



ČERVENÝ JELEN

GRIL

- Sirloin Wagyu** | steak z nízkého roštěnce | Gunma Japonsko A4 | 150g | 1.950
- Tenderloin Wagyu** | steak ze svičkové | Gunma 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 | 799
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát
-
- Sirloin** | steak z nízkého roštěnce | 60 dní suché zrání | česká farma | 250g | 776
- Rib Eye** | steak z vysokého roštěnce | dokrmovaný 200 dní zrnem | Uruguay | 400g | 1.137
- Tenderloin** | steak ze svičkové | Argentina | 200g | 918
| 2022 stříbrná medaile „World steak challenge“
- Flap Steak** | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 668
- Rump Steak** | vyzrálá hovězí květová špička | Argentina | 250g | 445
- Hovězí žebra** | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 663
- Brisket** | Austrálie | 150 / 300g | 413 / 683
| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené
-
- Hřbet z divočáka** | Česko | 200g | rakytníkové coulis | 553
- Kančí Salsiccia s černým lanýžem** | 200g | 345
- Pleskavice Špork** | 250g | 332
| směs mletého hovězího a vepřového masa | vyuzený lilek, cuketa a paprika | salsa rossa
- Špíz z panenky a špeku z vepře Ibérico** | Španělsko | 200g | 498
- Kotleta z přeštického vepře** | Česko | 300g | 462
- Ryba** | dle denní nabídky

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

KE SDÍLENÍ

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby | 438

| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | kachní paštika | 100g | cibulová sušenka |
| ředkvička | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby | 498

| 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 | 4.078

| 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 | 2.448

| Sirloin | 250g | kančí hřbet | 400g | kotleta z přeštického vepře | 300g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

Degustace JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby | 3.228

| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 400g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

Degustace OD KOSTI pro 5-6 osob | 4.997

| 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 | 6.625

| 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 | 86

Grilované jarní cibulky | kozí sýr | pekanové ořechy | 98

Konfitované portobello | chřestový salát | bylinky | 129

Jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 78

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 79

OMÁČKY

| grilovací Špork 33 | čipotlová 38 | Chimichurri 48

| koňaková se zeleným pepřem 65 | foie gras máslo 98 | Comté 65

#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

SEZÓNÍ MENU MARKA FICHTNERA

POLÉVKY

Krém z bílého chřestu | 154 možnost i:
| bramborové noky | řeřicha potoční | křepelčí vajíčko | jikry z lososopstruha

Polévka dle denní nabídky | 134

HLAVNÍ CHODY

Skotské vejce | 320
| hrášek | Cheddar | brambory | sezamové semínko |
| zeleninový demi glace | dvoubarevná mrkev | císařský hrášek

Pečený bílý chřest | 180g | & sýr Comté | 440 možnost i:
| sýrová omáčka | bramborová rosti |
| sušený hovězí roštěnec & vepřová šunka z řeznictví Čejka | 40g |

Jehněčí kolínko | 400g | 595
| šťáva z červeného vína | jarní cibulka | mladá mrkev |
| krupicová kaše s brynzou a medvědí česnekem

Konfitované králičí stehno | 200g | & bílý chřest | 420
| ledvinky | Cider omáčka | slaninovo-cibulová marmeláda | špenátová nádivka

Jelení kýta | 180g | & svičková omáčka | 363
| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez

DEZERTY

Mango-kokosová koule | 135
| mandlové praliné | bílá čokoláda | ananas

Malina & pistácie | 135
| opuncie | matcha | ruby čokoláda

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 135
| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Sacher z bílé čokolády | 135
| džem z grilovaných meruněk | physalis

Větrník | 123
| žloutkový krém | karamelová šlehačka

Rebarborový dort | 135
| jogurtová panna cotta | fíky

CHUŤOVKY

Hovězí tatarák | 150g | žloutkový gel | okurky | 346
| cibule | ančovičky | hořčičná semínka | uzená paprika | grilovaný kváskový chléb

Sušená masa z rodinného řeznictví Čejka | 160g | 368
| vepřový bok | hovězí roštěnec | vepřová šunka | hovězí klobása se zeleným pepřem |
| nakládaná zelenina | remuládová omáčka

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 100g | 158
| kváskový chléb | hrubozrná hořčice

Kachní paštika | 100g | 189
| rebarbora | cibulová sušenka

Sušené hovězí Wagyu | 45g | 550
| zkaramelizované Nashi | domácí semínkové kreky

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 150g | 377
| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr | vyzrálý kravský Gratien |
| rajčatová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

Selekce evropských sýrů | 150g | 377
| vyzrálý Brillat Savarin | vyzrálý a kořeněný Tyrolský Bergkäse | plísňový Bleue Kornblume |
| pomerančová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

NEmaso ze sóji a řepy v barbecue omáčce | 80g | 275
| karamelizovaná cibule | grilovaný chléb

Sýr z fermentovaných kešu s lanýžem | 100g | 290
| květák | bílá ředkev | naše semínkové kreky

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MARKA FICHTNER
EXECUTIVE CHEF



ČERVENÝ JELEN

MAREK FICHTNER'S SEASONS MENU

FROM THE GRILL



-  **Sirloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 150g | 1.950
- Tenderloin Wagyu** | Gunma Japan A4 | 200g | 2.970
- Rib Eye Wagyu** | Australia BMS 6/7 | 400g | 2.770
- Burger Wagyu & foie gras** | 270g | truffle mayonnaise | 799
| red onion marmelade | brioche bun | Mesclun salad

- Sirloin** | Czech farm | 250g | 60 days dry aging | 776
- Rib Eye** | Uruguay | 400g | 200 days fed with grain | 1.137
-  **Tenderloin** | Argentina | 200g | 918
| 2022 silver medal "World steak challenge"
- Flap Steak** | Argentina | 250g | 668
- Rump Steak** | Argentina | 250g | 445
- Beef ribs** | braised and smoked for 12 hours | Ireland | 750g | 663
- Brisket** | Australia | 150 / 300g | 413 / 683
| marinated in barbeque sauce, braised and smoked for 12 hours





- Wild boar loin** | Czech farm | 200g | sea buckthorn coulis | 553
-  **Wild boar salsiccia with black truffle** | 200g | 345
- Pljeskavica Sporck** | 250g | 332
| minced beef and pork | smoked aubergine, zucchini, peppers | salsa rossa
- Ibérico tenderloin and bacon skewer** | Spain | 200g | 498
- Pork loin from Black mottled "Přeštice" pig** | Czech farm | 300g | 462
- Fish** | of the day

ALL MEAL FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED GRENAILLE POTATO, GREEN ASPARAGUS, CAULIFLOWER AND RADISH. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

MEALS FOR SHARING

- SPORCK degustation starter plate for 2 people** | 438
| 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** | 498
| 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 | 4.078
| USA | BBQ Sporck sauce
- Tomahawk for 2-3 persons** | 1000g | 3.050 
| Ireland | BBQ Sporck sauce
- CZECHIA steak selection for 3-4 persons** | 2.448
| 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** | 3.228
| 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** | 4.997
| 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** | 6.625 
| 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 | 86
-  Grilled spring onion | goat cheese | pecan nuts | 98
-  Confited Portobello mushroom | asparagus salad | herbs | 129
- Leave green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes | 78
- Grilled sourdough bread | 6pcs | 79


SAUCES

- | BBQ Sporck 33  | Chipotle 38   | Chimichurri 48  
- | Cognac with green peppercorns 65 | foie gras butter 98  | Comté 65



#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

- White asparagus creamy soup** | 154 available as: 
| potato gnocchi | watercress | quail egg | salmon trout roe
- Soup of the day** | 134







MAIN COURSE

- Scottish Egg** | 320 
| pea | Cheddar | potato | sesame seeds |
| vegetable demi glace | colorful carrot | sugar pea
- Baked white asparagus** | 180g | & cheese Comté | 440 available as: 
| cheese sauce | potato rösti |
| dry beef rib eye & pork ham from Čejka butchery | 40g |
- Lamb shank** | 400g | 595
| red wine sauce | spring onion | baby carrot |
| semolina pureé with sheep cheese and wild garlic
- Confit of rabbit thigh** | 200g | & white asparagus | 420
| kidney | Cider sauce | bacon & onion jam | spinach stuffing
- Breised deer leg** | 180g | & root vegetable sauce | 363
| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

DESSERTS

-  **Mango & coconut sphere** | 135
| almond praliné | white chocolate | pineapple
- Raspberry & pistachios** | 135
| prickly pear | matcha | ruby chocolate
-  **Dark beer cake** | 135
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
- White chocolate Sacher cake** | 135
| grilled apricot jam | physalis
- Traditional Bohemian "Větrník"** | 123
| yolk cream | caramel whipped cream
-  **Rhubarb cake** | 135
| yoghurt panna cotta | figs

SNACKS

- Beef tartare** | 150g | yolk gel | pickles | 346
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread
-  **Selection of dry meat from Čejka butcher shop** | 160g | 368
| pork loin | beef tenderloin | pork ham | beef sausage with green peppercorns |
| pickled vegetable | remulade sauce
-  **Wild boar salsiccia with black truffle** | 100g | 158
| sourdough bread | mustard
- Duck paté** | 100g | 189
| rhubarb | onion wafer
- Dry beef Wagyu** | 45g | 550
| caramelised Nashi | our seeds crackers
-  **Cheese selection from the Krasolesí bio farm** | 150g | 377
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien |
| tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers
-  **European cheese selection** | 150g | 377
| aged Brillat Savarin | aged and seasoned Tyrolean Bergkäse | Bleue Kornblume |
| orange marmelade | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers
-  **NOmeat soya and beetroot in barbeque sauce** | 80g | 275
| caramelized onion | grilled bread
-  **Fermented cashew cheese with truffle** | 100g | 290
| cauliflower | white radish | our seeds crackers

 Vegan

 Vegetarian

 Gluten free

 Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF