, parsnip purée and garlic aioli

**DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, SCHUPFNUDLEMI, GLAZÍROVANÝM ČERNÝM KOŘENEM, KAROTKOU A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU** 550 Kč

Roe deer leg with rosehip sauce, schupfnudeln and glazed salsify, carrot and brussel sprouts

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S LANÝŽOVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM, HLÍVOU, RAJČATOVÝM CONCASSÉ A GRENAILLEMI** 590 Kč

Veal rib-eye steak with truffle sauce, spinach, oyster mushroom, tomato cançassé 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** 195 Kč

Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet

**TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, KOKOSOVOU ZMRZLINOU A MERINGEM** 195 Kč

Tapioca with pineapple, rum, coconut ice cream and meringue

**ČOKOLÁDOVO - NUGÁTOVÉ BROWNIES S KAŠTANOVOU PĚNOU A KUMQUATY** 195 Kč

Chocolate & nougat brownies with chestnut mousse and cumquat

**TVARHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ ŠVESTKAMI A MARCIPÁNEM SE SKOŘICOVÝM CUKREM A MAKOVÝM MASCARPONE** 195 Kč

Sweet curd cheese dumplings with plum, marzipan, cinnamon sugar and poppy seed mascarpone

**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

1 100 Kč

### WINE PAIRING

#### 4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. **ÉCLAIRE S KANČÍM RILLETTEM S KOMPRESOVANOU ŠALOTKOU A POMMERY MAJONÉZOU**  
Éclair with wild boar rillettes, shallots and pommery mayo

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ – J. STÁVEK

2. **PROVENSÁLSKÁ RYBÍ POLÉVKA S PERNODEM, KREVEŤAMI A OLIVOVOU TAPENÁDOU**  
Provençal fish soup with Pernod, prawns and olive tapenade

RYZLINK RÝNSKÝ – VINAŘSTVÍ MLÝNEK

3. **CANDÁT NA MÁSLÉ S ŠAFRÁNOVÝM VELOUTÉ A CANNELLONI PLNĚNÝMI FENYKLEM, JABLKY A RICOTTOU**

Pike perch with saffron velouté and fennel, apple & ricotta canneloni

RYZLINK VLAŠSKÝ – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

**DO RŮŽOVA PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, SCHUPFNUDLEMI, GLAZÍROVANÝM ČERNÝM KOŘENEM, KAROTKOU A RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU**

Roe deer leg with rosehip sauce, schupfnudeln and glazed salsify, carrot and brussel sprouts

MERLOT „SELECTION“ – MORAVÍNO VALTICE

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

CABERNET SAUVIGNON „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ – HORÁK

4. **TVAROHOVÝ KNEDLÍK PLNĚNÝ ŠVESTKOU A MARCIPÁNEM SE SKOŘICOVÝM CUKREM A MAKOVÝM MASCARPONE**

Sweet curd cheese dumplings with plum, marzipan, cinnamon sugar and poppy seed mascarpone

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

**VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU**

French cheese selection with jam

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ – VOLAŘÍK

# MENU CHEF

## PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

### WINE PAIRING

#### 5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. ZVĚŘINOVÁ PAŠTIKA S TOPINAMBUROVÝM PYRÉ A JABLKY POŠÍROVANÝMI V ČERNORYBÍZOVÉM JUICU  
Game pâté with jerusalem artichoke purée and apple poached in black currant juice

FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK

2. OPÉKANÉ CHOBTNICE „AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ SE SÉPIOVÝM RISOTTEM,  
FAVA FAZOLKAMI A CHERRY RAJČATY

Roasted octopus „aglio, olio e peperoncino“ with risotto nero, fava beans and cherry tomatoes

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

NEBO / or

SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE SMAŽENÝMI KAPARY, JAMÓN SERRANO CHIPSEM,  
RAGŮ Z BÍLÝCH MÁSLOVÝCH FAZOLÍ A KAROTKY

Cod loin fillet with deep fried capres, jamón serrano chips, ragout of white butter beans and carrots

PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN

3. TERINA Z FOIE GRAS S DÝŇOVO-MERUŇKOVÝM CHUTNEY A RAW DATLOVÝM CHLEBEM  
Foie gras terrine with pumpkin-apricot chutney and raw date bread

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

4. GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO S OMÁČKOU GRAND MARNIÉR,  
BRAMBOROVÝM FONDANTEM A KARAMELIZOVANOU ČEKANKOU S POMERANČI

Grilled duck breast with grand marnier sauce, potato fondant and caramelised chicory & ganges

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

KONFITOVANÉ JEHNĚČÍ KOLÍNKO S JALOVCOVOU OMÁČKOU, KADEŘÁVKEM,  
PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A AIOLI Z PEČENÉHO ČESNEKU

Confited lamb shank with juniper sauce, kale, parsnip purée and garlic aioli

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

5. TAPIOCA S ANANASEM, RUMEM, KOKOSOVOU ZMRZLINOU A MERINGEM  
Tapioca with pineapple, rum, coconut ice cream and meringue

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINARSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK

## ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

<b>ROZLÉVANÁ</b>	0,12 l / 0,75 l
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS	270 Kč / 1 550 Kč
BRUT RÉSERVE CHAPUY	
PROSECCO BRUT BELSTAR	160 Kč / 650 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT MISSION SAINT VINCENT	175 Kč / 750 Kč
<b>ČESKÁ REPUBLIKA &amp; FRANCIE &amp; ITÁLIE</b>	0,375 l / 0,75 l
GALA SEKT BLANC DE BLANC EXTRA BRUT	1 100 Kč
LAURENT - PERRIER BRUT CHAMPAGNE	990 Kč / 1 900 Kč
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE	2 700 Kč
BILLECART-SALMON ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	3 700 Kč
BISOL „JEIO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	850 Kč
NINO FRANCO „RUSTICO“ PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	950 Kč

## BÍLÁ VÍNA

<b>ROZLÉVANÁ</b>	0,15 l / 0,75 l
SAUVIGNON „LES FUMÉES BLANCHES“ LANGUEDOC - LURTON	145 Kč / 600 Kč
CHABLIS - GILBERT PICQ	220 Kč / 1050 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - PEŘINA	175 Kč / 750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	175 Kč / 750 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN	175 Kč / 750 Kč
CHARDONNAY „BIG“ - FABIG	195 Kč / 900 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - PEŘINA 0,1 l / 0,5 l	175 Kč / 750 Kč

### ČESKÁ REPUBLIKA

CHARDONNAY - JAROSLAV SPRINGER	900 Kč
CHARDONNAY/PINOT - GALA	750 Kč
CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA	750 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER	750 Kč
SYLVANER - JOHAN W TŘEBÍVLICE	600 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ - VINAŘSTVÍ SONBERK	700 Kč
RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA - ZILVAR PRAHA	1 050 Kč
PINOT BLANC - JOHAN W TŘEBÍVLICE	600 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG	800 Kč
PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK	750 Kč

### NĚMECKO & RAKOUSKO & ITÁLIE

RIESLING TROCKEN MOSELA - MARKUS MOLITOR	950 Kč
GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WACHAU - SCHMELTZ	850 Kč
GRÜNER VELTLINER „SMARAGD GREIF“ - HIRTZBERGER	1 700 Kč
PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI - LIS NERIS	950 Kč
GAVI DI GAVI DOCG - VILLA SPARINA	900 Kč
ARNEIS LANGHE - CORDERO DI MONTEZEMOLO	850 Kč

### FRANCIE

SYLVANER „TRADITION“ ALSACE - PFFAF	700 Kč
RIESLING GRAND CRU „HATSCHBOURG“ ALSACE - PFAFF	1 100 Kč
SANCERRE „LES BARONNES“ - HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
POUILLY FUMÉ „EN TRAVERTIN“ - HENRI BOURGEOIS	1 250 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - DUCLAUX	1 700 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ - WILLIAM FEVRE	1 250 Kč
CHABLIS 1ÈRE CRU „VOSGROS“ - GILBERT PICQ	1 500 Kč
POUILLY-FUISSE „DOMAINE FERRET“ - BOURGOGNE	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 550 Kč
NOVÝ ZÉLAND SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH -BOURGEOIS	800 Kč

# VÍNA



MICHELIN BIB GOURMAND



## RŮŽOVÁ VÍNA

<b>ČESKÁ REPUBLIKA &amp; FRANCIE</b>	0,15 l / 0,75 l
ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK	175 Kč / 650 Kč
ROSÉ „CLAIR DE GRIS“ LANGUEDOC - LES JAMELLES	600 Kč
CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ - COTES DE PROVENCE	950 Kč
CHATEAU MINUTY CRU CLASSÉ „CUVÉE ROSÉ ET OR“	1 250 Kč

## ČERVENÁ VÍNA

<b>ROZLÉVANÁ</b>	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	145 Kč / 600 Kč
RIOJA GRAN RESERVA - CUNE	220 Kč / 990 Kč
SAINT-EMILION GRAND CRU „CHÂTEAU MOULIN BELLEGRAVE“	220 Kč / 990 Kč
MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE	175 Kč / 650 Kč
CABERNET SAUVIGNON „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK	195 Kč / 850 Kč
FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK	175 Kč / 750 Kč
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER	195 Kč / 850 Kč

### ČESKÁ REPUBLIKA

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK	800 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK	750 Kč
PINOT NOIR „ROUČÍ“ - JAROSLAV SPRINGER	1 250 Kč

### ITÁLIE

CHIANTI CLASSICO DOCG - CASTELLO DI VERRAZZANO	850 Kč
SUPERTUSCAN „LA MASSA“ - FATTORIA LA MASSA	1 250 Kč
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - LISINI	2 550 Kč
VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ - CA RUGATE	1 100 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO	2 250 Kč
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - CONTE DI CAMPIANO	850 Kč
BARBERA D'ALBA - CORDERO DI MONTEZEMOLO	990 Kč
LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ - CONTERNO FANTINO	1 250 Kč
BAROLO „GARRETTI“ - LA SPINETTA	3 250 Kč
BAROLO RISERVA "ESSENZE" VITE COLTE - TERRE DA VINO	2 850 Kč

### FRANCIE

MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ - ABBOTTS DELAUNAY	650 Kč
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ - CAHORS	950 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ - „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	850 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ - ALAIN JAUME	950 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ - CAVE DE TAIN	950 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - DOMAINE DU VIEUX LAZARET	1 700 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
POMMARD BOURGOGNE - LOUIS JADOT	1 950 Kč
HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“	850 Kč
SAINT-ÉMILION GRAND CRU „CHÂTEAU BERNATEAU“	1 350 Kč
MARGAUX CRU BOURGEOIS „CHATEAU PONTAC LYNCH“	1 750 Kč
PAUILLAC 5eme Cru Classé CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL 2019	2 550 Kč
SAINT-JULIEN 3ème cru classé CHÂTEAU LAGRANGE 2016	3 550 Kč

### ŠPANĚLSKO & ARGENTINA

RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	750 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	950 Kč
MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ - LURTON	800 Kč
MALBEC GRAND RESERVA - JEAN BOUSQUET	890 Kč