

MENU



PŘEDKRMY I CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby 478 hovězí tatarák s ančovičkou 100g kachní paštika 100g ovocný chléb s ořechy ředkvička kváskový chléb s pažitkou grilovaný chléb
Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby 538 zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí 100g mini chorizo s česnekem 100g domácí pastrami 50g čipotlová omáčka grilovaný chléb
Hovězí tatarák 150g žlutkový gel okurky cibule ančovičky hořčičná semínka uzená paprika grilovaný kváskový chléb 356
Sušená masa z rodinného řeznictví Čejka 160g vepřový bok hovězí roštěnec vepřová šunka hovězí klobása se zeleným pepřem nakládaná zelenina remuládová omáčka 368
Naše Salsiccia s černým lanýžem 100g kváskový chléb hrubozrná hořčice 174
Kachní paštika 100g ovocný chléb s ořechy borůvkové coulis se zázvorem 187
Pečené mini chorizo s česnekem 150g chilli pивní rohlík 185
Trhaný veganský tenderloin v barbecue omáčce 80g karamelizovaná cibule grilovaný chléb 275
Chlebové kreky 140g slunečnicová, sezamová a dýňová semínka pastrami pomazánka sýrový dip 139 119 89

Veganské Vegetariánské
 Bezlepkové Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

POLÉVKY

Krém z bílého chřestu 145 hrášková kroketa Švarcovaldská šunka hráškové výhonky
Polévka dle denní nabídky 134

SALÁTY & VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Gočár velikost S/L 170 290 little gem salát šlehaný sýr z Krasolesí bílý chřest farmářské vejce bezovo-pampeliškový dresink krutóny Gran Moravia
Bon Repos velikost S/L 175 295 hráškový hummus s medvědí česnekem ředkvičky císařský hrášek mrkev zelený chřest ředkev baby špenát smažená cizrna
Chřestové risotto 350 Ryzlink Mascarpone křupavý parmazán konfitovaný žloutek
Plněný hrnkový knedlík hlíva ústřední brynza 380 velouté s medvědí česnekem restovaný špenát Crème fraiche vídeňská šalotka

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

Křupavé selečí koleno 400g omáčka z tmavého piva císařský hrášek mladé mrkve buchtíčky s medvědí česnekem 450
Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem 180g bramborová rosti bílý chřest křenové velouté 495
Pečené jarní kuřátko 400g slaný vdolek pažitkový tvaroh slatinový džem zelený chřest 480
Jelení kýta 180g & svíčková omáčka 395 karlovarský knedlík brusinky černý bez
Hovězí žebra 12 hodin pečená a zauzená 750g zelené fazolky pečená brambora na mořské soli s čedarem ředkvičky grilovací omáčka Špork 685
Pomalou pečené hovězí hrudí „Brisket“ 150g 300g 413 695 pečené Grenaille bílý chřest ředkvičky grilovací omáčka Špork

MAREK FICHTNER - ŠÉFKUCHAŘ

„Můžete být talentovaný šefkuchař a vést nejlepší restauraci, ale bez skvělého týmu jste jen šikovný snilek s rondonem.“



MAREKFICHTNER

Z NAŠEHO GRILU

GRILLWORKS[®]
Made in USA | www.grillworks.com

Sirloin Wagyu steak z nízkého roštěnce Kagoshima Japonsko A4 150g 1.950
Tenderloin Wagyu steak ze svíčkové Kagoshima Japonsko A4 200g 2.970
Rib Eye Wagyu steak z vysokého roštěnce Austrálie BMS 6/7 400g 2.770
Burger Wagyu & foie gras 270g lanýžová majonéza marmeláda z červené cibule briošková bulka Mesclun salát 799
Tenderloin steak ze svíčkové česká farma 200g 935
Sirloin steak z nízkého roštěnce 50 dní zrání Argentina 250g 830
Rib Eye steak z vysokého roštěnce 120 dní dokrmovaný zrnem Argentina 400g 1.190 2024 zlatá medaile „World steak challenge“
Flap Steak vyzrálý hovězí pupek Argentina 250g 695
Rump Steak vyzrálá hovězí květová špička Argentina 250g 510
Kančí hřbet Česko 200g 553
Jehněčí hřebínky Nový Zéland 200g 840
Krkovice z přeštického vepře Česko 250g 462
Veganský Tenderloin steak 200g 510

KE SDÍLENÍ

Tomahawk pro 2-3 osoby 1000g česká farma steak z vysokého roštěnce s kostí grilovací omáčka Špork 2024 stříbrná medaile „World steak challenge“ 3.350
ČESKO pro 3-4 osoby 2.460 tenderloin 200g kančí hřbet 400g krkovice z přeštického vepře 250g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka
JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby 3.650 rib eye 400g sirloin 250g flap steak 500g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka 2024 zlatá medaile „World steak challenge“
WAGYU pro 3-4 osoby 6.625 rib eye Austrálie 400g tenderloin Japonsko 200g sirloin Japonsko 150g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S PEČENÝMI GRENAILLEMI, ZELENÝMI FAZOLKAMI, CHŘESTEM A ŘEDKVIČKAMI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

OMÁČKY

Grilovací Špork 48	Pečená brambora na mořské soli 119
Čipotlová 48	Cheddar zakysaná smetana
Chimichurri 48	Bramborová kaše s medvědí česnekem 90
Koňaková se zeleným pepřem 65	Vdolek pažitkový tvaroh slatinový džem 110
Z modrého syra 65	Košík grilovaných topinek na ohni 6ks 79

PŘÍLOHY

SÝRY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí pro 2 osoby 150g 377 plíšňový kravský sýr v popelu vyzrálý kravský horský sýr vyzrálý kravský Gratien svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové kreky
Selekce francouzských sýrů pro 2 osoby 150g 377 Comté extra vieux Chaource fermier AOP Saint Nectaire AOP rebarborové chutney lanýžový med naše semínkové kreky
Plíšňový kravský sýr v popelu 50g 145 svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové kreky
Comté extra vieux 50g 152 lanýžový med rebarborové chutney naše semínkové kreky
Sýr z fermentovaných kešů s lanýžem 100g 290 květák bílá ředkev naše semínkové kreky

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKY KLÁRY ŘEZNIČKOVÉ

Císařský trhanec „Kaiserschmarrn“ 180 jahody mandle vanilková zakysaná smetana
Krvavý pomeranč 180 mango jogurtový piškot parfém z pomerančů
Tartaletka Dubaj 180 pistácie kadajif tahini mléčná čokoláda
Pivní dort 135 čokoládový korpus oříškový krém redukce z tmavého piva
Malinová koule 135 limeta růže mandle
Nugát „ve skle“ 135 Baileys dýňová semínka v karamelu kakaové sablé
Větrník 123 žlutkový krém karamelová šlehačka

•CERVENYJELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ
REZERVACE NA ČÍSLE: +420 735 123 647

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. Ceny jsou uvedeny v Kč. Poloviční porce jsou účtovány za 75% z původní ceny



MENU



STARTERS | SNACK

SPORCK degustation starter plate for 2 persons 478 beef tartare with anchovies 100g duck paté 100g fruit bread with nuts red radish sourdough bread with chives grilled bread
HUBERT degustation starter plate for 2 persons 538 pulled smoked beef with BBQ sauce caramelised onion 100g mini chorizo with garlic 100g homemade pastrami 50g chipotle sauce grilled bread
Beef tartare 150g yolk gel pickles 356 onion anchovies mustard seeds smoked paprika grilled sourdough bread
Selection of dry meat from Čejka butcher shop 160g 368 pork belly rib eye pork ham beef sausage with green peppercorns pickled vegetables remulade sauce
Our salsiccia with black truffle 100g 174 sourdough bread mustard
Duck paté 100g 187 fruit bread with nuts blueberry coulis with ginger
Baked mini chorizo with garlic 150g 185 chilli beer bread bun
Pulled VEGAN tenderloin in barbeque sauce 80g 275 caramelized onion grilled bread
Bread crackers 140g sunflower, sesame and pumpkin seeds 139 pastrami spread 100g 119 cheese dip 100g 89

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

SOUPS

White asparagus cream soup 145 green peas croquette Black forest ham peas shoots
Soup of the day 134

SALADS & VEGETARIAN DISHES

Gočár size S/L 170 290 little gem salad whipped cheese from Krasolesí farm white asparagus egg elderberry-dandelion dressing croutons Gran Moravia cheese
Bon Repos size S/L 175 295 peas hummus with wild garlic radish sugar snap peas carrot green asparagus daikon baby spinach fried chickpeas
Asparagus risotto 350 Riesling Mascarpone crispy parmesan confit egg yolk
Stuffed bread dumpling (steamed in mug) 380 oyster mushrooms bryndza cheese velouté with wild garlic roasted spinach Crème fraîche crispy shallots

MEAT MAIN DISHES

Crispy suckling pig knuckle 400g dark beer sauce 450 sugar snap peas baby carrot buns with wild garlic
Beef "Tafelspitz" in strong broth with lovage 180g 495 potato rösti white asparagus horseradish velouté
Roasted baby spring chicken 400g 480 salty Bohemian doughnut chives curd cheese bacon jam green asparagus
Braised deer leg 180g & root vegetable sauce 395 Karlsbad dumpling cranberries elderberries
Beef ribs braised and smoked for 12 hours 750g green beans 685 baked potato with sea salt and Cheddar red radish BBQ Sporck sauce
Beef Brisket braised and smoked for 12 hours 150g 300g 413 695 baked potato Grenaille white asparagus red radish BBQ Sporck sauce

MAREK FICHTNER - EXECUTIVE CHEF

"You can be a talented chef and run the best restaurant, but without a great team, you're just a skilled dreamer in a chef's jacket."



MAREKFICHTNER

FROM OUR GRILL

GRILLWORKS[®]
Made in USA | www.grillworks.com

Sirloin Wagyu Kagoshima Japan A4 150g 1.950
Tenderloin Wagyu Kagoshima Japan A4 200g 2.970
Rib Eye Wagyu Australia BMS 6/7 400g 2.770
Burger Wagyu & foie gras 270g truffle mayonaise 799 red onion marmelade brioche bun Mesclun salad
Tenderloin Czech farm 200g 935
Sirloin 50 days dry aging Argentina 250g 830
Rib Eye 120 days fed with grain Argentina 400g 1.190 2024 gold medal "World steak challenge"
Flap Steak Argentina 250g 695
Rump Steak Argentina 250g 510
Wild boar loin Czechia 200g 553
Rack of lamb New Zealand 200g 840
Pork neck steak from Black mottled "Přeštice" pig Czech farm 250g 462
Vegan Tenderloin steak 200g 510

FOR SHARING

Tomahawk for 2-3 persons 1000g 3.350 Czech farm BBQ Sporck sauce 2024 silver medal "World steak challenge"
CZECHIA for 3-4 persons 2.460 tenderloin 200g boar loin 400g pork neck from "Přeštice" pig 250g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce
SOUTH AMERICA for 4 persons 3.650 rib eye 400g sirloin 250g flap steak 500g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce 2024 gold medal "World steak challenge"
WAGYU for 3-4 persons 6.625 rib eye Australia 400g tenderloin Japan 200g sirloin Japan 150g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED GRENAILLE, GREEN BEANS, ASPARAGUS AND RADISH. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SAUCES

BBQ Sporck 48	Baked potato 119 with cheddar and sour cream
Chipotle 48	Potato puré with wild garlic 90
Chimichurri 48	Bohemian doughnut chives curd cheese 110 bacon jam
Cognac with green peppercorns 65	Grilled sourdough bread 6 pcs 79
Blue cheese sauce 65	

SIDES

CHEESES

Cheese selection from the Krasolesí bio farm for 2 persons 150g 377 white mold cheese in ash aged mountain cheese white mold aged Gratien fermented green walnuts rhubarb chutney our seed crackers
French cheese selection for 2 persons 150g 377 Comté extra vieux Chaource fermier AOP saint Nectaire AOP rhubarb chutney truffle honey our seed crackers
White mold cheese from Krasolesí 50g 145 fermented green walnuts rhubarb chutney our seed crackers
Comté extra vieux 50g 152 truffle honey rhubarb chutney our seed crackers
Fermented cashew cheese with truffle 100g 290 cauliflower white radish our seed crackers

DESSERTS

MADE BY OUR PASTRY CHEF KLÁRA ŘEZNIČKOVÁ

"Kaiserschmarrn" 180 strawberries almonds vanilla sour cream
Bloody orange 180 mango yogurt sponge oragne parfume
Dubai tartlet 180 pistachios kadayif tahini milk chocolate
Dark beer cake 135 chocolate sponge hazelnut cream dark beer reduction
Raspberry sphere 135 lime rose almonds
Nougat spread in the jar 135 Baileys pumpkin seeds in caramel chocolate sablé
Traditional Bohemian "Větrník" 123 yolk cream caramel whipped cream

ČERVENÝ JELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ.
NUMBER FOR RESERVATIONS: +420 735 123 647

Ask your waiting staff about allergens. Prices are listed in CZK including VAT.
Half portions are charged at 75% of the original price.

