



TAKE AWAY MENU

12 - 16. DUBEN

POLÉVKA

1 porce 4 porce
Rodina

 **Brynzový krém** | krutóny ze slunečnicového chleba | pesto z medvědího česneku

60

200

Jarní kuřecí | hrášek | fazole Cannellini | kořenová zelenina | špenát | bazalka

55

185

HLAVNÍ JÍDLA

Grilované karbanátky z čerstvé tresky | 150g | koprová majonéza | little gem salát | pohanková kroketa | fenykl

160

540

Telecí Ossobuco | 150g | rýže s hráškem | Gremolata

175

590

 **Curyšské „Geschnetzeltes“ z vepřové panenky** | 150g | žampiony | bílé víno | smetana | Bernská růsti | opečená jarní cibulka

170

570

Hovězí tatarák Špork | 150g | žloutkový gel | okurky | cibule | ančovičky | dijonská hořčice | uzená paprika | opečený chléb

190

645

 **Burger z pečené mrkve, cukety a quinoa** | kozí sýr | bulka z medvědího česneku | čipotlová omáčka | fenykl

140

470

 **Halloumi ragù** | Baharat | mandle | rajčata | špenát | kuskus s rozinkami

140

470

DEZERTY

 **Jahodová kremrole** | listové těsto | jahodový krém

45

150

Rumový košíček | bílý rum | hořká čokoláda

45

150

JELENÍ SNACK

Selekce chuťovek | 6ks

Pastrami | bramborový chléb | medová hořčice s koprem | okurky cornichons
Srňčí paštika | kváskový chléb | gel z brusinek | pomeranč
Křepelčí vejce v černém sezamu | avokádo | dýňový chléb | polosušené cherry rajče

195

Selekce makrónek | 6ks Pistácie | Malina | Nugát

195

JELEN NA DOMA – k obědu, k večeři, na víkend - stačí ohřát+ či dovařit/dopéct++ :

+ Kuřecí roláda s kaštanovou nádivkou | 150g/1 porce | šalvějová omáčka
| pečená mrkev | celer | řepa | pastinák

165

+ Trhaný hovězí brisket | 150g/1 porce | bramborová placka se slaninou
| domácí BBQ omáčka | pepperonata

190

++ Jehněčí Shepperd's pie | 900g/2 porce | bramborová kaše | čedar sýr

333

++ Konfitované husí stehno | 700 g/2 porce | pečené špičaté zelí
| tyrolský knedlík | šťáva s rozmarýnem

535

++ Steak z telecí svíčkové sous vide | 400g/2 porce | omáčka se zeleným pepřem
| konfitovaná žlutá a oranžová mrkev | bramborové noky s horským sýrem

690

++ Zapečené palačinky | 400g/2 porce | citronový tvaroh | brusinkové coulis

170

+ jídlo stačí ohřát podle přiloženého návodu (doba přípravy kolem 5 minut)

++ jídlo je potřeba lehce dovařit či dopéct podle přiloženého návodu (doba přípravy kolem 20 minut)

 Marek Fichtner doporučuje



Vegetariánské

ČERVENÝ JELEN; FB&IG: @ČERVENÝ JELEN; WWW.CERVENÝ JELEN.CZ; REZERVACE NA ČÍSLE: +420 735 123 647.
CENY JSOU UVEDENY V KČ. SEZNAM ALERGENŮ NA VÝŽDĚNÍ U OBSLUHY.

