

# 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 | 790

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

**Tenderloin** | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 790

**Churrasco steak** | špíz z vyzrálé hovězí oponky | Argentina | 200g | 390

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

**Grilovaná 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

**Jehněčí hřebínek** | Nový Zéland | 250g | 670

**Kančí Salsiccia s černým lanýžem** | 200g | 320

**Hřbet z vepře Mangalice** | Maďarsko | 200g | 390

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

**Kančí hřbet** z lesů hraběte Šternberga, Česká republika | 200g | 490

**Supreme z olivového kuřete** | Řecko | 270g | 390

**Pleskavice Špork** | 250g | 299

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

**Ryba** | dle denní nabídky

## KE SDÍLENÍ

**Studené degustační prkénko ŠPORK pro 2 osoby** | 330

| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | rillettes z vepřového bůčku | 100g  
| červená ředkvička | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

**Teplé degustační prkénko HUBERT pro 2 osoby** | 490

| zauzené trhané 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 | 2.900

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

**Chuck roll pro 2-3 osoby** | 700g | 890

| steak z hovězího krku | US nebo Austrálie | grilovací Špork omáčka

**Degustace steaků GOČÁR pro 4 osoby** | 1.790

| Rib Eye Argentina | 400g | hřbet z vepře Mangalice | 400g  
| kančí hřbet | 200g | Chimichurri, koňaková a Cumberland omáčka

**Degustace steaků BON REPOS pro 5-6 osoby** | 3.900

| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Austrálie | 700g | jehněčí hřebínek | 250g  
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

**Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby** | 6.200

| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g  
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

## PŘÍLOHY

Všechna jídla z grilu servírujeme s grilovanou barevnou mrkví, zeleným chřestem a bramborami Grenaille

Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 105

Grilovaný zelený chřest s mořskou vločkovou solí | 130

Grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou | 95

Peperonata | 80

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

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 54

## OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Cumberland 30

| koňaková se zeleným pepřem 45 | Chimichurri 45

## POLÉVKY A PŘEDKRMY

**Kukuřičná kuřecí polévka** | 95

| polentové knedlíčky | rukolové pesto

**Dršťková z hlívy ústříčné** | 95

| paprika | majoránka | vídeňská šalotka

**Hovězí tatarák** | 150g | žloutkový gel | okurky | 299

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

**Domácí pastrami** | 50g | 210

| nákládaná jarní zelenina | remuládová omáčka

## VEGETARIÁNSKÉ

**Grilovaný salát Little gem & chřest** | 270

| parmazánový dip | cherry rajčata | krutóny | kapary

**Hráškové Souflé s ovčím sýrem** | 260

| parmezánový bešamel | rukola | rajčatové coullis

**Grilovaná dýně Hokkaido | bůvolí mozzarella | maliny** | 290

| čekankové puky | rukolová majonéza | dresink z dýňového oleje a malinového octa

## HLAVNÍ CHODY

**Hovězí "Tafelspitz"** v silném vývaru s líbečkem | 180g | 345

| bramborová rosti | mrkev s císařským hráškem | špenátové listy | jablko s křenem  
| pažitkové velouté

**Jelení kýta** | 180g | svíčková omáčka | 295

| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez

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

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

## DEZERTY

**Malinová kostka** | 105

| pistácie | voda z růží

**Dort „Červený jelen“** | 105

| bezlepkový piškot | krém z bílé čokolády | jahody

**Pivní dort Klárky Řezníčkové** | 119

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

**Pistáciová profiterolka** | 105

| pistáciový krém | slaný karamel

**Větrník** | 90

| žloutkový krém | karamelová šlehačka

**Nebesky s Besky** | 110

| mango | kokos | Malibu | mučenka | bílá čokoláda

*Dobročinný dezert od Besky a Klárky Řezníčkové pro nadaci ADRA | [www.adra.cz](http://www.adra.cz)*

## CHUŤOVKY

**Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí** | 100g | 290

| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr  
| dýňová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

**Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí** | 185g | 440

| plísňový kravský Bastion | vyzrálý kozí Gratien | vyzrálý kravský horský sýr  
| dýňová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

**Kváskový chléb s máslem** | 95

| pažitka | červená ředkvička | vločková mořská sůl

**Rilletes z vepřového bůčku** | 120g | 125

| okurka | cibule | kváskový chléb

**Kančí Salsiccia s černým lanýžem** | 100g | 150

| kváskový chléb |

**Uzená papriková klobaňa** | 100g | 190

| fermentovaná zelenina | naše kreky 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