



MICHELIN BIB GOURMAND



MENU

PODZIM 2024

SLAVNOSTNÍ NABÍDKA

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS
BRUT RÉSERVE - CHAPUY

0,12 l / 270 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO-FÍKOVÝM CHUTNEY A MÁSLOVOU BRIOŠKOU		390 Kč
Foie gras poached in Porto wine with pear & fig chutney and butter brioche		
MARINOVANÝ SIVEN S LIMETOVÝM GELEM, QUIONOOU, POMELEM A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI		320 Kč
Marinated brook trout with lime gel, quinoa, pomelo and smoked baked peppers		
DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HRBET S LIBEČKOVOU POMMERY MAJONÉZOU A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU		320 Kč
Cold veal saddle with lovage pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar		
RAVIOLY PLNĚNÉ TRHANÝM KANČÍM MASEM SE SMAŽENÝM BRZLÍKEM A ESTRAGONOVOU OMÁČKOU		290 Kč
Ravioli with pulled wild boar, fried sweetbread and tarragon sauce		
HŘÍBKY NA SMETANĚ S MANDLOVOU KROKETOU A KŘUPAVOU ŠALOTKOU		270 Kč
Creamy porcini ragout with almond croquettes and crispy shallots		
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 KREKETAMI	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	
KRÉM Z HOKAIDO DÝNĚ S KOKOSOVÝM MLÉKEM, ZÁZVOREM A KREKETOVOU BEIGNETOU	195 Kč
Pumpkin coconut & ginger soup with shrimp beignet	

RYBY / FISH

CANDÁT S KOPROVOU OMÁČKOU, VEJCEM NA HNILIČKO A OPÉKANÝMI GRENAILLEMI Pikeperch with dill creamy sauce, soft boiler egg and roasted grenailles	520 Kč
FILET Z OMBRINY S HUMMUSEM A CAPONATOU Z DÝNĚ, CUKETY A PAPIKY Fillet of ombrina with hummus and pumpkin, zucchini and peppers caponata	550 Kč
OPÉKANÉ KREVETY, CHOBOTNICE, KALAMÁRY A MUŠLE S PASTISEM, FAVA FAZOLKAMI A CHERRY RAJČATY Sea food plate - prawns, octopus, calamary and mussels with pastis, fava beans and cherry tomatoes	620 Kč

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSE

PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, BATÁTOVÝM PYRÉ, STONKOVOU BROKOLICÍ A KOŇAKOVOU OMÁČKOU Baked quail with chestnut stuffing, sweet potatoes purée, broccoli and cognac sauce	550 Kč
ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI A CIDROVOU OMÁČKOU Porchetta with caramelised kohlrabi, cracklings cake and cider sauce	520 Kč
JEHNĚČÍ HRBET V BYLINKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU, LANÝŽOVÝMI GNOCCHI A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM Lamb saddle with herb crust with baked garlic sauce, truffle gnocchi and roasted spinach	590 Kč
TELEČÍ RIB-EYE STEAK S KAPAROVÝM MÁSLEM, ZELENÝMI FAZOLKAMI S PANCETTOU A BRAMBOROVOU KAŠÍ S FOIE GRAS Veal rib-eye steak with caper butter, green beans, pancetta and potato & foie gras purée	590 Kč
HOVĚZÍ TATARÁK „NA KOPCI“ DLE VLASTNÍHO RECEPTU S HRANOLKY A SALÁTEM Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad	450 Kč

DEZERTY & SÝRY / DESSERTS & CHEESE

VANILKOVÉ CRÉME BRÛLÉE S MANGOVO - MUČENKOVÝM SORBETEM Vanilla crème brûlée with mango & passion fruit sorbet	175 Kč
TVAROHOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ NUGÁTEM SE STROUHANÝM PERNÍKEM A BOMBARDINO OMÁČKOU Curd cheese dumplings with nougat filling in gingerbread crumb and bombardino sauce	175 Kč
ČOKOLÁDOVÝ „VALRHONA“ FONDANT S HORKÝMI VIŠNĚMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU „VALRHONA“ chocolate fondant with warm cherries and pistacchio ice cream	175 Kč
SORBETY DLE DENNÍ NABÍDKY S VODKOU NEBO SEKTEM Sorbet with sparkling wine or vodka	175 Kč
VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU French cheese selection with jam	250 Kč

MENU KOPEC

ČTYŘCHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 050 Kč

WINE PAIRING

4 SKLENICE / 4 GLASSES

690 Kč

1. **MARINOVANÝ SIVEN S LIMETOVÝM GELEM, QUIONOOU, POMELEM A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI**
Marinated brook trout with lime gel, Quita, pomelo and smoked baked peppers

RYZLINK VLAŠSKÝ - VINAŘSTVÍ PEŘINA

2. **RAVIOLA PLNĚNÉ TRHANÝM KANČÍM MASEM SE SMAŽENÝM BRZLÍKEM
A ESTRAGONOVOU OMÁČKOU**
Raviolo with pulled wild boar, fried sweetbread and tarragon sauce

MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK

3. **CANDÁT S KOPROVOU OMÁČKOU, VEJCEM NA HNILIČKO A OPÉKANÝMI GRENAILLEMI**
Pikeperch with dill creamy sauce, soft boiler egg and roasted grenailles

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER

NEBO / or

**ROLOVANÝ SELEČÍ BOK S ČERVENÝM KEDLUBNOVÝM ZELÍM, ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI
A CIDROVOU OMÁČKOU**

Porchetta with caramelised kohlrabi, cracklings cake and cider sauce

ROSÉ „TRKMANSKÁ“ - J. STÁVEK

NEBO / or

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

Beef tartar "Na Kopci" with pommes frites and salad

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

4. **TVAROHOVÝ KNEDLÍK PLNĚNÝ NUGÁTEM SE STROUHANÝM PERNÍKEM A BOMBARDINO OMÁČKOU**
Curd cheese dumplings with nougat filling in gingerbread crumb and bombardino sauce

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINAŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

1 550 Kč

WINE PAIRING

5 SKLENIC / 5 GLASSES

850 Kč

1. DO RŮŽOVA PEČENÝ TELECÍ HRBET S LIBEČKOVOU POMMERY MAJONÉZOU
A ZELENINOU NAKLÁDANOU V MALINOVÉM OCTU

Cold veal saddle with lovage pommery mayo and pickled vegetables in raspberry vinegar

PINOT BLANC - JOHAN W TŘEBÍVLICE

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

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

CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA

NEBO / or

FILET Z OMRINY S HUMMUSEM A CAPONATOU Z DÝNĚ, CUKETY A PAPRIKY

Fillet of ombrina with hummus and pumpkin, zucchini and peppers caponata

CHARDONNAY „BIG“ - FABIG

3. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S HRUŠKOVO - FÍKOVÝM CHUTNEY
A MÁSLOVOU BRIOŠKOU

Foie gras poached in Porto wine with pear & fig chutney and butter brioche

ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI

4. PEČENÁ KŘEPELKA S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU, BATÁTOVÝM PYRÉ, STONKOVOU BROKOLICÍ
A KOŇAKOVOU OMÁČKOU

Baked quail with chestnut stuffing, sweet potatoes purée, broccoli and cognac sauce

PINOT NOIR - JAROSLAV SPINGER

NEBO / or

JEHNĚCÍ HRBET V BYLINKOVÉ KRUSTĚ S OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU,

LANÝŽOVÝMI GNOCCHI A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM

Lamb saddle with herb crust with baked garlic sauce, truffle gnocchi and roasted spinach

CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK

5. ČOKOLÁDOVÝ „VALRHONA“ FONDANT S HORKÝMI VIŠŇEMI A PISTÁCIOVOU ZMRZLINOU

„VALRHONA“ chocolate fondant with warm cherries and pistacchio ice cream

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB - VINÁŘSTVÍ PEŘINA

NEBO / or

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ DLE DENNÍ NABÍDKY S MARMELÁDOU

French cheese selection with jam

MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE

ŠUMIVÁ VÍNA & CHAMPAGNE

ROZLÉVANÁ	0,12 l / 0,75 l
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT RÉSERVE CHAPUY	270 Kč / 1 550 Kč
PROSECCO BRUT BELSTAR	160 Kč / 650 Kč
CREMANT DE BORDEAUX BRUT MISSION SAINT VINCENT	175 Kč / 750 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE & ITÁLIE	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

ROZLÉVANÁ	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
PINOT BLANC - JOHAN W TŘEBÍVLICE	160 Kč / 600 Kč
VELTLÍNSKÉ ZELENE „EXTRA“ - PIÁLEK & JAGER	175 Kč / 750 Kč
CHARDONNAY „BIG“ - FABIG	195 Kč / 900 Kč
CHARDONNAY/PINOT BLANC „VIKTORIA“ - KRÁSNÁ HORA	175 Kč / 750 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
SYLVANER - JOHAN W TŘEBÍVLICE	600 Kč
RYZLINK VLAŠSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ „STŘÍBRNÝ“ - VINAŘSTVÍ SONBERK	700 Kč
RYZLINK RÝNSKÝ - VINAŘSTVÍ MLÝNEK	750 Kč
RIESLING „AMPHITHEATER“ TROJA - ZILVAR PRAHA	1 050 Kč
PINOT BLANC „MAIDENBURG“ - REISTEN	750 Kč
SAUVIGNON BLANC „NA VÝSLUNÍ“ - FABIG	800 Kč
PÁLAVA VÝBĚR Z HROZNŮ - VOLAŘÍK	750 Kč

NĚMECKO & RAKOUSKO & ITÁLIE

RIESLING „BRUNO“ TROCKEN MOSELA - KARTHAUSERHOF	850 Kč
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 BLANC - DUCLAUX	1 700 Kč
CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
CHABLIS „DOMAINE“ - WILIAM FEVRE	1 250 Kč
CHABLIS 1ÈRE CRU „VOSGROS“ - GILBERT PICQ	1 500 Kč
MEURSAULT - LOUIS JADOT	2 250 Kč
NOVÝ ZÉLAND SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH -BOURGEOIS	800 Kč

VÍNA



MICHELIN BIB GOURMAND



RŮŽOVÁ

ČESKÁ REPUBLIKA & FRANCIE	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

ROZLÉVANÁ	0,15 l / 0,75 l
MALBEC PREMIUM ARGENTINA	145 Kč / 600 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	220 Kč / 950 Kč
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINA DEI	240 Kč / 1050 Kč
MERLOT „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ - HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET SAUVIGNON „ÚLEHLE“ VÝBĚR Z HROZNŮ HORÁK	175 Kč / 750 Kč
CABERNET - MERLOT „BODRÓ“ - J. STÁVEK	195 Kč / 850 Kč
PINOT NOIR - JAROSLAV SPRINGER	195 Kč / 850 Kč

ČESKÁ REPUBLIKA

FRANKOVKA „ČTRTĚ“ AUTENTISTÉ - OTA ŠEVČÍK	800 Kč
FRANKOVKA „RŮŽENY“ - J. STÁVEK	750 Kč
MERLOT „SELECTION“ - MORAVÍNO VALTICE	650 Kč
PINOT NOIR „ROUČÍ“ - JAROSLAV SPRINGER	1 100 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
BARBERA D'ALBA - CORDERO DI MONTEZEMOLO	990 Kč
LANGHE NEBBIOLO „GINESTRINO“ - CONTERNO FANTINO	1 250 Kč
BAROLO „GARRETTI“ - LA SPINETTA	2 550 Kč
VALPOLICELLA RIPASSO „CAMPO BASTIGLIA“ - CA RUGATE	1 100 Kč
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO	1 950 Kč
PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA - CONTE DI CAMPIANO	850 Kč

FRANCIE

MINERVOIS „A TIRE D'AILE“ - ABBOTTS DELAUNAY	700 Kč
CROZES HERMITAGE „GRAND CLASSIQUE“ - CAVE DE TAIN	950 Kč
COTE DU RHONE „CHAMPAUVINS“ - „BABY CHATEAUNEUF DU PAPE“	850 Kč
LIRAC „DOMAINE DU CLOS DE SIXTE“ - ALAIN JAUME	950 Kč
CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC - DOMAINE DU VIEUX LAZARET	1 700 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
MALBEC „CLOS TRIGUEDINA“ - CAHORS	950 Kč
PINOT NOIR „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE - JADOT	900 Kč
POMMARD BOURGOGNE - LOUIS JADOT	1 950 Kč

ŠPANĚLSKO

RIOJA CRIANZA - MARQUES DE ARIENZO	750 Kč
RIOJA RESERVA - MARQUES DE RISCAL	950 Kč

ARGENTINA & CHILE

MALBEC RESERVA „BODEGA PIEDRA NEGRA“ - LURTON	800 Kč
MALBEC GRAND RESERVA - JEAN BOUSQUET	890 Kč
CABERNET SAUVIGNON RESERVA - ERRAZURIZ	700 Kč