

MENU



ČERVENÝ JELEN

PŘEDKRMY I CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby 478 hovězí tatarák s ančovičkou 100g kachní paštika 100g ovocný chléb s ořechy ředkvička kváskový chléb s pažitkou grilovaný chléb	
Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby 538 zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí 100g mini chorizo s česnekem 100g domácí pastrami 50g čipotlová omáčka grilovaný chléb	

Hovězí tatarák 356 150g žlutkový gel okurky cibule ančovičky hořčičná semínka uzená paprika grilovaný kváskový chléb	
---	--

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

Naše Salsiccia s černým lanýžem 174 100g kváskový chléb hrubozrná hořčice	
--	--

Kachní paštika 187 100g ovocný chléb s ořechy borůvkové coulis se zázvorem	
---	--

Pečené mini chorizo s česnekem 185 150g chilli pивní rohlik	
--	--

Trhaný veganský tenderloin v barbecue omáčce 275 80g karamelizovaná cibule grilovaný chléb	
---	--

Chlebové krekry 139 140g slunečnicová, sezamová a dýňová semínka	
---	--

119 pastrami pomazánka 100g	
89 sýrový dip 100g	

SALÁTY

Gočár velikost S/L 170 290 little gem salát šlehaný sýr z Krasolesí bílý chřest farmářské vejce bezovo-pampeliškový dresink krutóny Gran Moravia	
---	--

Bon Repos velikost S/L 175 295 hráškový hummus s medvědí česnekem ředkvičky cisařský hrášek mrkev zelený chřest ředkev baby špenát smažená cizrna	
--	--

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

Marek Fichtner

POLÉVKY

Krém z bílého chřestu 145 hrášková kroketa Švarcovaldská šunka hráškové výhonky	
---	--

Polévka dle denní nabídky 134	
--------------------------------------	--

HLAVNÍ CHODY VEGETARIÁNSKÉ

Chřestové risotto 350 Ryzlink Mascarpone křupavý parmazán konfitovaný žlutek	
--	--

Plněný hrnkový knedlík hlíva ústřičná bryzna 380 veloutě s medvědí česnekem restovaný špenát Crème fraîche vídeňská šalotka	
---	--

Vegetariánský chod dle denní nabídky 350	
---	--

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

Křupavé selečí koleno 450 400g omáčka z tmavého piva cisařský hrášek mladé mrkve buchtičky s medvědí česnekem	
--	--

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem 495 180g bramborová růže bílý chřest křenové veloutě	
--	--

Pečené jarní kuřátko 480 400g slaný vdolek pažitkový tvaroh slatinový džem zelený chřest	
---	--

Jelení kýta & svičková omáčka 395 180g & svičková omáčka karlovarský knedlík brusinky černý bez	
--	--

Hovězí žebra 685 12 hodin pečená a zauzená 750g zelené fazolky pečená brambora na mořské soli s čedarem ředkvičky grilovací omáčka	
---	--

Pomalou pečené hovězí hrudí „Brisket“ 413 695 150g 300g pečené Grenaille bílý chřest ředkvičky grilovací omáčka	
--	--

Masový chod dle denní nabídky 380	
--	--

MAREK FICHTNER - ŠÉFKUCHAR

„Můžete být talentovaný šefkuchar a věst nejlepší restauraci, ale bez skvělého týmu jste jen šikovný snilek s rondonem.“



MAREK FICHTNER

Z NAŠEHO GRILU

GRILLWORKS

Sirloin Wagyu steak z nízkého roštěnce Kagoshima Japonsko A4 150g 1.950	
--	--

Tenderloin Wagyu steak ze svičkové Kagoshima 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 brošková bulka Mesclun salát	
---	--

Tenderloin steak ze svičkové česká farma 200g 935	
--	--

Sirloin steak z nízkého roštěnce 50 dní zrání Argentina 250g 830	
---	--

Rib Eye steak z vysokého roštěnce 120 dní dokrmovaný změm Argentina 400g 1.190 2024 zlatá medaile „World steak challenge“	
---	--

Flap Steak vyzrálý hovězí pupek Argentina 250g 695	
---	--

Rump Steak vyzrálá hovězí květová špička Argentina 250g 510	
--	--

Kančí hřbet Česko 200g 553	
---	--

Jehněčí hřebínky Nový Zéland 200g 840	
--	--

Krkovice z přestického vepře Česko 250g 462	
--	--

Veganský Tenderloin steak 200g 510	
---	--

KE SDÍLENÍ

Tomahawk pro 2-3 osoby 1000g česká farma 3.350 steak z vysokého roštěnce s kostí Česko grilovací Špork omáčka 2024 stříbrná medaile „World steak challenge“	
--	--

ČESKO pro 3-4 osoby 2.460 tenderloin 250g kančí hřbet 400g krkovice z přestického vepře 250g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka	
--	--

JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby 3.650 rib eye 400g sirloin 250g flap steak 500g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka 2024 zlatá medaile „World steak challenge“	
---	--

WAGYU pro 3-4 osoby 6.625 rib eye Austrálie 400g tenderloin Japonsko 200g sirloin Japonsko 150g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka	
---	--

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

OMÁČKY

Grilovací Špork | 48

Čipotlová | 48

Chimichurri | 48

Koňaková se zeleným pepřem | 65

Z modrého sýra | 65

PŘÍLOHY

Pečená brambora na mořské soli | 119

| Cheddar | zakysaná smetana

Bramborová kaše s medvědí česnekem | 90

Vdolek | pažitkový tvaroh | slatinový džem | 110

Košik grilovaných topinek na ohni | 6ks | 79

SÝRY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí pro 2 osoby 150g 377 plišňový kravský sýr v popelu vyzrálý kravský horský sýr vyzrálý kravský Gratien svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové krekry	
---	--

Selekce francouzských sýrů pro 2 osoby 150g 377 Comté extra vieux Chaource fermier AOP Saint Nectaire AOP rebarborové chutney lanýžový med naše semínkové krekry	
---	--

Plišňový kravský sýr v popelu 50g 145 svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové krekry	
--	--

Comté extra vieux 50g 152 lanýžový med rebarborové chutney naše semínkové krekry	
--	--

Sýr z fermentovaných kešu s lanýžem 100g 290 květák bílá ředkev naše semínkové krekry	
---	--

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFKUKRÁRKY KLÁRY ŘEZNÍČKOVÉ

Cisařský trhanec „Kaiserschmarrn“ 180 jahody mandle vanilková zakysaná smetana	
--	--

Krvavý pomeranč 180 mango jogurtový piškot parfém z pomerančů	
---	--

Pivní dort 135 čokoládový korpus oříškový krém redukce z tmavého piva	
---	--

Malinová koule 135 limeta růže mandle	
---	--

Tartaletka Dubaj 135 pistácie kadajif tahini mléčná čokoláda	
--	--

Nugát „ve skle“ 135 Baileys dýňová semínka v karamelu kakaové sablé	
---	--

Větrník 123 žlutkový krém karamelová šlehačka	
---	--

*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



MENU



STARTERS | SNACK

SPORCK degustation starter plate for 2 persons 478
Beef tartare with anchovies 100g duck paté 100g fruity bread with nuts red radish sourdough bread with chives grilled bread
HUBERT degustation starter plate for 2 persons 538
pulled smoked beef with BBQ sauce caramelised onion 100g mini chorizo with garlic 100g homemade beef pastrami 50g chipotle sauce grilled bread

Beef tartare 150g yolk gel pickles 356
onion anchovies mustard seeds smoked paprika grilled sourdough bread

Selection of dry meat from Čejka butcher shop 160g 368
pork belly Rib Eye pork ham beef sausage with green peppercorns pickled vegetable remulade sauce

Our salsiccia with black truffle 100g 174
sourdough bread mustard

Duck paté 100g 187
fruity bread with nuts blueberry coulis with ginger

Baked mini chorizo with garlic 150g 185
chilli beer bread bun

Pulled VEGAN tenderloin in barbeque sauce 80g 275
caramelized onion grilled bread

Bread crackers 140g 139
sunflower seeds, sesame and pumpkin seeds
pastrami dip 100g 119
cheese dip 100g 89

SALADS

Gočár size S/L 170 290
little gem salad whisked cheese from Krasolesí farm white asparagus egg elderberry – dandelion dressing croutons Gran Moravia cheese

Bon Repos size S/L 175 295
peas hummus with wild garlic radish sugar snap peas carrot green asparagus radish baby spinach fried chickpeas

- Vegan
- Vegetarian
- Gluten free
- Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

SOUPS

White asparagus creamy soup 145
green peas croquette Black forest ham peas shoots

Soup of the day 134

VEGETARIAN MAIN COURSES

Asparagus risotto 350
Riesling Mascarpone crispy parmesan confit of egg yolk

Stuffed bread dumpling (steamed in mug) 380
oyster mushrooms bryzna cheese
velouté with wild garlic roasted spinach Crème fraîche crispy shallots

Vegetarian main course of the day 350
--

MEAT MAIN COURSES

Crispy sucking pig knuckle 400g dark beer sauce 450
sugar snap peas baby carrot buns with wild garlic

Beef "Tafelspitz" in strong broth with lovage 180g 495
potato rösti white asparagus horseradish velouté

Roasted baby spring chicken 400g 480
salty Bohemian doughnut chives curd cheese bacon jam green asparagus

Braised deer leg 180g & root vegetable sauce 395
Karlsbad dumpling cranberries elderberries

Beef ribs braised and smoked for 12 hours 750g green beans 685
baked potato with sea salt and Cheddar red radish BBQ sauce

Beef Brisket braised and smoked for 12 hours Australia 150g 300g 413 695
baked potato Grenaille white asparagus red radish BBQ sauce

Meat main course of the day 380
--

MAREK FICHTNER - EXECUTIVE CHEF

"You can be a talented chef and run the best restaurant, but without a great team, you're just a skilled dreamer in a chef's jacket."



MAREKFICHTNER

FROM OUR GRILL

GRILLWORKS

Sirloin Wagyu Kagoshima Japan A4 150g 1.950
Tenderloin Wagyu Kagoshima 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
Tenderloin Czech farm 200g 935
Sirloin 50 days dry aging Argentina 250g 830
Rib Eye 120 days fed with grain Argentina 400g 1.190
2024 gold medal "World steak challenge"
Flap Steak Argentina 250g 695
Rump Steak Argentina 250g 510
Wild boar loin Czechia 200g 553
Rack of lamb New Zealand 200g 840
Pork neck steak from Black mottled "Přeštice" pig Czech farm 250g 462
Vegan Tenderloin steak 200g 510

FOR SHARING

Tomahawk for 2-3 persons 1000g 3.350
Czech farm BBQ Sporck sauce
2024 silver medal "World steak challenge"
CZECHIA for 3-4 persons 2.460
tenderloin 250g boar loin 400g pork neck from "Přeštice" pig 250g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce
SOUTH AMERICA for 4 persons 3.650
rib eye 400g sirloin 250g flap steak 500g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce
2024 gold medal "World steak challenge"
WAGYU for 3-4 persons 6.625
rib Eye Australia 400g tenderloin Japan 200g sirloin Japan 150g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED GRENAILLE, GREEN BEANS, ASPARAGUS AND RADISH. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SAUCES

BBQ Sporck 48
Chipotle 48
Chimichurri 48
Cognac with green peppercorns 65
Blue cheese sauce 65

SIDES

Baked potato 119
with cheddar and sour cream
Potato puré with wild garlic 90
Bohemian doughnut chives curd cheese 110
bacon jam
Grilled sourdough bread 6 pcs 79

CHEESES

Cheese selection from the Krasolesí bio farm for 2 persons 150g 377
white mold cheese in ash aged mountain cheese white mold aged Graftien fermented green walnuts rhubarb chutney our pumpkin seed crackers

French cheese selection for 2 persons 150g 377
Comté extra vieux Chaource fermier AOP saint Nectaire AOP rhubarb chutney truffle honey homemade pumpkin seed crackers

White mold cheese from Krasolesí 50g 145
fermented green walnuts rhubarb chutney our pumpkin seed crackers

Comté extra vieux 50g 152
truffle honey rhubarb chutney our pumpkin seed crackers

Fermented cashew cheese with truffle 100g 290
cauliflower white radish our seeds crackers

DESSERTS

MADE BY OUR PASTRY CHEF KLÁRA ŘEZNÍČKOVÁ

"Kaiserschmarrn" 180
strawberries almonds vanilla sour cream

Bloody orange 180
mango yogurt sponge oragne parfume

Dark beer cake 135
chocolate sponge hazelnut cream reduction of dark beer

Raspberry sphere 135
alime rose almonds

Tartlet Dubai 135
pistachios kadayif tahini milk chocolate

Nougat spread in the jar 135
Baileys pumpkin seeds in caramel chocolate sablé

Traditional Bohemian "Větrník" 123
yolk cream caramel whipped cream

©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.

