



ČERVENÝ JELEN

GRIL

- Sirloin Wagyu** | steak z nízkého roštěnce | Gunma Japonsko A4 | 150g | 1.940
- Tenderloin Wagyu** | steak ze svíčkové | Gunma Japonsko A4 | 200g | 2.960
- Rib Eye Wagyu** | steak z vysokého roštěnce | Austrálie BMS 6/7 | 400g | 2.760
- Burger Wagyu & foie gras** | 270g | lanýžová majonéza | 795
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát
-
- Sirloin** | steak z nízkého roštěnce | 60 dní suché zrání | česká farma | 250g | 770
- Sirloin** | steak z nízkého roštěnce | dokrmovaný 300 dní zrnem | Španělsko | 250g | 1.130
- Rib Eye** | steak z vysokého roštěnce | dokrmovaný 200 dní zrnem | Uruguay | 400g | 1.130
- Tenderloin** | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 910
| 2022 stříbrná medaile „World steak challenge“
- Flap Steak** | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 660
- Hovězí žebra** | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 655
- Brisket** | Austrálie | 150 / 300g | 405 / 675
| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené
-
- Hřbet z divočáka** | Česko | 200g | 545
- Kančí Salsiccia s černým lanýžem** | 200g | 295
- Pleskavice Špork** | 250g | 315
| směs mletého hovězího a vepřového masa | vyuzený lilek, cuketa a paprika | salsa rossa
- Špíz z panenky a špeku z vepře Ibérico** | Španělsko | 200g | 495
- Kotleta z přeštického vepře** | Česko | 300g | 450
- Ryba** | dle denní nabídky

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S PEČENÝMI TOPINAMBURY, ČERVENOU ŘEPOU, DÝNÍ A PAK CHOI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

KE SDÍLENÍ

- Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby** | 430
| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | kachní paštika | 100g | cibulová sušenka |
| ředkvička | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb
- Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby** | 495
| zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí | 100g |
| Pleskavice Špork & salsa rossa | 125g | domácí pastrami | 50g
| čipotlová omáčka | grilovaný chléb
- USDA Prime Cowboy steak pro 2-3 osoby** | 1000g | 4.070
| steak z vysokého roštěnce s kostí | USA | grilovací Špork omáčka
- Tomahawk pro 2-3 osoby** | 1000g | 3.050
| steak z vysokého roštěnce s kostí | Irsko | grilovací Špork omáčka
- Degustace ČESKO pro 3-4 osoby** | 2.440
| Sirloin | 250g | kančí hřbet | 400g | kotleta z přeštického vepře | 300g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka
- Degustace JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby** | 3.220
| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 400g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka
- Degustace OD KOSTI pro 5-6 osob** | 4.990
| USDA Prime Cowboy steak | 1000g | hovězí žebra | 750g | kotleta z přeštického vepře | 300g |
| Chimichurri, grilovací Špork a čipotlová omáčka
- Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby** | 6.620
| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

PŘÍLOHY

- Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 119
- Zauzená bramborová kaše s konfitovaným česnekem | 80
- Grilované špičaté zelí | bylinková salsa | 95
- Tuřín pečený v solné krustě | jogurt | citron | bramborová drobenka | 140
- Jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 75
- Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 77

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Chimichurri 45
| koňaková se zeleným pepřem 60 | foie gras máslo 95

#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

ZIMNÍ MENU MARKA FICHTNERA

POLÉVKY

- Vývar z hovězí ohánky a žeber** | Madeira | 150
| sedlána z bílků | celestýnské nudle s řepou | pórek
- Polévka dle denní nabídky** | 130

HLAVNÍ CHODY

- Dýňové lívance & Gruyère** | 290
| jablko | kešu ořechy | omáčka z podmásli | petrželový olej
- Grilovaná řepa & sýr v popelu z Krasolesí** | 290
| pečené topinambury | omáčka Cumberland | grilovaný pak choi | ořechová granola
- Kachní prso Margret sous vide** | 200g | 510
| omáčka ze svařáku | grilovaná dýně Hokaido | pečená kaštanová nádivka | kuquaty
- Hovězí „Tafelspitz“** v silném vývaru s líbečkem | 180g | 465
| bramborová rosti | červená řepa | dýně | špenátové pyré |
| uzené velouté se škvarkami | pečený morek s grilovaným chlebem
- Jelení kýta** | 180g | svíčková omáčka | 355
| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez

DEZERTY

- Mango-kokosová koule** | 135
| mandlové praliné | bílá čokoláda | ananas
- Maracuja & čokoláda** | 135
| mléčná čokoláda | kakaová sušenka | makronka
- Pivní dort Klárky Řezníčkové** | 135
| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva
- Medovník** | 135
| karamel | bílá čokoláda | vlašské ořechy
- Větrník** | 119
| žloutkový krém | karamelová šlehačka
- Pistáciová profiterolka** | 135
| pistáciový krém | slaný karamel

CHUŤOVKY

- Hovězí tatarák** | 150g | žloutkový gel | okurky | 339
| cibule | ančovičky | hořčičná semínka | uzená paprika | grilovaný kváskový chléb
- Pomalou sušená masa z české farmy** | 150g | 368
| vepřová panenka | hovězí Bresaola | špek Guanciale | nakládaná zelenina | remuládová omáčka
- Kančí Salsiccia s černým lanýžem** | 100g | 155
| kváskový chléb | hrubozrná hořčice
- Kachní paštika** | 100g | 185
| rakytníkové želé | cibulová sušenka
- Sušené hovězí Wagyu** | 45g | 550
| zkaramelizované Nashi | domácí semínkové kreky
- Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí** | 150g | 370
| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr | vyzrálý kravský Gratien |
| rajčatová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky
- Selekce evropských sýrů** | 150g | 370
| vyzrálý Brillat Savarin | vyzrálý a kořeněný Tyrolský Bergkäse | plísňový Bleue Kornblume |
| pomerančová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky
- Kousky NEmasa ze sóji a hub v barbecue omáčce** | 270
| karamelizovaná cibule | grilovaný chléb
- Uzená papriková klobaňa** | 100g | 199
| fermentovaná zelenina | naše kreky z mláta

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MARKA FICHTNER
EXECUTIVE CHEF



ČERVENÝ JELEN

MAREK FICHTNER'S WINTER MENU

FROM THE GRILL



-  **Sirloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 150g | 1.940
- Tenderloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 200g | 2.960
- Rib Eye Wagyu** | Australia BMS 6/7 | 400g | 2.760
- Burger Wagyu & foie gras** | 270g | truffle mayonnaise | 795
| red onion marmelade | brioche bun | Mesclun salad

- Sirloin** | Czech farm | 250g | 60 days dry aging | 770
- Sirloin** | Spain | 250g | 300 days fed with grain | 1.130
- Rib Eye** | Uruguay | 400g | 200 days fed with grain | 1.130
-  **Tenderloin** | Argentina | 200g | 910
| 2022 silver medal "World steak challenge"
- Flap Steak** | Argentina | 250g | 660
- Beef ribs** | braised and smoked for 12 hours | Ireland | 750g | 655
- Brisket** | Australia | 150 / 300g | 405 / 675
| marinated in barbeque sauce, braised and smoked for 12 hours





- Wild boar loin** | Czech farm | 200g | 545
-  **Wild boar salsiccia with black truffle** | 200g | 295
- Pljeskavica Sporck** | 250g | 315
| minced beef and pork | smoked aubergine, zucchini, peppers | salsa rossa
- Ibérico tenderloin and bacon skewer** | Spain | 200g | 495
- Pork loin from Black mottled "Přeštice" pig** | Czech farm | 300g | 450
- Fish** | of the day

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED JERUSALEM ARTICHOKES, BEETROOT, PUMPKIN AND PAK CHOI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

MEALS FOR SHARING

- SPORCK degustation starter plate for 2 people** | 430
| Beef tartare with anchovies | 100g | duck paté | 100g | onion biscuit |
| red radish | sourdough bread with chives | grilled bread
- HUBERT degustation starter plate for 2 people** | 495
| pulled smoked beef with BBQ sauce | caramelised onion | 100g |
| Pljeskavica Sporck with salsa rossa | 125g | homemade beef pastrami | 50g |
| chipotle sauce | grilled bread
- USDA Prime Cowboy steak for 2-3 persons** | 1000g | 4.070
| USA | BBQ Sporck sauce
- Tomahawk for 2-3 persons** | 1000g | 3.050 
| Ireland | BBQ Sporck sauce
- CZECHIA steak selection for 3-4 persons** | 2.440
| Sirloin | 250g | boar loin | 400g | pork loin from Přeštice pig | 300g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce
- SOUTH AMERICA steak selection for 4 persons** | 3.220
| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 400g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce
- ON THE BONE steak selection for 5-6 persons** | 4.990
| USDA Prime Cowboy steak | 1000g | Beef ribs | 750g | pork loin from Přeštice pig | 300g |
| Chimichurri, BBQ Sporck and chipotle sauce
- WAGYU steak selection pro 3-4 persons** | 6.620 
| Rib Eye Australia | 400g | Tenderloin Japan | 200g | Sirloin Japan | 150g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

SIDES

-  Baked potato with cheddar and sour cream | 119
-  Smoked mashed potatoes with confited garlic | 80
-  Grilled cabbage | herb salsa | 95
-  Šwede baked in salty crust | yoghurt | lemon | potato crumbles | 140
- Leave green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes | 75
- Grilled sourdough bread | 6pcs | 77

SAUCES

- | BBQ Sporck 30  | Chipotle 35   | Chimichurri 45  
- | Cognac with green peppercorns 60 | foie gras butter 95 



#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

- Oxtail and beef ribs broth | Madeira** | 150
| egg white sediment | celestine noodles with beetroot | leek
- Soup of the day** | 130

MAIN COURSE

- Pumpkin pancakes & Gruyère** | 290 
- | apple | cashew nuts | buttermilk sauce | parsley oil
- Grilled beetroot & cheese in ash from "Krasolesí" farm** | 290 
- | baked Jerusalem artichokes | Cumberland sauce | grilled pak choi | nuty granola
- Duck breast Margret sous vide** | 200g | 510
| mulled wine sauce | grilled Hokaido pumpkin | baked chestnut stuffing | kumquat
- Beef "tafelspitz"** in strong broth with lovage | 180g | 465
| potato rösti | beetroot | pumpkin | spinach pureé |
| smoked velouté with pork cracklings | baked bone marrow with grilled sourdough bread
- Braised deer leg** | 180g | root vegetable sauce | 355
| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

DESSERTS

-  **Mango & coconut sphere** | 135
| almond praliné | white chocolate | pineapple
- Passionfruit & chocolate** | 135
| milk chocolate | cocoa biscuit | macaroon
-  **Dark beer cake** | 135
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
-  **Honey cake** | 135
| caramel | white chocolate | hazelnuts
- Traditional Bohemian "Větrník"** | 119
| yolk cream | caramel whipped cream
- Pistachio profiterole** | 135
| pistachio cream | salted caramel

SNACKS

- Beef tartare** | 150g | yolk gel | pickles | 339
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread
- Charcuterie selection** | Czech farm meat | 150g | 368
| pork tenderloin | beef Bresaola | speck Guanciale | fermented vegetables | remulade sauce
-  **Wild boar salsiccia with black truffle** | 100g | 155
| sourdough bread | mustard
-  **Duck paté** | 100g | 185
| sea buckthorn jelly | onion wafer
- Dry beef Wagyu** | 45g | 550
| caramelised Nashi | our seeds crackers
-  **Cheese selection from the Krasolesí bio farm** | 150g | 370
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien |
| tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers
-  **European cheese selection** | 150g | 370
| aged Brillat Savarin | aged and seasoned Tyrolean Bergkäse | Bleue Kornblume |
| orange marmelade | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers
-  **Soya and mushroom "NOmeat" in barbeque sauce** | 270
| caramelized onion | grilled bread
-  **Smoked vegan Hungarian sausage** | 100g | 199
| fermented pickled vegetables | spent grain crackers

 Vegan

 Vegetarian

 Gluten free

 Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF