




POLÉVKY & SALÁTY


-  Krém z pečeného česneku | konfitovaný česnek | pastiňák | krutóny ze semínkového chleba | 90
-  Slepíčí vývar | knedlíčky z kuřecích jater | nudle | zelenina | libečkový olej | 85
-  Jemné salátové listy | pивní dresink | polosušená cherry rajčata | krutóny | 80
„Caesar“ | římský salát | ančovičky | cherry rajčata | kapary | parmazán | 95

HLAVNÍ CHODY


 **Kančí hřbet sous vide** | 180g | švestková omáčka | batátová kroketa | romanesko | slaninové škvarky | 325
Dobročinné jídlo od Marty Jandové a Marka Fichtnera pro nadaci Dogpoint, www.dog-point.cz

Kuřecí supreme | 180g | omáčka na paprice | špeclé | chorizo | grilovaná paprika | zakysaná smetana | 230

Wrap s lososem v pivním těstíčku | 100g | pšeničná placka | ledový salát | okurka | 235
| mátová majonéza | rukola | citronový dresink


-  **Kroupové risotto** | bryndza | hříbky | bílé víno | konfitovaný hnědý žampion | konfitovaný žloutek | 215
-  **Grilovaná cuketa** | vegetariánské „chilli con carne“ | Cheddar | dvoubarevná rýže | 220

DEZERT

 **Maracujový Indián** | mango pyré | bílá čokoláda | 85

A LA CARTE MENU

HLAVNÍ CHOD

Vejce 63 & koprovka | 260 
| bramborová rösti | koprové veluté | konfitovaný hnědý žampion | vídeňská šalotka

CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK | 390
| pro 2 osoby | hovězí tatarák s ančovičkou | 100g |
| kachní paštika | 100g | cibulová sušenka | ředkvička |
| kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

Hovězí tatarák | 100g | žlutkový gel | okurky | 255
| cibule | ančovičky | hořčičná semínka | uzená paprika |
| grilovaný kváskový chléb

Kachní paštika | 100g | 180
| rakytníkové želé | cibulová sušenka

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 150g | 360
| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr |
| vyzrálý kravský Gratien | rajčatová marmeláda |
| lanýžový med | domácí semínkové kreky

DEZERTY

Makový dortík | 125 
| švestky | kalamansi | kumquat

Maracuja & čokoláda | 129 
| mléčná čokoláda | kakaová sušenka | makronka

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 129 
| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Medovník | 125
| karamel | bílá čokoláda | vlašské ořechy

Větrník | 105
| žlutkový krém | karamelová šlehačka

Pistáciová profiterolka | 129
| pistáciový krém | slaný karamel

GRILL

Kotleta z přeštického vepře | Česko | 300g | 420 

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | 400g | 1.100
| dokrmovaný 200 dní zrnem | Uruguay

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | česká farma | 250g | 750

Tenderloin | steak ze svičkové | Argentina | 200g | 890

Flap Steak | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 640

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 200g | 295

Jelení hřbet | Česko | 200g | 590

Špíz z panenky a špeku z Ibérico | Španělsko | 200g | 490

Ryba | dle denní nabídky

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S GRENAILLE BRAMBORAMI, ČERVENÁ
ŘEPA, DÝNĚ A BROCCOLINI
VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

PŘÍLOHY

Grilovaný černý kořen | máslovo-bylinková strouhanka | vejce | 150
Jemné salátové listy | pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 70
Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 72

OMÁČKY

grilovací Špork 30 čipotlová 35 Chimichurri 45

Burger Pleskavice | 200g | sezamová bulka | 245
grilovaná cuketa	salsa rossa	majonéza	fenyklý salát
ředkvičky	kedlubna	císařský a zahradní hrášek	
citrusový dresink	hořčičné semínko		

Salát Little gem & grilované Nemaso ze sóji a shitake | 360 
| cheddar | špenátová majonéza | cherry rajčata | kapary




 Marek Fichtner doporučuje  vegetariánské  veganské  bezlepkové

ČERVENÝ JELEN: FB & IG: @CERVENYJELEN. WWW.CERVENYJELEN.CZ. REZERVACE NA ČÍSLE: +420 735 123 647.
CENY JSOU UVEDENY V Kč. SEZNAM ALERGENŮ NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY.




NECHTE SI POSÍLAT
POLEDNÍ MENU
DO VAŠEHO E-MAILU
KAŽDÉ PONDĚLÍ:



SOUPS & SALADS

-  **Baked garlic soup** | confit garlic | parsnip | seed bread croutons | 90
-  **Chicken broth** | chicken liver dumplings | noodles | vegetable | lovage oil | 85
-  **Mixed salad** | beer dressing | semi-dried cherry tomatoes | croutons | 80
- „Caesar“** | Romaine lettuce | anchovies | cherry tomatoes | capers | parmesan | 95

MAIN DISHES


-  **Wild boar loin sous vide** | 180g | plum sauce | sweet potato croquette | romanesco | bacon crucklings | 325
Charity meal from Marta Jandová and Marek Fichtner for foundation Dogpoint, www.dog-point.cz
- Chicken supreme** | 180g | paprika sauce | spaetzles | chorizo | grilled peppers | sour cream | 230
- Salmon wrap in beer batter** | 100g | tortilla | iceberg salad | cucumber | 235
| mint mayonnaise | arugula | lemon dressing
-  **Groats risotto** | bryndza cheese | porcini | white wine | confited brown champignon | confited egg yolk | 215
-  **Grilled zucchini** | vegetarian „chilli con carne“ | Cheddar | colourful rice | 220

DESSERT

-  **Passion fruit foam „Indian“** | mango pureé | white chocolate | 85

FROM OUR ALACARTE




MAIN COURSE

-  **Egg 63°C and dill sauce** | 260
| potato rösti | dill velouté | confit brown champignon |
| vienna shallots

SNACKS

- SPORCK degustation starter plate** | 390
| for 2 people | beef tartare | 100g | duck paté | 100g |
| onion biscuit | red radish | sourdough bread with chives |
| grilled bread
- Beef tartare** | 100g | yolk gel | pickles | 255
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika |
| grilled sourdough bread
- Duck paté** | 100g | 180
| sea buckthorn jelly | onion biscuit

DESSERTS


- Poppy seeds cake** | 125 
| plum | kalamansi | kumquat
- Passionfruit & chocolate** | 129 
| milk chocolate | cocoa biscuit | macaroon
- Dark beer cake** | 129 
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
- Honey cake** | 125
| caremel | white chocolate | hazelnus
- Traditional Bohemian 'Větrník'** | 105
| yolk cream | caramel whipped cream
- Pistachio profiterole** | 129
| pistachio cream | salted caramel

GRILL

- Pork loin from Přeštice pig** | Czech farm | 300g | 420 
- Rib Eye** | Uruguay | 400g | 200 days fed with grain | 1.100
- Sirloin** | Czech farm | 250g | 750
- Tenderloin** | Argentina | 200g | 890
- Flap Steak** | Argentina | 250g | 640
- Wild boar salsiccia with black truffle** | 200g | 295
- Deer loin** | Czechia | 200g | 590
- Ibérico tenderloin and bacon skewer** | Spain | 200g | 490
- Fish** | of the day

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH GRENAILLE POTATOES
GRILLED BEETROOT AND BROCCOLINI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SIDES

-  Grilled salsify | herb and butter | crumble | egg | 150
- Green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes | 70
- Grilled sourdough bread | 6 pcs | 72

SAUCES

- BBQ Špork 30
- Chipotle 35
- Chimichurri 45

- Burger Pleskavice** | 200g | sesame bun | grilled zucchini | 245
| salsa rossa | mayonnaise | fennel salad | red radishes | kohlrabi |
| sugar snow peas | green peas | citrus dressing | mustard seeds

- Little gem salad & grilled soya and shitake** | 360 
| cheddar | cherry tomatoes | capers

 Marek Fichtner recommendation  vegetarian  vegan  gluten free

