

GRILL



ČERVENÝ JELEN

Z TREZOROVÉ KUCHYNĚ

Sirloin Wagyu | steak z nízkého roštěnce | Gunma Japonsko A4 | 150g | 1.900

Tenderloin Wagyu | steak ze svíčkové | Gunma Japonsko A4 | 200g | 2.800

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

Burger Wagyu & foie gras | 200g | lanýžová majonéza | 790
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | Argentina | 400g | 890

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

Tenderloin | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 870

Špíz z vyztřalé hovězí oponky | Argentina | 200g | 390

Flap Steak | vyztřalý hovězí pupek | Argentina | 250g | 590

Hovězí ťebra | 12 hodin peěené a zauzené | Irsko | 750g | 595

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 395 / 660
| hovězí hrudí marinované v grilovací omáěce, 12 hodin peěené a zauzené

Kanĉí Salsiccia s ěerným lanýžem | 200g | 295

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

Jehněĉí hřebínek | Nový Zěland | 250g | 690

Hřbet z Mangalilce | Maďarsko | 200g | jableĉná salsa | 510

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

Jelení hřbet | Ěeská republika | 200g | 510

Kachní prso | Ěeská republika | 200g | 390

KE SDÍLENÍ

Studené degustaĉní prkěnko ŠPORK pro 2 osoby | 390

| hovězí tatarák s anĉoviĉkou | 100g | kachní patě | 100g
| ředkviĉka | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

Teplé degustaĉní prkěnko HUBERT pro 2 osoby | 490

| zauzené trhané hovězí v grilovací omáěce s karamelizovanou cibulí | 100g
| Pleskavice Špork & salsa rossa | 125g | domácí pastrami | 50g
| ĉipotlová omáĉka | grilovaný chléb

Tomahawk pro 2-3 osoby | 1000g | 2.900

| steak z vysokého roštěnce s kostí | Irsko | grilovací Špork omáĉka

Chuck roll s peěenou morkovou kostí pro 2-3 osoby | 700g | 990

| steak z hovězího krku | Austrálie | grilovací Špork omáĉka | zkaramelizovaná šalotka

Degustace steaků ĚESKO pro 4 osoby | 1.995

| Sirloin | 250g | jelení hřbet | 400g | kachní prso | 400g |
| Chimichurri, koňaková a omáĉka z ěerveného vína

Degustace steaků ARGENTINA pro 4 osoby | 2.450

| Rib Eye | 400g | tenderloin | 200g | flap steak | 200g | špíz z oponky | 200g |
| Chimichurri, koňaková a omáĉka z ěerveného vína

Degustace OD KOSTI pro 5-6 osob | 3.900

| Tomahawk | 1000g | hovězí ťebra | 750g | jehněĉí hřebínek | 250g
| Chimichurri, grilovací Špork a ĉipotlová omáĉka

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 6.200

| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g
| Chimichurri, koňaková a ĉipotlová omáĉka

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S GRILOVANOU ĚERVENOU ŘEPOU, KAPUSTOU NERO A FRANCOUZSKÝMI BRAMBORAMI GRENAILLE. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKĚ.

PŘÍLOHY

Peěená brambora na mořské soli s ěedarem a zakysanou smetanou | 115

Zauzená bramborová kaše | 80

Máslová dýně | Gorgonzola | zkaramelizovaná šalotka | piniové oříšky | 140

Bílé fazole | grilovaný lilek | rajĉata | 90

Jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajĉata | 70

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 54

OMÁĚKY

| grilovací Špork 30 | ĉipotlová 35 | Chimichurri 45

| koňaková se zeleným pepřem 60 | z ěerveného vína 60

#CERVENYJELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ.

REZERVACE NA ĆÍSLE: +420 735 123 647

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. Ceny jsou uvedeny v Kĉ.

Poloviĉní porce jsou uĉtovány za 75% z původní ceny.

POLĚVKY

Krěm z máslové dýně | 105

| peěený květák | růžový pepř | římský kmín

Polěvka ze špiĉatého zelí | 110

| papriková klobása | brambory | zakysaná smetana

VEGETARIÁNSKĚ

Steak z květáku & ěervená quinoa | 260

| granátové jablko | jogurt | rozinky | divoká brokolice

Máslová dýně & bílé fazole | 260

| Gorgonzola | zkaramelizovaná šalotka | piniové oříšky | grilovaný lilek
| rajĉata | kapusta Nero

Houbové ragú | 290

| hřiby | hlíva ustríĉná | lišky | louhovaný preĉlík | olej z majoránky

Grilovaný salát Little gem & Halloumi | 330

| parmazánový dip | cherry rajĉata | krutony | kapary

HLAVNÍ CHODY

Hovězí "Tafelspitz" v silném vývaru s libeĉkem | 180g | 395

| bramborová rōsti | kapusta Nero | zadělávané ěerné fazole se slaninou
| křenové velouté s jablkem | peěený morek s grilovaným chlebem

Jelení kýta | 180g | svíčková omáĉka | 295

| karlovarský knedlík | brusinky | ěerný bez

Jehněĉí kolínko | 400g | omáĉka z ěerveného vína | 595

| divoká brokolice z grilu | slaninová drobenka | | zauzená kaše s konfitovaným ěesnekem

DEZERTY

Limetkový indiánek | 95

| pistáciový korpus | tymián

Maracuja & ĉokoláda | 119

| mlěĉná ĉokoláda | kakaová sušenka | makronka

Pивní dort Klárky Řezníĉkové | 119

| ĉokoládový korpus | oříškový krěm | redukce z tmavého piva

Pistáciová profiterolka | 129

| pistáciový krěm | slaný karamel

Větrník | 95

| ťloutkový krěm | karamelová šlehaĉka

Manhattan tartaletka | 135

| Tonka karamel cheesecake | vanilkový popcorn | chilli oříšky |
| Ruby tonka namelaka | višňový kaviár

*Dobroĉinný dezert od Josefa Maršálka a Klárky Řezníĉkové pro nadaci Dortem proti rakovině
www.dortem-proti-rakovine.cz*

CHUĤOVKY

Hovězí tatarák | 150g | ťloutkový gel | okurky | 330

| cibule | anĉoviĉky | hořĉiĉná semínka | uzená paprika | grilovaný chléb

Domácí pastrami | 50g | 210

| nákládaná zelenina | remuládová omáĉka

Kanĉí Salsiccia s ěerným lanýžem | 100g | 150

| kváskový chléb | hrubozrná hořĉice

Peěené foie gras | 80g | 280

| jablko | ěervená řepa | kváskový chléb

Kachní patě | 100 g | 180

| granátové jablko | cibulová sušenka

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 150g | 350

| plísňový kravský sýr v popelu | vyztřalý kravský horský sýr | vyztřalý kravský Gratien
| rajĉatová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové krekry

Selekce evropských sýrů | 150g | 350

| Muenster | Mimolette | Brie | pomeranĉová marmeláda
| lanýžový med | domácí semínkové krekry

Uzená papriková klobaňa | 100g | 190

| fermentovaná zelenina | naše krekry z mláta

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

FROM THE GRILL



ČERVENÝ JELEN

FROM THE VAULT KITCHEN

Sirloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 150 g | 1.900

Tenderloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 200 g | 2.800

Rib Eye Wagyu | Australia BMS 6/7 | 400 g | 2.600

Burger Wagyu & foie gras | 200 g | truffle mayonnaise | 790
| red onion marmelade | brioche bun | mesclun salad

Rib eye | Argentina | 400 g | 890

Sirloin | Czech farm | 250 g | 650

Tenderloin | Argentina | 200 g | 870

Beef skirt skewer | Argentina | 200 g | 390

Flap steak | Argentina | 250 g | 590

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

Brisket | Australia | 150 / 300 g | 395 / 660
| marinated in barbeque sauce, braised and smoked for 12 hours

Wild boar salsiccia with black truffle | 200g | 295

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

Rack of lamb | New Zealand | 250g | 690

„Mangalica“ porkloin | Hungary | 200g | apple salsa 510

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

Deer loin | Czech farm | 200g | 510

Duck breast | Czech farm | 200g | 390

MEALS FOR SHARING

SPORCK Degustation starter plate for 2 people | 390
| beef tartar | 100g | duck paté | 100g | red radish
| sourdough bread with chives | grilled bread

HUBERT Degustation starter plate for 2 people | 490
| pulled smoked beef with BBQ sauce | caramelised onion | 100g
| Pljeskavica Sporck with salsa rossa | 125g | homemade beef pastrami | 50g
| chipotle mayo | grilled bread

Tomahawk for 2-3 persons | 1000g | 2.900
| Ireland | BBQ Spork sauce

Chuck roll with baked marrowbone for 2-3 persons | 700g | 990
| Australia | BBQ Spork sauce | caramelised shallots

CZECHIA steak selection for 4 persons | 1.995
| Sirloin | 250g | deer loin | 400g | duck breast | 400g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and red wine sauce

ARGENTINA steak selection for 4 persons | 2.450
| rib eye | 400g | tenderloin | 200g | flap steak | 200g | Skirt steak skewer | 200g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and red wine sauce

ON THE BONE steak selection for 5-6 persons | 3.900
| Tomahawk | 1000g | beef ribs | 750g | rack of lamb | 250g |
| Chimichurri, BBQ and chipotle sauce

WAGYU steak selection pro 3-4 persons | 6.200
| 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 GRILLED BEETROOT, CAVOLO NERO AND FRENCH GRENAILLE POTATOES. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SIDES

Baked potato with cheddar and sour cream 115

Smoked mashed potatoes 80

Butternut squash | Gorgonzola cheese | caramelised shallots | pine nuts 140

White beans | grilled aubergine | tomatoes 90

Leafy green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes 70

Grilled sourdough bread | 6 pcs 54

SAUCES

| BBQ Špork 30 | Chipotle 35 | Chimichurri 45

| Cognac with green peppercorns 60 | red wine sauce 60

#CERVENYJELEN; 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.

SOUPS

Butternut squash cream | 105
| baked cauliflower | pink peppercorns | cumin

White cabbage soup | 110
| sausage with paprika | potatoes | sour cream

VEGETARIAN

Cauliflower steak & red quinoa | 260
| pomegranate | yoghurt | raisins | wild broccoli

Butternut squash & white beans | 260
| Roquefort | caramelised shallots | pine nuts | grilled aubergine | tomatoes | Cavolo nero

Mushroom ragout | 290
| porcini | oyster mushrooms | chanterelles | pretzel | marjoram oil

Grilled Little gem salad & Halloumi | 330
| parmesan dip | cherry tomatoes | croutons | capers

MAIN COURSES

Beef 'tafelspitz' in strong broth with lovage | 180g | 395
| potato rösti | Cavolo nero | black beans with bacon |
| horseradish velouté with apple | baked bone marrow with grilled sourdough bread

Braised deer leg | 180 g | root vegetable sauce | 295
| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

Lamb shank | 400 g | red wine sauce | bacon crumble | 595
| wild broccoli from the grill | smoked mashed potatoes with confited garlic

DESSERTS

Chocolate covered soft lime meringue 'Indiánek' | 95
| pistachio sponge | thyme

Passionfruit & chocolate | 119
| milk chocolate | cocoa biscuit | macaroon

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

Pistachio profiterole | 129
| pistachio cream | salted caramel

Traditional Bohemian 'Větrník' | 95
| yolk cream | caramel whipped cream

Manhattan tartelette | 135
| Tonka caramel cheesecake | vanilla popcorn | chilli nuts |
| Ruby tonka namelaka | sour cherry caviar

Charity dessert by Josef Maršálek and Klárka Řezníčková for the foundation 'Dortem proti rakovině' www.dortem-proti-rakovine.cz

SNACKS

Beef tartare | 150 g | yolk gel | pickles | 330
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread

Homemade pastrami | 50 g | 210
| pickled vegetables | remoulade

Wild boar salsiccia with black truffle | 100 g | 150
| sourdough bread | mustard

Pan fried foie gras | 80 g | 280
| apple | beetroot | sourdough bread

Duck paté | 100 g | 180
| pomegranate | onion biscuit

Cheese selection from the Krasolesí bio farm | 150 g | 350
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien
| tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

European cheese selection | 150 g | 350
| Muenster | Mimolette | Brie | orange marmelade
| truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

Smoked vegan Hungarian sausage | 100 g | 190
| fermented pickled vegetables | spent grain crackers

Vegan

Gluten free

Vegetarian

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF