

GRILL



ČERVENÝ JELEN

Z TREZOROVÉ KUCHYNĚ

Sirloin Wagyu | steak z nízkého roštěnce | Gunma Japonsko A4 | 150g | 1.850

Tenderloin Wagyu | steak ze svíčkové | Gunma Japonsko A4 | 200g | 2.700

Rib Eye Wagyu | steak z vysokého roštěnce | Austrálie BMS 6/7 | 400g | 2.600

Burger Wagyu | 200g | grilované portobello | domácí majonéza | 720
| sladkokyselá červená cibule | bulka z briošky | salát ze špičatého zelí |

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | česká farma | 400g | 790

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | česká farma | 250g | 650

Grilovaná hovězí žebra | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 595

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 385 / 640
| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené |

Jehněčí hřebínek | Nový Zéland | 250g | 650

Kachní prso Magret | Maďarsko | 200g | 390

Hřbet z vepře Mangalice | Maďarsko | 200g | 390

Špíz z panenky a špeku z vepře Ibérico | Španělsko | 200g | 410

T-bone z mladého vepře | Rakousko | 550g | 490

Kančí hřbet | z lesů hraběte Šternberga, Česká republika | 200g | 490

Supreme z olivového kuřete | Řecko | 270g | 390

Pleskavice Špork | 250g | 299
| směs mletého hovězího a vepřového masa, vyuzeného lilku, cukety a papriky | salsa rossa |

Ryba | dle denní nabídky |

KE SDÍLENÍ

Studené degustační prkénko ŠPORK pro 2 osoby | 330

| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | rillettes z vepřového bůčku | 100g |
| červená ředkvička | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb |

Teplé degustační prkénko HUBERT pro 2 osoby | 490

Zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí	100g		
Pleskavice Špork & salsa rossa	125g	domácí pastrami	50g
čipotlová omáčka	grilovaný chléb		

Tomahawk pro 2-3 osoby | 1000g | 2.900

| steak z vysokého roštěnce s kostí | Austrálie nebo Irsko | grilovací Špork omáčka |

Chuck roll pro 2-3 osoby | 700g | 890

| steak z hovězího krku | US nebo Austrálie | grilovací Špork omáčka |

Degustace steaků GOČÁR pro 4 osoby | 1.710

| Rib Eye Česká farma | 400g | T-bone z mladého vepře | 550g |
| kachní prso Magret | 200g | Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

Degustace steaků DIANA pro 3-4 osoby | 1.710

| hřbet z Mangalice | 400g | supreme z olivového kuřete | 270g |
| Kančí hřbet | 200g | Chimichurri, čipotlová a Cumberland omáčka |

Degustace steaků BON REPOS pro 5-6 osoby | 3.900

| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Austrálie | 700g | jehněčí hřebínek | 250g |
| Chimichurri, koňaková a Cumberland omáčka |

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 6.200

| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

PŘÍLOHY

Všechna jídla z grilu servírujeme s grilovanou žlutou mrkví, zeleným chřestem a pečenými batáty s citrusy

Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 105

Grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou | 95

Peperonata | 80

Fermentovaná zelenina | 50

Jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 60

Košík grilovaných topinek na ohni s máslem | 6ks | 54

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Cumberland 30 |

| koňaková se zeleným pepřem 45 | Chimichurri 45 |

POLÉVKY A PŘEDKRMY

Vývar z hovězí oháňky se Sherry 95

| zeleninové nudle | sýrové knedlíčky se slaninou |

Jarní kuřecí polévka 85

| hrášek | fazole Cannellini | kořenová zelenina | špenát | bazalkové pesto |

Hovězí tatarák | 150g | žloutkový gel | okurky | 299

| cibule | ančovičky | hořčičná semínka | uzená paprika | grilovaný chléb |

Husí pršut | 60g | Maďarsko | 210

| fíkové chutney | frisée salát | pивní rohlík |

LEHKÁ JÍDLA

Grilovaný salát Little gem & chřest | 270

| parmazánový dip | cherry rajčata | krutóny | kapary |

Zapečený kozí sýr a pekanová granola | 290

| brusinkové coulis | polotmavý chléb se sušeným ovocem |

Grilovaná dýně Hokkaido | bůvolí mozzarella | filky | 290

| čekankové puky | rukolová majonéza | dresink z dýňového oleje a malinového octa |

HLAVNÍ CHODY

Hovězí "Tafelspitz" v silném vývaru s líbečkem | 180g | 345

| bramborová rōsti | mrkev s císařským hráškem | špenátové listy | jablko s křenem |
pažitkové velouté |

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | 295

| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez |

Domácí pastrami | 100g | 395

| pečená brambora na mořské soli s čedarem | zakysaná smetana s pažitkovým olejem |
| Peperonata | grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou |

DEZERTY

Šporkův Sachr | 105

| ganache z hořké čokolády | meruňkové želé | meruňkovic |

Dort „Červený jelen“ | 105

| bezlepkový piškot | krém z bílé čokolády | jahody |

Pивní dort Klárky Řezníčkové | 119

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva |

Pistáciová profiterolka | 105

| pistáciový krém | slaný karamel |

Mandarinková koule | 110

| Yuzu | mléčná čokoláda | gin |

Větrník | 90

| žloutkový krém | karamelová šlehačka |

CHUŤOVKY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 100g | 280

| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr |
| dýňová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky |

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 185g | 420

| plísňový kravský Bastion | vyzrálý kozí Gratien | vyzrálý kravský horský sýr |
| dýňová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky |

Kváskový chléb s máslem | 95

| pažitka | červená ředkvička | vločková mořská sůl |

Rillettes z vepřového bůčku | 120g | 125

| okurka | cibule | kváskový chléb |

Zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce Špork | 100g | 180

| karamelizovaná cibule | pивní rohlík |

Uzená papriková klobaňa | 100g | 190

| fermentovaná zelenina | naše kreky z mláta |

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

*ČERVENÝ JELEN; 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.

GRILL



ČERVENÝ JELEN

FROM THE VAULT KITCHEN

- Sirloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 150g | 1.850
- Tenderloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 200g | 2.700
- Rib Eye Wagyu** | Australia BMS 6/7 | 400g | 2.600
- Wagyu Burger** | 200g | grilled portobello | homemade mayonnaise | 720
| sweet and sour red onion | brioche bun | sweetheart cabbage salad |

Rib Eye | Czech farm | 400g | 790

Sirloin | Czech farm | 250g | 650

Beef ribs | 12 hours braised and roasted | Ireland | 750g | 595

Brisket | Australia | 150 / 300g | 385 / 640
| marinated in barbeque sauce, 12 hours braised and smoked |

Rack of lamb | New Zealand | 250g | 650

Duck breast Magret | Hungary | 200g | 390

„Mangalice“ porkloin | Hungary | 200g | 390

Ibérico tenderloin and bacon skewer | Spain | 200g | 410

Pork T- bone | Austria | 550g | 490

Loin of wild boar | Czech republic | 200g | 490

Olive fed chicken supreme | Greece | 270g | 390

Pljeskavica Sporck | 250g | 299
| minced beef and pork, smoked eggplant, peppers | salsa rossa |

Fish | of the day | 395

MEALS FOR SHARING

SPORCK Degustation starter plate | 330
| beef tartar | pork rillettes | red radish |
| sourdough bread with chives | grilled bread |

HUBERT Degustation starter plate | 490
pulled smoked beef with BBQ sauce	caramelized onion	100g	
Pljeskavice with salsa rossa	125g	homemade beef pastrami	50g
chipotle mayo	grilled bread		

Tomahawk for 2-3 persons | 1000g | 2.900
| Australia or Irland | BBQ Spork sauce |

Chuck roll for 2-3 persons | 700g | 890
| US or Australia | BBQ Spork sauce |

GOČÁR steak selection for 4 persons | 1.710
| Rib Eye Czech farm | 400g | Pork T-bone | 550g |
| Duck breast Magret | 200g | Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

DIANA steak selection for 3-4 persons | 1.710
| Loin of „Mangalice“ | 400g | Olive fed chicken supreme | 270g |
| Loin of fallow deer | 200g | Chimichurri , chipotle and Cumberland sauce |

BON REPOS steak selection for 5-6 persons | 3.900
| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Australia | 700g | Rack of lamb | 250g |
| Chimichurri, cognac and Cumberland sauce |

WAGYU steak selection pro 3-4 persons | 6.200
| Rib Eye Australia | 400g | Tenderloin Japan | 200g | Sirloin Japan | 150g |
| Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

SIDE DISHES

All MEALS from the GRILL are served with grilled yellow carrots, green asparagus and roasted sweet potatoes with citrus

Baked potato with Cheddar and sour cream | 105

Grilled portobello with bryndza cheese and crispy bacon | 95

Peperonata | 80

Fermented spicy daikon radish and cauliflower | 50

Green leaves salad | home made beer dressing | semi-dried tomatoes | 60

Grilled sourbread with butter | 6cs | 54

SAUCES

BBQ Spork 30 | chipotle 35 | Cumberland 30 | Cognac with green pepper 45 | Chimichurri 45

STARTERS AND SOUPS

Beef oxtail and beetroot broth with Sherry | 95
| vegetable julienne | cheese and bacon dumplings |

Spring chicken velouté | 85
| green peas | beans Cannellini | root vegetable | spinach | basil pesto |

Beef tartar | 150g | 299
| egg yolk gel | pickles | onion | anchovy | mustard seeds | smoked pepper | grilled bread |

Goose prosciutto | 60g | Hungary | 210
| fig chutney | frisée | bread roll |

LIGHT DISHES

Grilled Little gem salad & asparagus | 270
| Caesar dip | cherry tomatoes | croutons | capers | parmesan |

Baked goat cheese and pecan granola | 290
| cranberry coulis | semi-dark bread with dried fruit |

Hokaido grilled pumpkin | buffalo mozzarella | figs | 290
| chicory | rocket mayonnaise | pumpkin oil and raspberry vinegar dressing |

MAIN COURSES

“Tafelspitz“ in beef broth with lovage | 180g | 340
| potato rösti | horseradish with apple | spinach | carrots with snow peas | chives velouté |

Braised deer leg | 180g | root vegetable sauce | 295
| Carlsbad dumplings | cranberries | elderberry |

Home-made pastrami | 100g | 395
| Baked potato with Cheddar | Peperonata | sour cream with chive oil |
| grilled portobello with bryndza and crispy bacon |

DESSERTS

Spork's Sachr | 105
| dark chocolate ganache | apricot jelly | apricot spirit |

„Red Stag“ cake | 105
| gluten free sponge | white chocolate cream | strawberries |

Dark Beer cake | 119
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer |

Pistachio Profiterole | 105
| pistachio cream | salty caramel |

Mandarin sphere | 110
| Yuzu | milk chocolate | gin |

Traditional Bohemian “Větrník“ | 90
| egg yolk cream | caramel whipped cream |

SNACKS

Cheese selection from Bio farm Krasolesí | 100g | 280
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese |
| pumpkin jam | truffle honey | home-made pumpkin seed crackers |

Cheese selection from Bio farm Krasolesí | 185g | 420
| white mold cows Bastion | aged goat Gratin | aged mountain cheese |
| pumpkin jam | truffle honey | home-made pumpkin seed crackers |

Bread with butter | 95
| chives | red radish | maldon salt |

Pork Rillettes | 120g | 125
| pickles | onion | bread |

Pulled smoked beef with BBQ sauce | 100g | 180
| caramelized onion | bread roll |

Smoked vegan Hungarian sausage | 190
| Fermented spicy daikon radish and cauliflower | spend grains crackers |



Vegan



Vegetarian



Gluten free



Marek Fichtner recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF