

GRILL



ČERVENÝ JELEN

Z TREZOROVÉ KUCHYNĚ

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

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

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

Flap steak Wagyu | vyzrálý pupek Austrálie BMS 8/9 | 250g | 1.150

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 | 570

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 350 / 590
| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené |

Kachní prso Magret | Maďarsko | 200g | 390

Hřbet z vepře Mangalice | Maďarsko | 200g | 390

Dančí hřbet | z lesů hraběte Šternberga, Česká republika | 200g | 440

Supreme z olivového kuřete | Řecko | 270g | 390

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

Porchetta z vepřového boku, 6 hodin rožněná | 150 / 300g | 260 / 410

Ryba dne | k objednání pouze pátek, sobota a neděle | 390

KE SDÍLENÍ

Studené degustační prkénko ŠPORK | 330
| hovězí tatarák s ančovičkou | rilletes z vepřového bůčku | červená ředkvička |
| kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb |

Teplé degustační prkénko HUBERT | 440
| trhané hovězí hrudí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí |
| zvěřinová klobása s hořčicí | 6 hodin rožněná porchetta z vepřového bůčku |
| 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 | Austrálie | grilovací Špork omáčka |

Degustace steaků GOČÁR pro 3-4 osoby | 1.490
| Rib Eye Česká farma | 400g | 6 hodin rožněná Porchetta | 150g |
| Kachní prso Magret | 200g | Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

Degustace steaků DIANA pro 3-4 osoby | 1.590
| Hřbet z Mangalice | 400g | Supreme z olivového kuřete | 270g |
| Hřbet z daňka | 200g | Chimichurri, čipotlová a Cumberland omáčka |

Degustace steaků BON REPOS pro 5-6 osoby | 3.900
| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Austrálie | 700g | hřbet z daňka | 200g |
| Chimichurri, koňaková a Cumberland omáčka |

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 4.950
| Rib Eye Austrálie | 400g | Sirloin Japonsko | 150g | Flap steak Austrálie | 250g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

Degustace steaků WAGYU pro 4-5 osoby | 6.950
| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g |
| Flap steak Austrálie | 250g | Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

PŘÍLOHY

Všechna jídla z grilu servírujeme s grilovanou mrkví, červenou řepou a pečenými topinambury

Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 90

Grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou | 95

Peperonata | 80

Fermentovaná pálivá ředkev a květák | 50

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

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Cumberland 30 |
| koňaková se zeleným pepřem 45 | Chimichurri 45 |

POLÉVKY A PŘEDKRMY

Vývar z hovězí ohářky se Sherry | 95
| zeleninové nudle | sýrové knedlíčky se slaninou |

Alpská kroupová | 85
| uzené koleno | mrkev | řapíkatý celer | brambory |

Hovězí tatarák | 150g | 299
| žloutkový gel | okurky | cibule | ančovičky | hořčice Dijon | uzená paprika | grilovaný chléb |

Husí pršut | 60g | Maďarsko | 210
| fíkové chutney | frisée salát | pивní rohlík

LEHKÁ JÍDLA

Grilovaný salát Little gem & topinambury | 240
| 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 | fíky | 290
| čekankové puky | rukolová majonéza | dresink z dýňového oleje a malinového octa |

HLAVNÍ CHODY

Hovězí "Tafelspitz" v silném vývaru s libečkem | 180g | 340
| bramborová rösti | dýně s koprem | špenát | jablko s křenem | pažitkové velouté |

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | 295
| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez |

Domácí pastrami | 100g | 350
| pečená brambora na mořské soli s čedarem | zakysaná smetana s pažitkovým olejem |
| Peperonata | grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou |

DEZERTY

Dort „Červený jelen“ | 90
| bezlepkový piškot | krém z bílé čokolády | jahody |

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 105
| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva |

Pistáciová profiterolka | 105
| pistáciový krém | slaný karamel |

Mandarinková koule | 105
| Yuzu | mléčná čokoláda | gin |

Větrník | 90
| žloutkový krém | karamelová šlehačka |

CHUŤOVKY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 100g | 220
| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr |
| dýňová marmeláda | domácí semínkové krekry |

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 185g | 380
| plísňový kravský Bastion | vyzrálý kozí Gratien | plísňový kozí Rustique |
| dýňová marmeláda | domácí semínkové krekry |

Kváskový chléb s máslem | 70
| pažitka | červená ředkvička | vločková mořská sůl |

Zvěřinová klobása od hraběte Jiřího Šternberga | 120g | 135
| hořčice | pивní rohlík |

Rilletes z vepřového bůčku | 120g | 125
| okurka | cibule | kváskový chléb |

Trhané zauzené hovězí hrudí | 100g | 170
| grilovací omáčka Špork | karamelizovaná cibule | pивní rohlík |

Uzená papriková klobaňa | 100g | 190
| fermentovaná pálivá ředkev a květák | naše krekry z mláta |

#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.



Veganské



Vegetariánské



Bezlepkové



Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF



BÍLÁ VÍNA

	0,15L	0,75L
Pinot gris PS 2019 Obelisk Valtice polosuché (Rulandské šedé)	99	440
Pálava VZH 2018 Obelisk Valtice suché	109	490
Itálie Pinot Grigio 2020 Cabert Friuli	109	490
Německo Riesling Dry 2020 Dr. Loosen Mosel	129	590
Rakousko Welschriesling Winegut Vinewurm Weinviertel	89	---
Pinot blanc PS 2018 Obelisk Valtice suché		420
Ryzlink rýnský PS 2017 Obelisk Valtice polosladké		490
Francie Sauvignon blanc 2019 Famille Bougrier Val de Loire		490
Francie Sancerre „La Mercy-Dieu“ 2020 Domaine Bailly Reverdy Val de Loire		1190
Francie Chablis Premier Cru „Vaucopins“ 2017 Domaine Lupé Cholet Bourgogne		1790
Francie Hautes-Côtes de Beaune 2017 Les Héritiers Saint-Genys Bourgogne		1390
Francie Riesling 2019 Domaine Michel Fonné Alsace		750
Itálie Soave Superiore DOCG 2015 „Vigneto Runcata“ Tenuta di Corte Giacobbe Veneto		990
Itálie Gavi di Gavi DOCG 2020 Ernesto Picollo Piemonte		690
Itálie Lugana 2018 La Rifra Lombardie		590
Německo Riesling trocken 2019 Bamberger Nahe		590
Rakousko Grüner Veltliner, Alte Reben 2020 Fink Wachau		520
Rakousko Gruner Veltliner Zistel 2020 Weingut Alphart Thermenregion		790

RŮŽOVÁ VÍNA

	0,15L	0,75L
Cuveé Rosé Obelisk polosuché 2020	89	440
Francie Cabernet d'Anjou rosé 2017 Famille Bougrier Val de Loire polosuché		550

ČERVENÁ VÍNA

	0,15L	0,75L
Cabernet Moravia ZM 2020 Sedlák	95	420
Alibernet PS 2017 Maňák	109	490
Itálie Primitivo Bocca della Verità IGP 2018 Cantine De Falco Puglia	109	490
Francie CDR Villages - „Cuvée Sabine“ 2016 A.Brunel Côtes du Rhône	179	890
Španělsko Rioja Gran Reserva 2012 Bodegas Leza García Rioja	259	1290
Argentina Malbec 505 2019 Casarena Mendoza		550
Chile Cabernet Sauvignon 2018 Estate De Martino Maipo Valley		550
Francie CDR A.Brunel 2017 Côtes du Rhône		550
Francie Saint-Émilion Grand Cru 2015 Château Saint-Lô Bordeaux		1690
Francie Hautes-Côtes de Beaune 2017 Les Héritiers Saint-Genys Bourgogne		1490
Francie Morgon „Les Charmes“ 2018 Domaine de Lathevalle Beaujolais		890
Itálie Chianti Falacia Riserva 2017 Terre del Bruno Marcialla Toscana		690
Itálie Villa Barbi Rosso 2016 Decugnano Dej Barbi Orvieto Umbria		750
Itálie Messaia Rosso 2016 Terre del Bruno Marcialla Toscana		990
Itálie Chianti Classico Riserva 2017 Agostino Petri Castello Vicchiomaggio Toscana		990
Itálie Amarone della Valpolicella DOCG 2015 Cimbri Veneto		1990
Itálie Barolo DOCG 2017 Bosio Piemonte		1590
Španělsko Rioja Crianza Valdepalacios 2016 Bodegas Leza García Rioja		690

#CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; www.CERVENYJELEN.cz.
Rezervace na čísle: +420 735 123 647
Ceny jsou uvedeny v Kč a včetně DPH

CHAMPAGNE & PROSECCO

	0,15L	0,75L
Prosecco DOC extra dry Tenuta san Giorgio	129	490
Prosecco Valdobriadene DOCG brut Capitania La Farra		690
Crémant de Bourgogne Brut Blanc Domain Vitteaut Alberti Rully Bourgogne		890
Champagne Blanc de blancs Jean Guerinet AOC	239	1090
Champagne Bouché Cuvée Réservee Brut		1490
Champagne Bouché Cuvée Réservee Rose		1690
Champagne Bouché Cuvée Réservee Magnum	1,5L	2590
Champagne Dom Perignon 2008		5400

ŠPORK / PÁLENKY & LIKÉRY

	4CL
ŠPORK Slivovice Barrique 43%	159
ŠPORK Hruškovice Barrique 43%	159
ŠPORK Slivovice 50%	89
ŠPORK Hruškovice 50%	89
ŠPORK Meruňkovice 50%	89
ŠPORK Kontušovka 40%	85
ŠPORK Jeřabinka 35%	85
ŠPORK Hruška s medem 35%	85
ŠPORK Vodka Premium 40%	79
ŠPORK Griotka 18%	69
ŠPORK Zelená Premium 19%	69
ŠPORK Absinth 57%	149

PIVO

Pilsner Urquell Hladinka	0,48L	62
Pilsner Urquell Šnyt	0,28L	51
Řezané	0,48L	62
Birell světlé	0,28/0,48L	51/62
Volba sládků	0,38L	62
Kozel tmavý 10	0,28/0,48L	51/62
Kingswood Cider	0,4L	55

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Naše limonády	0,5L	75
Náš ledový čaj	0,5L	65
Karafa s vodou a citrusy perlivá/neperlivá	0,5/1L	35/65
Vinea	0,25L	45
Kofola	0,25L	45
Rajec perlivá neperlivá jemně	0,33L	39
Evian	0,33/0,75L	69/99
Badoit	0,33/0,75L	69/99
Royal Crown Cola Classic Slim	0,25L	49
Juice Rauch	0,2L	49
Tonic Thomas Henry	0,2L	69
Redbull Original	0,25L	89

GIN & TONIC

Špork Craft Gin & Thomas Henry Tonic	139
Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	139
Pink Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	139
Malfy Gin Rossa & Thomas Henry Tonic	149
Hendricks cucumber & Thomas Henry Tonic	179
Tanqueray Rangpur, Thomas Henry Tonic	149
Gin Monkey 47 & Thomas Henry Tonic	239

MÍCHANÉ NÁPOJE

Negroni	139
Aperol Spritz	149
Campari Soda	89
Campari Orange	139
Cuba Libre Havana Añejo 3y	139

APERITIVY & PORTSKÉ

Martini Dry 1dl	79
Quevedo 20 Years Old Tawny Porto 4cl	119

DESTILÁTY & LIKÉRY

	4CL
Whisky Johnnie Walker Red	89
Whisky Johnnie Walker Black	159
Whiskey Dubliner Dubliner Honey	99
Bourbon Jim Beam	99
Whisky Laphroaig Quarter Cask	219
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	109
Cognac Courvoisier VSOP	149
Cognac Rémy Martin XO	319
Rum Republica	79
Rum Captain Morgan Spiced Gold	79
Rum Pampero Aniversario	129
Rum Duppy Share	139
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	199
Rum Zacapa Centenario 23y	249
Rum Havana 3y	79
Legendario Elixir de Cuba	129
Fernet Original Citrus	69
Jägermeister	79
Baileys	79
Kahlúa	79
Black Fox	79
Becherovka	79
Vodka Smirnoff Red	79

KÁVA & ČAJ

Ristretto Espresso Lungo	59
Espresso Doppio	89
Espresso Macchiato	75
Cappuccino Caffè Latte	85
Flat white	99
Čaj z čerstvého zázvoru máty	59
Čaj Dilmah černý zelený ovocný	59






RADEK TUREČEK
ŘEDITEL





GRILL



FROM THE VAULT KITCHEN

-  **Sirloin Wagyu** | Kagoshima Japan A4 | 150g | 1.850
-  **Tenderloin Wagyu** | Kagoshima Japan A4 | 200g | 2.700
-  **Rib Eye Wagyu** | Australia BMS 6/7 | 400g | 2.600
-  **Flap steak Wagyu** | Australia BMS 8/9 | 250g | 1.150
-  **Wagyu Burger** | 200g | grilled portobello | homemade mayonnaise | 720
| sweet and sour red onion | brioche bun | sweetheart cabbage salad
- Rib Eye** | Czech farm | 440g | 790
- Sirloin** | Czech farm | 250g | 650
- Beef ribs** | 12 hours braised and roasted | Ireland | 750g | 570
- Brisket** | Australia | 150 / 300g | 350 / 590
| marinated in barbeque sauce, 12 hours braised and smoked |
- Duck breast Magret** | Hungary | 200g | 390
- „Mangalice“ porkloin** | Hungary | 200g | 390
- Loin of fallow deer** | 200g | Czech republic | 440
- Olive fed chicken supreme** | Greece | 270g | 390
- Pljeskavica Sporck** | 250g | 299
| minced beef and pork, smoked eggplant, peppers | salsa rossa |
- Porchetta** | made of pork belly | 6 hours roasted | 150 / 300g | 260 / 410
- Fish of the day** | on Friday, Saturday and Sunday only | 390

MEALS FOR SHARING

- SPORCK Degustation starter plate** | 330
| beef tartar | pork rillettes | red radish |
| sourdough bread with chives | grilled bread |
- HUBERT Degustation starter plate** | 440
| pulled brisket with BBQ sauce | caramelized onion |
| game sausage with mustard | 6 hours roasted porchetta |
| 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
| Australia | BBQ Spork sauce |
- GOČÁR steak selection for 3-4 persons** | 1.490
| Rib Eye Czech farm | 400g | Porchetta | 150g | Duck breast Magret | 200g |
| Chimichurri , cognac and chipotle sauce |
- DIANA steak selection for 3-4 persons** | 1.590
| Loin of „Mangalice“ | 400g | Olive fed chicken supreme | 270g |
| Loin of Mouflon | 200g | | Chimichurri , chipotle and Cumberland sauce |
- BON REPOS steak selection for 5-6 persons** | 3.900
| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Australia | 700g | Loin of fallow deer | 200g |
Chimichurri, cognac and Cumberland sauce |
- WAGYU steak selection for 3-4 persons** | 4.950 
| Rib Eye Australia | 400g | Sirloin Japan | 150g | Flap steak Australia | 250g |
| Chimichurri , cognac and chipotle sauce |
- WAGYU steak selection pro 4-5 osoby** | 6.950 
| Rib Eye Australia | 400g | Tenderloin Japan | 200g | Sirloin Japan | 150g |
Flap steak Australia | 250g | Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

SIDE DISHES

All MEALS from the GRILL are served with grilled carrots & red beetroot, roasted Jerusalem artichokes

- Baked potato with Cheddar and sour cream | 90
- 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

SAUCES

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

#CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; www.CERVENYJELEN.cz.

Reservation telephone number : +420 735 123 647




Allergens are available from your waiting staff. Prices are in CZK and include VAT.

Half portions are charged at 75% of original price.



STARTERS AND SOUPS

- Beef oxtail and beetroot broth** | Sherry | 95
| vegetable julienne | cheese and bacon dumplings |
- Barley soup** | 85
| smoked pork knuckle | carrots | celeriac | potatoes
- Beef tartar** | 150g | 299
| egg yolk gel | pickles | onion | anchovy | mustard Dijon | smoked pepper | grilled bread |
- Duck prosciutto** | 60g | Hungary | 210
| fig chutney | frisée | bread roll |




LIGHT DISHES

-  **Grilled Little gem salad & Jerusalem artichokes** | 240
| 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 | pumpkin with dill | chives velouté |
- Braised deer leg** | 180g | root vegetable sauce | 295
| Carlsbad dumplings | cranberries | elderberry |
-  **Home-made pastrami** | 100g | 350
| Baked potato with Cheddar | Peperonata | sour cream with chive oil | grilled portobello with bryndza and crispy bacon

DESSERTS

-  **„Red Stag“ cake** | 90
| gluten free sponge | white chocolate cream | strawberries |
-  **Dark Beer cake** | 105
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer |
- Pistachio Profiterole** | 105
| pistachio cream | salty caramel |
- Mandarin sphere** | 105
| Yuzu | milk chocolate | gin |
-  **Traditional Bohemian “větrník”** | 90
| egg yolk cream | caramel whipped cream |

SNACKS

-  **Cheese selection from Bio farm Krasolesí** | 100g | 220
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | pumpkin jam |
| home-made pumpkin seed crackers |
-  **Cheese selection from Bio farm Krasolesí** | 185g | 380
| white mold cows Bastion | aged goat Gratien | white mold goat Rustique |
| pumpkin jam | home-made pumpkin seed crackers |
-  **Bread with butter** | 70
| chives | red radish | maldon salt |
- Game sausage** | 135
| mustard | bread roll |
- Pork Rillettes** | 125
| pickles | onion | bread |
- Pulled slow roasted brisket** | 170
| BBQ sauce Sporck | 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



WHITE WINE	0,15L	0,75L
Pinot gris PS 2019 Obelisk Valtice I semi dry (Rulandské šedé)	99	440
Pálava VZH 2018 I Obelisk Valtice dry	109	490
Italy Pinot Grigio 2020 Cabert Friuli	109	490
Germany Riesling Dry 2020 Dr. Loosen Mosel	129	590
Austria Welschriesling Winegut Vinewurm 2018 Weinviertel	85	---
Pinot blanc PS 2018 Obelisk Valtice dry		420
Ryzlink rýnský PS 2017 Obelisk Valtice semi sweet		490
France Sauvignon blanc 2019 I Famille Bougrier Val de Loire		490
France Sancerre „La Mercy-Dieu“ 2020 I Domaine Bailly Reverdy Val de Loire		1190
France Chablis Premier Cru „Vaucopins“ 2017 I Domaine Lupé Cholet Bourgogne		1790
France Hautes-Côtes de Beaune 2017 I Les Héritiers Saint-Genys Bourgogne		1390
France Riesling 2019 I Domaine Michel Fonné Alsace		750
Italy Soave Superiore DOCG 2015 „Vigneto Runcata“ Tenuta di Corte Giacobbe Veneto		990
Italy Gavi di Gavi DOCG 2020 I Ernesto Picollo Piemonte		690
Italy Lugana 2018 La Rifra Lombardia		590
Germany Riesling trocken 2019 Bamberger Nahe		590
Austria Grüner Veltliner, Alte Reben 2020 Fink Wachau		520
Austria Gruner Veltliner Zistel 2020 Weingut Alphart I Thermenregion		790

ROSE WINE	0,15L	0,75L
Cuveé Rosé Obelisk semi dry 2020	89	440
France Cabernet d´Anjou rosé 2017 I Famille Bougrier Val de Loire semi dry		550

RED WINE	0,15L	0,75L
Cabernet Moravia ZM 2020 Sedlák	95	420
Alibernet PS 2017 Maňák	109	490
Italy Primitivo Bocca della Verità IGP 2018 I Cantine De Falco Puglia	109	490
France CDR Villages - „Cuvée Sabine“ 2016 A.Brunel Côtes du Rhône	179	890
Spain Rioja Gran Reserva 2012 Bodegas I Leza García Rioja	259	1290
Argentina Malbec 505 2019 Casarena Mendoza		550
Chile Cabernet Sauvignon 2018 Estate De Martino I Maipo Valley		550
France CDR A.Brunel 2017 Côtes du Rhône		550
France Saint-Émilion Grand Cru 2015 I Château Saint-Lô Bordeaux		1690
France Hautes-Côtes de Beaune 2017 I Les Héritiers Saint-Genys Bourgogne		1490
France Morgon „Les Charmes“ 2018 I Domaine de Lathevalle Beaujolais		890
Italy Chianti Falacia Riserva 2017 Terre del Bruno I Marcialla Toscana		690
Italy Villa Barbi Rosso 2016 Decugnano Dej Barbi I Orvieto Umbria		750
Itálie Messaia Rosso 2016 Terre del Bruno I Marcialla Toscana		990
Italy Chianti Classico Riserva 2017 Agostino Petri I Castello Vicchiomaggio Toscana		990
Italy Amarone della Valpolicella DOCG 2015 I Cimbri Veneto		1990
Italy Barolo DOCG 2017 Bosio Piemonte		1590
Spain Rioja Crianza Valdepalacios 2016 I Bodegas Leza García Rioja		690

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	0,15L	0,75L
Prosecco DOC extra dry I Tenuta san Giorgio	129	490
Prosecco Valdobriadene DOCG brut I Capitania La Farra		690
Crémant de Bourgogne Brut Blanc I Domain Vitteaut Alberti Rully Bourgogne		890
Champagne Blanc de blancs I Jean Guerinot AOC	239	1090
Champagne Bouché Cuvée Réservee I Brut		1490
Champagne Bouché Cuvée Réservee I Rose		1690
Champagne Bouché Cuvée Réservee I Magnum	1,5L	2590
Champagne Dom Perignon 2008		5400

ŠPORK / SPIRITS & LIQUORS

	4CL
ŠPORK Slivovice Barrique 43%	159
ŠPORK Hruškovice Barrique 43%	159
ŠPORK Slivovice 50%	89
ŠPORK Hruškovice 50%	89
ŠPORK Meruňkovice 50%	89
ŠPORK Kontušovka 40%	85
ŠPORK Jeřabinka 35%	85
ŠPORK Hruška s medem 35%	85
ŠPORK Vodka Premium 40%	79
ŠPORK Griotka 18%	69
ŠPORK Zelená Premium 19%	69
ŠPORK Absinth 57%	149

BEER

Pilsner Urquell Hladinka	0,48L	62
Pilsner Urquell Šnyt	0,28L	51
Semi dark	0,48L	62
Birell non alcoholic	0,28/0,48L	51/62
Brewer's selection	0,38L	62
Kozel dark 10	0,28/0,48L	51/62
Kingswood Cider	0,4L	55

SOFT DRINKS

Our fresh lemonades	0,5L	75
Our ice tea	0,5L	65
Water caraf with fresh citrusess still / sparkling	0,5/1L	35/65
Vinea	0,25L	45
Kofola	0,25L	45
Rajec w gas wo gas medium	0,33L	39
Evian	0,33/0,75L	69/99
Badoit	0,33/0,75L	69/99
Royal Crown Cola Classic Slim	0,25L	49
Juice Rauch	0,2L	49
Tonic Thomas Henry	0,2L	69
Redbull Original	0,25L	89

GIN & TONIC

Špork Craft Gin & Thomas Henry Tonic	139
Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	139
Pink Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	139
Malfy Gin Rossa & Thomas Henry Tonic	149
Hendricks cucumber & Thomas Henry Tonic	179
Tanqueray Rangpur & Thomas Henry Tonic	149
Gin Monkey 47 & Thomas Henry Tonic	239

COCKTAILS

Negroni	139
Aperol Spritz	149
Campari Soda	89
Campari Orange	139
Cuba Libre Havana Añejo 3y	139

APERITIF & PORT WINE

Martini Dry 1dl	79
Quevedo 20 Years Old Tawny Porto 4cl	119

DISTILLATES & LIQUORS & OTHER

	4CL
Whisky Johnnie Walker Red	89
Whisky Johnnie Walker Black	159
Whiskey Dubliner Dubliner Honey	99
Bourbon Jim Beam	99
Whisky Laphroaig Quarter Cask	219
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	109
Cognac Courvoisier VSOP	149
Cognac Rémy Martin XO	319
Rum Republica	79
Rum Captain Morgan Spiced Gold	79
Rum Pampero Aniversario	129
Rum Duppy Share	139
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	199
Rum Zacapa Centenario 23y	249
Rum Havana 3y	79
Legendario Elixir de Cuba	129
Fernet Original Citrus	69
Jägermeister	79
Baileys	79
Kahlúa	79
Black Fox	79
Becherovka	79
Vodka Smirnoff Red	79

COFFEE & TEA

Ristretto Espresso Lungo	59
Espresso Doppio	89
Espresso Macchiato	75
Cappuccino Caffè Latte	85
Flat white	99
Fresh mint / Fresh ginger tea	59
Dilmah tea black green fruity	59