



GRIL

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 | 270g | lanýžová majonéza | 790

| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát

USDA Prime Cowboy steak | 1200g | 3.990

| steak z vysokého roštěnce s kostí | USA | grilovací Špork omáčka

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

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

Hovězí žebra | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 595

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 395 / 660

| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 200g | 295

Pleskavice Špork | 250g | 299

| směs mletého hovězího a vepřového masa, vyuzeného lilku, cukety a papriky | salsa rossa

Jehněčí hřebínek | Nový Zéland | 250g | 690

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

Jelení hřbet | Česká republika | 200g | 510

Kachní prso Magret | 200g | 510

Ryba | dle denní nabídky

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S GRILOVANOU ČERVENOU ŘEPOU, BROCCOLINI A FRANCOUZSKÝMI BRAMBORAMI GRENAILLE. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

KE SDÍLENÍ

Studené degustační prkénko ŠPORK pro 2 osoby | 390

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

Teplé degustační prkénko HUBERT pro 2 osoby | 490

| zauzené thrané 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 | 2.990

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

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

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

Degustace steaků ČESKO pro 4 osoby | 1.995

| Sirloin | 250g | jelení hřbet | 400g | kachní prso | 400g
| Chimichurri, koňaková a omáčka z červeného vína

Degustace steaků ARGENTINA pro 4 osoby | 2.950

| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 400g
| Chimichurri, koňaková a omáčka z červeného vína

Degustace OD KOSTI pro 5-6 osob | 3.990

| Tomahawk | 1000g | hovězí žebra | 750g | jehněčí hřebínek | 250g
| Chimichurri, grilovací Špork a čipotlová omáčka

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 6.490

| 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 | 115

Zauzená bramborová kaše s konfitovaným česnekem | 80

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

Bílé fazole | grilovaný lilek | rajčata | 90

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

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 54

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Chimichurri 45

| koňaková se zeleným pepřem 60 | z červeného vína 60

#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

POLÉVKY

Krém z máslové dýně | 105

| pečený květák | růžový pepř | římský kmín

Polévka ze špičatého zelí | 110

| papriková klobása | brambory | zakysaná smetana

VEGETARIÁNSKÉ

Steak z květáku & červená quinoa | 260

| granátové jablko | jogurt | rozinky | divoká brokolice

Máslová dýně & bílé fazole | 260

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

Houbové ragú | 290

| hřiby | hlíva ustrličná | žampiony | louhovaný předlík | olej z majoránky

Grilovaný salát Little gem & Halloumi | 330

| parmazánový dip | cherry rajčata | krutony | kapary

HLAVNÍ CHODY

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem | 180g | 395

| bramborová růsti | kapusta Nero | zadělávané černé fazole se slaninou
| křenové velouté s jablkem | pečený morek s grilovaným chlebem

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | 345

| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez

Jehněčí kolínko | 400g | omáčka z červeného vína | 595

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

DEZERTY

Limetkový indíánek | 95

| pistáciový korpus | tymián

Maracuja & čokoláda | 119

| mléčná čokoláda | kakaová sušenka | makronka

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 119

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Pistáciová profiterolka | 129

| pistáciový krém | slaný karamel

Větrník | 95

| žloutkový krém | karamelová šlehačka

Manhattan tartaletka | 135

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

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

CHUŤOVKY

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

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

Domácí pastrami | 50g | 210

| nákládaná zelenina | remuládová omáčka

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 100g | 150

| kváskový chléb | hrubozrná hořčice

Pečené foie gras | 70g | 320

| jablko | červená řepa | grilovaný kváskový chléb

Kachní paté | 100g | 180

| granátové jablko | cibulová sušenka

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 150g | 360

| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr | vyzrálý kravský Gratien
| rajčatová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové krekry

Selekce evropských sýrů | 150g | 350

| Muenster | Mimolette | Brie | pomerančová 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

Mark Fichtner



FROM THE GRILL

FROM THE VAULT KITCHEN

Sirloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 150g | 1.900

Tenderloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 200g | 2.800

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

Burger Wagyu & foie gras | 270g | truffle mayonnaise | 790
| red onion marmelade | brioche bun | Mesclun salad

 USDA Prime Cowboy steak | 1200g | 3.990
| USA | BBQ Sporck sauce

Rib Eye | Argentina | 400g | 890

Sirloin | Czech farm | 250g | 650

Tenderloin | Argentina | 200g | 870

Flap Steak | Argentina | 250g | 590

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

Brisket | Australia | 150 / 300g | 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, zucchini, peppers | salsa rossa

Rack of lamb | New Zealand | 250g | 690

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

Deer loin | Czech farm | 200g | 510

Duck breast Magret | 200g | 510

Fish | of the day

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH GRILLED BEETROOT,BROCCOLINI AND FRENCH GRENAILLE POTATOES. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

MEALS FOR SHARING

SPORCK Degustation starter plate for 2 people | 390
| 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 | 490
| pulled smoked beef with BBQ sauce | caramelised onion | 100g
| Pljeskavica Sporck with salsa rossa | 125g | homemade beef pastrami | 50g
| chipotle sauce | grilled bread

Tomahawk for 2-3 persons | 1000g | 2.990 
| Ireland | BBQ Sporck sauce

Chuck roll with baked marrowbone for 2-3 persons | 700g | 990
| Australia | BBQ Sporck 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 | 2.950
| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 400g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and red wine sauce

ON THE BONE steak selection for 5-6 persons | 3.990
| Tomahawk | 1000g | beef ribs | 750g | rack of lamb | 250g |
| Chimichurri, BBQ and chipotle sauce

WAGYU steak selection pro 3-4 persons | 6.490 
| 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 | 115

 Smoked mashed potatoes with confited garlic | 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 Sporck 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
| Gorgonzola | caramelised shallots | pine nuts
| grilled aubergine | tomatoes | Cavolo nero

 Mushroom ragout | 290
| porcini | oyster mushrooms | champignons | 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 | 180g | root vegetable sauce | 345
| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

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

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 “Cake against the cancer”
www.dortem-proti-rakovine.cz

SNACKS

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

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

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

 Pan fried foie gras | 70g | 320
| apple | beetroot | grilled sourdough bread

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

 Cheese selection from the Krasolesí bio farm | 150g | 360
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien
| tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

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

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

 Vegan

 Gluten free

 Vegetarian

 Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF