

Kopeček

restaurace a penzion

OBSAH

1
2
3
4
4
5
6
8
10
11
12
15
15
16
17
18
19
24

PŘEDKRMY

PŘEDKRM DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY (*informace u obsluhy restaurace*)

100 g

CARPACCIO

135 Kč

jemně krájené plátky hovězí svíčkové, domácí bazalkové pesto, panenský olivový olej, hoblinky parmazánu, citron, příloha: křupavá bageta



MARINOVANÉ PLÁTKY Z ČERVENÉ ŘEPY

65 Kč

čerstvý kozí sýr, tymiánový med, příloha: křupavý toast



POLÉVKY

HOVĚZÍ VÝVAR Z PEČENÝCH KOSTÍ

39 Kč

s domácími nudlemi, čerstvou zeleninou a játrovými knedlíčky

RUSKÝ BORŠČ

39 Kč

s nočkem zakysané smetany

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA

39 Kč

POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY

30 Kč

**Nabídka platí denně do vyprodání*



Náměstí a Kopeček, okolo roku 1900

MALÁ JÍDLA

- | | | |
|-------|---|--------|
| 80 g | PIKANTNÍ SMĚS NA TOPINCE
<i>čerstvě připravená z vepřové kotlety, žampionů a zeleniny,
zdobená cibulí a čerstvým křenem</i>
<small>*Na přání Vám připravíme pikantní směs z kuřecích prs</small> | 75 Kč |
| 100 g | GRILOVANÝ HERMELÍN
<i>s brusinkovou omáčkou</i> | 85 Kč |
| 100 g | TATARSKÝ BIFTEK
<i>čerstvě připravený na Vaše přání z pravé hovězí svíčkové,
příloha: topinky</i> | 135 Kč |



ČESKÁ KUCHYNĚ

- | | | |
|-------|--|--------|
| 150 g | SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ
<i>hovězí pečeně, karlovarský a houskový knedlík, brusinky, šlehačka</i> | 135 Kč |
| 150 g | ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ
<i>sypaný cibulí a čerstvým křenem, domácí bramboráčky</i> | 135 Kč |
| 150 g | ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ
<i>sypaný cibulí a čerstvým křenem, domácí houskový knedlík</i> | 135 Kč |

SPECIALITA RESTAURACE KOPEČEK

- | | | |
|-------|---|--------|
| 250 g | DUŠENÉ HOVĚZÍ LÍČKO V ČERVENÉM VÍNĚ
<i>vařená zelenina ve vývaru a másle,
příloha: štouchané brambory s restovanou cibulkou</i> | 195 Kč |
|-------|---|--------|



*Nabídka hotových jídel platí denně do vyprodání

ČESKÉ SPECIALITY NA DENNÍ OBJEDNÁVKU

1500 g KOPEČKOVSKÉ PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO

225 Kč

*naložené v pikantním láku z černohorského piva a chilli,
kyselé zelenina, hořčice a jablečný křen, příloha: chléb*

**Dotížení kolena: 100 g/25 Kč*



700 g PEČENÁ VEPŘOVÁ ŽEBRA

215 Kč

*marinovaná v česneku a domácí směsi koření,
kyselé zelenina, hořčice a jablečný křen, příloha: chléb*



ČERSTVÉ DRŮBEŽÍ MASO

*Čerstvé kuřecí maso pochází výhradně z českých farem.

150 g	KUŘECÍ PRSNÍ STEAK <i>se smetanovým listovým špenátem</i>	148 Kč
150 g	KUŘECÍ SMĚS S ČERSTVOU ZELENINOU <i>paprika, cibule, pórek, sójová omáčka, vývar</i>	138 Kč
150 g	SMAŽENÝ KUŘECÍ ŘÍZEK <i>*Doporučujeme: čerstvě připravený okurkový salát se zakysanou smetanou</i>	98 Kč
150 g	GRILOVANÉ KUŘECÍ PRSÍČKO <i>gratinované modroplíšňovým sýrem Gorgonzola, trhané listové saláty</i>	138 Kč
150 g	CORDON BLEU <i>smažené kuřecí prso plněné šunkou a sýrem</i>	138 Kč
150 g	PEČENÉ PRSÍČKO Z MLADÉHO KUŘÁTKA <i>dušená brokolice a baby karotka, bylinkové máslo</i> <i>*Doporučená příloha: strouhané brambory</i>	148 Kč



200 g

MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ PANENKY A KUŘECÍCH PRS

168 Kč

restované žampiony a grilovaná zelenina

**Doporučená příloha: domácí pečený brambor ve slupce*



200 g

FRANCOUZSKÉ KACHNÍ PRSO BARBARIE

238 Kč

pečené dorůžova, rajčatové čatní,

příloha: pečené bramborové placky



VEPŘOVÉ MASO

150 g	GRILOVANÁ VEPŘOVÁ KOTLETA <i>s anglickou slaninou a pečenou zeleninou, pikantní dresink</i>	148 Kč
150 g	VEPŘOVÁ KOTLETA V DOMÁCÍM BRAMBORÁKU <i>podávaná s kysaným zelím</i>	138 Kč
150 g	SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK Z KOTLETY <i>*Doporučujeme: čerstvě připravený okurkový salát se zakysanou smetanou</i>	98 Kč
150 g	STAROČESKÝ VEPŘOVÝ FLAMENDR <i>vepřové maso, cibule, paprika, drcená rajčata, chilli paprička</i>	138 Kč
150 g	DO RŮŽOVA PROPEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA POD UZENOU KRUSTOU <i>se zeleninovou Ratatouille</i>	158 Kč



150 g

FILÍROVANÁ VEPŘOVÁ PANENKA

158 Kč

podávaná na cuketovo-slaninovém ragú

**Doporučená příloha: domácí bramborové krokety*



250 g

DŘEVORUBECKÝ STEAK Z VEPŘOVÉ KOTLETY

158 Kč

s omáčkou z hrubozrnné hořčice

**Doporučená příloha: domácí pečený brambor*



ČERSTVÉ TĚSTOVINY – PASTA

*Veškeré těstoviny připravujeme „al dente“.

250 g TĚSTOVINY PENNE S KUŘECÍM MASEM A BROKOLICÍ, 138 Kč
smetanová omáčka z modroplíšňového sýru Gorgonzola

Penne: široké a krátké rourky z tvrdé pšenice (Semola di grano duro)
se skosenými konci

200 g BRAMBOROVÉ GNOCCHI S HOUBOVÝM RAGÚ 148 Kč
A VYZRÁLÝM HOVĚZÍM ROŠTĚNCEM
víno, čerstvé bylinky, demi-glace

200 g BRAMBOROVÉ GNOCCHI S LISTOVÝM ŠPENÁTEM 128 Kč
a smetanovo-česnekovou omáčkou, parmazán

250 g TAGLIATELLE CON POLLO PRIMAVERA 138 Kč
*široké nudle (tagliatelle) z tvrdé pšenice (Semola di grano duro),
kuřecí maso, čerstvá krájená zelenina, drcená rajčata, čerstvé
bylinky, víno, parmazán*

*Na přání Vám připravíme Tagliatelle bezmasé – 107 Kč



ČERSTVÉ RYBY

ČERSTVÉ RYBY DLE AKTUÁLNÍ NABÍDKY
informace u obsluhy restaurace

200 g	FILET Z NORSKÉHO LOSOSA <i>se smetanovým listovým špenátem, pečený citron</i>	185 Kč
1 ks	PUNKEVNÍ PSTRUH <i>s čerstvými zahradními bylinkami, pečený citron</i>	175 Kč

* Na přání Vám pstruha vyfiletujeme

Punkevní pstruh pochází z chovu Rybářství Skalní mlýn ležící v chráněné krajinné oblasti Moravský kras. Díky unikátnímu životnímu prostředí a zejména vysoké čistotě říčky Punkvy získává maso pstruhů výjimečnou jakost a vynikající chuť. Vyjma Francie se jedná o jediné místo v Evropě, kde jsou pstruzi chováni v krasových vodách.



Náměstí a Kopeček, 1913

STEAKY Z PRAVÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

Hovězí svíčková neboli filet je vnitřní bederní sval ležící pod roštěncem. Díky svému umístění je vystaven minimální námaze, proto jeho křehké, jemně vláknité a libové maso patří k nejlepším částem hovězího. Obsahujte pouhých 3–4,5 % tuku.

200 g	KLASICKÝ STEAK	275 Kč
300 g	grilovaný ve směsi hrubozrnného koření	380 Kč
200 g	BEEF STEAK	285 Kč
300 g	s restovanými fazolovými lusky se slaninou	390 Kč
240 g	MIX - GRILL	255 Kč
	<i>hovězí svíčková, vepřová panenka, kuřecí prso, grilovaná zelenina</i>	
200 g	CHILLI STEAK	285 Kč
300 g	s pikantní omáčkou z loupáných rajčat, česneku a chilli papričky	390 Kč



STEAKY Z VYZRÁLÉHO VYSOKÉHO ROŠTĚNCE

Vysoký roštěnec obsahující asi 16 % tuku se nachází za podplečím a má blíž k přednímu masu. Připravují se z něj oblíbené rib-eye steaky. Obvod svalu lemuje tuk zaručující dokonalou šťavnatost masa po tepelné úpravě. Maso pro opravdové labužníky s vysokou intenzitou mramorování.

250 g	STEAK Z HOVĚZÍHO ROŠTĚNCE	275 Kč
350 g	marinovaný v čerstvých bylinkách	380 Kč
250 g	RIB-EYE STEAK	285 Kč
350 g	se smetanovo-houbovým ragú	390 Kč
250 g	PFEFFER-STEAK	285 Kč
350 g	s omáčkou ze zeleného pepře	390 Kč

SPECIÁLNÍ STEAK (ROŠTĚNEC NEBO SVÍČKOVÁ)

standard	FARMÁŘSKÝ STEAK	325 Kč
XL	na dřevěném prkénku s grilovanou slaninou, kukuřičným klasem a smaženými cibulovými kroužky, česnekovo-smetanový dip	425 Kč



FLANK STEAK

500 g

FLANK STEAK Z ANGUSE

485 Kč

900 g

grilovaný v domácí směsi koření, pečená cibule, 2 druhy omáček

849 Kč

*Dotížení steaku nad gramáž 500g (900g): 40 Kč/50g

**Flank steak připravujeme na stupeň medium nebo medium-rare.



Flank steak či *bavette*, je hovězí steak od břišních svalů (pupku) býka. Jedná se o poměrně dlouhý a plochý kus masa, který se po procesu *tenderizace* (změkčování) a zrání stává křehkým a šťavnatým steakovým požitkem.

Na Kopečku ho připravujeme ze světoznámého masného plemene **Aberdeen-Angus**, jehož maso z mladých býků (stáří 17 až 20 měsíců) je považováno za nejlepší steakové hovězí. Je šťavnaté a dobře vyzrálé. Má typickou vůni mladého hovězího a plnou, nezaměnitelnou chuť.

BEZMASÁ JÍDLA

100 g	GRILOVANÝ HERMELÍN <i>s brusinkovou omáčkou</i>	85 Kč
100 g	SMAŽENÝ SÝR - EIDAM	85 Kč
100 g	SMAŽENÝ SÝR – SEDLČANSKÝ HERMELÍN	85 Kč
250 g	ZAPEČENÉ DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ PLÁTKY S CUKETOU <i>smetana, česnek, rozmarýn, parmazán</i>	95 Kč

ZELENINOVÉ SALÁTY

350 g	CAESAR SALÁT <i>s grilovaným kuřecím prsem, slaninou a parmazánem, chlebové krutónky, originální dresink</i>	138 Kč
250 g	ŠOPSKÝ SALÁT	79 Kč
200 g	OKURKOVÝ SALÁT SE ZAKYSANOU SMETANOU	39 Kč



Zatrubňování potoka na náměstí před Kopečkem, 1927

PŘÍLOHY

VAŘENÉ BRAMBORY S MÁSLEM	35 Kč
DOMÁCÍ PEČENÉ BRAMBORY VE SLUPCE	35 Kč
ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S RESTOVANOU CIBULKOU	35 Kč
DOMÁCÍ BRAMBOROVÉ KROKETY	35 Kč
DOMÁCÍ BRAMBORÁČEK	17 Kč
HRANOLKY	35 Kč
DUŠENÁ RÝŽE	35 Kč
PEČENÁ BAGETA (BYLINKOVÁ, ČESNEKOVÁ)	35 Kč
PEČIVO	5 Kč

ZELENINOVÉ PŘÍLOHY:

200 g	GRILOVANÁ ZELENINA S ČERSTVÝMI BYLINKAMI	48 Kč
150 g	BROKOLICE VAŘENÁ V PÁŘE	35 Kč
250 g	VAŘENÝ KUKUŘIČNÝ KLAS S MÁSLEM	45 Kč
200 g	RESTOVANÉ FAZOLOVÉ LUSKY S ANGLICKOU SLANINOU	45 Kč

DOCHUCOVADLA:

<i>Domáci tatarská omáčka</i>	19 Kč
<i>Kečup</i>	10 Kč
<i>Parmazán 20g</i>	20 Kč
<i>Pikantní dresink z drcených rajčat a chilli</i>	19 Kč
<i>Jogurtový dresink s česnekem</i>	19 Kč

DEZERTY

1 ks

PALAČINKA S PŘELIVEM Z LESNÍHO OVOCE
domácí šlehačka

48 Kč

STAROČESKÝ SMAŽENÝ TRHANEC
se zakysaným krémem, domácí ovocný sorbet

68 Kč



ŠLEHANÝ KRÉM MASCARPONE
s lesním ovocem, italský piškot

58 Kč



ZMRZLINOVÉ POHÁRY

velký

ZMRZLINOVÝ POHÁR

75 Kč

malý

s ovocem a domácí šlehačkou

50 Kč

HORKÉ MALINY

65 Kč

s vanilkovou zmrzlinou a domácí šlehačkou

ZMRZLINA

19 Kč

vanilka, čokoláda, jahoda, citron

1 kopeček

100% DOMÁCÍ OVOCNÝ SORBET

od 29 Kč

dle aktuální nabídky

1 kopeček



KÁVA – ALFREDO ESPRESSO

7 g	TURECKÁ KÁVA	30 Kč
7 g	ESPRESSO	35 Kč
7 g	CAPPUCCINO	40 Kč
7 g	LATTE MACCHIATO	45 Kč
7 g	VÍDEŇSKÁ KÁVA	40 Kč
7 g	ALŽÍRSKÁ KÁVA <i>vaječný koňak, šlehačka</i>	45 Kč

LEDOVÁ KÁVA

7 g	LEDOVÉ LATTE MACCHIATO <i>z pravého espressa</i>	45 Kč
7 g	LEDOVÁ KÁVA SE ZMRZLINOU <i>espresso, s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou</i>	49 Kč

HORKÉ NÁPOJE

	PRÉMIOVÝ ČAS EILLES <i>černý, zelený, earl grey, ovocný, bylinkový, mátový</i>	35 Kč
	ČAJ Z ČERSTVÉ MÁTY NEBO ZÁZVORU	35 Kč
0,25 l	HORKÁ ČOKOLÁDA XOCOA CREAMY DARK <i>tmavá čokoláda podle tradiční receptury</i>	38 Kč

APERITIVY

0,10 l	MARTINI ROSSO	50 Kč
0,10 l	CINZANO BIANCO	45 Kč
0,10 l	MARTINI EXTRA DRY <i>s olivou</i>	50 Kč
0,10 l	CAMPARI BITTER	85 Kč
0,10 l	CRODINO BITTER <i>nealkoholický aperitiv</i>	40 Kč

SEKTY

0,375 l	BOHEMIA SEKT DEMI SEC	125 Kč
0,75 l	BOHEMIA SEKT ROSÉ DEMI SEC	240 Kč
0,75 l	BOHEMIA SEKT DEMI SEC	230 Kč
0,75 l	BOHEMIA SEKT BRUT	240 Kč



Náměstí Míru a Kopeček, okolo r. 1975

MÍCHANÉ NÁPOJE

PIÑA COLADA

85 Kč

kubánský rum Havana Club, Monin Coco, ananasový džus, smetana

MOJITO

85 Kč

kubánský rum Havana Club, čerstvá limeta, čerstvá máta, třtinový cukr, soda

SEX ON THE BEACH

85 Kč

Bols Red orange, Bols banana, vodka, pomerančový džus, Monin Grenadina

MALINOVÉ MOJITO

95 Kč

kubánský rum Havana Club, maliny, čerstvá limeta, čerstvá máta, třtinový cukr, soda

CUBA LIBRE

85 Kč

kubánský rum Havana Club, čerstvá limeta, Coca-Cola

NEALKOHOLICKÉ MÍCHANÉ NÁPOJE

PIÑA COLADA VIRGIN

50 Kč

Monin Coco, ananasový džus, smetana

MOJITO VIRGIN

50 Kč

čerstvá limeta, čerstvá máta, třtinový cukr, soda, ledová tříšť

AMERICKÁ LIMONÁDA XL

45 Kč

Monin Grenadina, soda, ovoce

BRANDY

0,04 l	METAXA 5*	50 Kč
	<i>vinný destilát nenapodobitelné sladké chuti</i>	
0,04 l	METAXA 12*	95 Kč
	<i>zrání nejméně 12 let v sudech francouzského původu</i>	
0,04 l	METAXA PRIVATE RESERVE	170 Kč
	<i>doba zrání nejméně 25 let</i>	

TEQUILA

0,04 l	OLMECA BLANCO	50 Kč
0,04 l	OLMECA GOLD	70 Kč
0,04 l	OLMECA TEZÓN REPOSADO, 100% AGAVE	170 Kč

RUM KARIBSKÝ & TUZEMSKÝ

0,04 l	HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA	70 Kč
0,04 l	HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	50 Kč
0,04 l	HAVANA CLUB AÑEJO BLANCO	40 Kč
0,04 l	BOŽKOV TUZEMSKÝ	25 Kč

GIN, VODKA & OSTATNÍ LIHOVINY

0,04 l	BEEFFEATER	40 Kč
0,04 l	FINLANDIA	40 Kč
0,04 l	SLIVOVICE R. JELÍNEK	40 Kč
0,04 l	AMUNDSEN VODKA	30 Kč
0,04 l	JELZIN POWER GOLD	30 Kč
0,04 l	JELZIN GREEN APPLE	30 Kč

HOŘKÉ BYLINNÉ LIKÉRY

0,04 l	FERNET STOCK	30 Kč
0,04 l	FERNET STOCK CITRUS	30 Kč
0,04 l	BECHEROVKA	30 Kč
0,04 l	JÄGERMEISTER	50 Kč

LIKÉRY

0,04 l	BAILEYS	45 Kč
0,04 l	GRIOTTE BOŽKOV	20 Kč
0,04 l	VAJEČNÝ LIKÉR BOŽKOV	20 Kč
0,04 l	BOLS BANANAS, BOLS RED ORANGE	40 Kč

KOŇAK

0,04 l	MARTELL V.S.O.P MEDAILLON	140 Kč
--------	---------------------------	--------

SKOTSKÁ WHISKY & IRSKÁ WHISKEY

0,04 l	JOHNNIE WALKER RED LABEL	55 Kč
0,04 l	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	90 Kč
0,04 l	BALLANTINE'S FINEST	55 Kč
0,04 l	TULLAMORE DEW	60 Kč
0,04 l	JAMESON	60 Kč

AMERICKÁ WHISKEY & BOURBON

0,04 l	JIM BEAM	55 Kč
0,04 l	JACK DANIEL'S	75 Kč

Pivo

0,50 l	ČERNOHORSKÝ KAMELOT 12°	29 Kč
0,30 l	<i>světlý ležák</i>	21 Kč
0,50 l	STAROBRNO MEDIUM 11°	30 Kč
0,30 l	<i>nepasterovaný světlý ležák</i>	22 Kč
0,50 l	PILSNER URQUELL 11°	38 Kč
0,30 l	<i>tradiční plzeňský ležák</i>	25 Kč
0,50 l	ČERNOHORSKÝ TAS 10°	27 Kč
0,30 l	<i>světlé výčepní pivo</i>	20 Kč
0,40 l	LOBKOWICZ PREMIUM NEALKO	25 Kč
	<i>světlé nealkoholické pivo</i>	
0,40 l	RADLER	25 Kč
0,50 l	PIVNÍ SPECIÁL Z 8. PÍPY	
0,40 l	<i>dle aktuální nabídky</i>	



Knížecí pivovar v Rájci nad Svitavou, 1225–1974

DŽUSY & OVOCNÉ ŠŤÁVY

0,20 l	ČERSTVĚ LISOVANÝ DŽUS „FRESH“ <i>pomeranč</i>	49 Kč
0,20 l	DŽUS RAUCH 100% <i>pomeranč, jablko, ananas</i>	30 Kč
0,20 l	CAPPY <i>multivitamin, jahoda, hruška, černý rybíz, grep</i>	30 Kč

LEDOVÝ ČAJ

0,20 l	LEDOVÝ ČAJ NATIVA <i>zelený čaj s čerstvou mátou, limetou a citronem</i>	35 Kč
--------	---	-------

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,40 l	ČERNOHORSKÁ KOALA <i>čepovaná kofolová limonáda s chmelem</i>	25 Kč
0,40 l	ČERNOHORSKÁ MALINOVKA <i>čepovaná malinovo-chmelová limonáda</i>	25 Kč
0,33 l	COCA-COLA <i>originál, light, vanilková</i>	30 Kč
0,33 l	FANTA, SPRITE	30 Kč
0,25 l	KINLEY TONIC <i>Kinley Tonic Water, Ginger Ale (zázvorový)</i>	30 Kč
0,25 l	RED BULL <i>energetický nápoj, láhev</i>	60 Kč
0,25 l	BONAQUA <i>jemně perlivá, neperlivá</i>	25 Kč
0,33 l	MATTONI GRAND <i>minerální voda, jemně perlivá</i>	25 Kč
0,75 l	RÖMERQUELLE <i>minerální voda, neperlivá</i>	55 Kč

DÁRKOVÝ CERTIFIKÁT

BYLI JSTE U NÁS SPOKOJENI A CHCETE POTĚŠIT I SVÉ BLÍZKÉ,
PŘÁTELE NEBO OBCHODNÍ PARTNERY?

*Na přání Vám zhotovíme **dárkový certifikát** o libovolné hodnotě
s Vaším osobním věnováním. Certifikát lze vystavit na kteroukoliv
námi poskytovanou službu, například:*

- ubytování
- restaurace
- víkendový pobyt
- dovolená
- „Party stůl“ s vlastním výčepem
- a další

*Bližší informace získáte u obsluhy restaurace nebo na recepci.
Zhotovení certifikátu od hodnoty 300 Kč zdarma.*

TĚŠÍME SE NA VAŠI DALŠÍ NÁVŠTĚVU

*Zámecký penzion Kopeček
679 02, Rájec-Jestřebí
+420 739 042 200
+420 516 432 400
kopecek@kopecek.cz
www.kopecek.cz*

