



ČERVENÝ JELEN

# VALENTÝNSKÉ MENU

## Marka Fichtnera

Cava Anna de Codorníu Rosé Brut  
Codorníu Raventos | Španělsko

\*\*\*\*\*

**Amuse Bouche**  
ústřice Fine de Claire

\*\*\*\*\*

**Lanýžový mousse**  
bramborová pěna | spálený pórek |  
| houbové consommé

\*\*\*\*\*

**Mušle svatého Jakuba &  
červená kreveta**  
risotto | červená řepa | jablko Granny Smith

\*\*\*\*\*

**Stařený hovězí sirloin**  
špičaté zelí | cream cheese | bylinková salsa |  
| omáčka z fermentovaného pepře

*nebo*

**Zimní treska „Skrei“**  
špičaté zelí | cream cheese | bylinková salsa |  
| koprové velouté

\*\*\*\*\*

**Lískooříškové parfait**  
| čokoládová omáčka | buchtíčková zmrzlina | rum

\*\*\*\*\*



**Nespresso**  
Congo Organic

\*\*\*\*\*

**Graham's late bottle vintage Porto 2019**  
1990 Kč

MAREK FICHTNER  
executive chef



ČERVENÝ JELEN

# VALENTINE'S MENU

## by Marek Fichtner

Cava Anna de Codorníu Rosé Brut  
Codorníu Raventos | Spain

\*\*\*\*\*

**Amuse Bouche**  
Oyster Fine de Claire

\*\*\*\*\*

**Truffle mousse**  
Potato foam | burned leek |  
| mushroom consommé

\*\*\*\*\*

**Scallops & red prawn**  
risotto | beetroot | Granny Smith apple

\*\*\*\*\*

**Aged beef Sirloin**  
pointed cabbage | cream cheese | herb salsa  
| fermented peppercorns sauce

*or*

**Skrei Cod**  
| pointed cabbage | cream cheese | herb salsa |  
| dill velouté

\*\*\*\*\*

**Hazelnut parfait**  
chocolate sauce | sweet bun ice cream | rum

\*\*\*\*\*



**Nespresso**  
Congo Organic

\*\*\*\*\*

**Graham's late bottle vintage Porto 2019**  
1990 CZK

MAREK FICHTNER  
executive chef