



ČERVENÝ JELEN

GRIL

Sirloin Wagyu | steak z nízkého roštěnce | Gunma Japonsko A4 | 150g | 1.900

Tenderloin Wagyu | steak ze svíčkové | Gunma Japonsko A4 | 200g | 2.900

Rib Eye Wagyu | steak z vysokého roštěnce | Austrálie BMS 6/7 | 400g | 2.700

Burger Wagyu & foie gras | 270g | lanýžová majonéza | 790
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | 60 dní suché zrání | česká farma | 250g | 750

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | dokrmovaný 300 dní zrnem | Španělsko | 250g | 1.100

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | dokrmovaný 200 dní zrnem | Uruguay | 400g | 1.100

Tenderloin | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 890

Flap Steak | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 640

Hovězí žebra | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 640

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

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

Rib Eye z bůvoly | steak z vysokého roštěnce | Německo | 400g | 1.100

Jelení hřbet | Česko | 200g | 590

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 200g | 295

Pleskavice Špork | 250g | 299

| směs mletého hovězího a vepřového masa | vyuzený lilek, cuketa a paprika | salsa rossa

Jehněčí hřebínek | Nový Zéland | 250g | 760

Špíz z panenky a špeku z vepře Ibérico | Španělsko | 200g | 490

Kotleta z přeštického vepře | Česko | 300g | 420

Ryba | dle denní nabídky

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S GRENAILLE BRAMBORY, ČERVENÝM ZELÍM A DÝNÍ HOKAIDO. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

KE SDÍLENÍ

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby | 420

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

Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby | 490

| zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí | 100g |
| Pleskavice Špork & salsa rossa | 125g | domácí pastrami | 50g
| čipolová omáčka | grilovaný chléb

USDA Prime Cowboy steak pro 2-3 osoby | 1200g | 3.990

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

Tomahawk pro 2-3 osoby | 1000g | 2.990

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

Degustace ČESKO pro 3-4 osoby | 2.390

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

Degustace JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby | 3.150

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

Degustace OD KOSTI pro 5-6 osob | 4.890

| USDA Prime Cowboy steak | 1000g | hovězí žebra | 750g | kotleta z přeštického vepře | 300g |
| Chimichurri, grilovací Špork a čipolová omáčka

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 6.490

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

PŘÍLOHY

Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 115

Zauzená bramborová kaše s konfitovaným česnekem | 80

Grilovaný černý kořen | máslo-bylinková strouhanka | vejce | 150

Konfitovaný fenykl | med | citrónový šlehaný tvaroh | bylinkový salát | bílá cibule | 160

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

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 72

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipolová 35 | Chimichurri 45

| koňaková se zeleným pepřem 60 | foie gras máslo 95

#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

PODZIMNÍ MENU MARKA FICHTNERA

Krém z dýně Hokaido | 150

| trhané bažantí stehno | pomeranč | jablko Granny Smith

Houbové soufflé & restovaný kotrč | 290

| parmazánová omáčka | konfitovaný jednostroužkový česnek | kopr | petržel | bílá cibule

Dančí hřbet | 200g | 450

| grilovaná dýně | šípková omáčka | mandlová kroketa | rakytníkové coulis | čekanka

Kaiserschmarrn & švestky | 230

| Šporkovice | rozinky | mandle

POLÉVKA

Gulášovka z hlívy ústřední | 125

| brambory | majoránka | náš chléb Červené zrnko

VEGETARIÁNSKÉ / VEGANSKÉ

Vejce 63 & koprovka | 260

| bramborová rosti | koprové velouté | konfitovaný hnědý žampion | vídeňská šalotka

Salát Little gem & grilované NEmaso ze sóji a shiitake | 360

| cheddar | špenátová majonéza | cherry rajčata | kapary

HLAVNÍ CHODY

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem | 180g | 455

| bramborová rosti | brocolini | špenátové pyré |

| uzené velouté se škvarkami | pečený morek s grilovaným chlebem

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | 345

| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez

DEZERTY

Makový dortík | 125

| švestky | kalamansi | kumquat

Maracuja & čokoláda | 129

| mléčná čokoláda | kakaová sušenka | makronka

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 129

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Medovník | 125

| karamel | bílá čokoláda | vlašské ořechy

Větrník | 105

| žloutkový krém | karamelová šlehačka

Pistáciová profiterolka | 129

| pistáciový krém | slaný karamel

CHUŤOVKY

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

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

Pomalou sušená masa z české farmy | 150g | 360

| vepřová panenka | hovězí Bresaola | špek Guanciale | nakládaná zelenina | remuládová omáčka

Kančí Salsiccia s černým lanýžem | 100g | 150

| kváskový chléb | hrubozrná hořčice

Pečené foie gras | 70g | 360

| hruškové chutney | náš grilovaný chléb

Kachní paštika | 100g | 180

| rakytníkové želé | cibulová sušenka

Sušené hovězí Wagyu | 45g | 540

| zkaramelizované Nashi | domácí semínkové kreky

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 150g | 360

| plišňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr | vyzrálý kravský Gratien |

| rajčatová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

Selekce evropských sýrů | 150g | 360

| vyzrálý Brillat Savarin | vyzrálý a kořeněný Tyrolský Bergkäse | plišňový Bleue Kornblume |

| pomerančová marmeláda | lanýžový med | domácí semínkové kreky

Uzená papriková klobaňa | 100g | 190

| fermentovaná zelenina | naše kreky z mláta

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MARK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF



FROM THE GRILL

Sirloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 150g | 1.900

Tenderloin Wagyu | Gunma Japan A4 | 200g | 2.900

Rib Eye Wagyu | Australia BMS 6/7 | 400g | 2.700

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

Sirloin | Czech farm | 250g | 60 days dry aging | 750

Sirlion | Spain | 250g | 300 days fed with grain | 1.100

Rib Eye | Uruguay | 400g | 200 days fed with grain | 1.100

Tenderloin | Argentina | 200g | 890

Flap Steak | Argentina | 250g | 640

Beef ribs | braised and smoked for 12 hours | Ireland | 750g | 640

Brisket | Australia | 150 / 300g | 395 / 660
| marinated in barbeque sauce, braised and smoked for 12 hours

Buffalo Rib Eye | Germany | 400g | 1.100

Deer loin | Czechia | 200g | 590

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 | 760

Ibérico tenderloin and bacon skewer | Spain | 200g | 490

Pork loin from Black mottled "Přeštice" pig | Czech farm | 300g | 420

Fish | of the day

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH GRENAILLE POTATOES, RED CABBAGE AND HOKAIDO PUMPKIN. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

MEALS FOR SHARING

SPORCK degustation starter plate for 2 people | 420
| 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

USDA Prime Cowboy steak for 2-3 persons | 1200g | 3.990
| USA | BBQ Sporck sauce

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

CZECHIA steak selection for 3-4 persons | 2.390
| Sirloin | 250g | Deer Loin | 400g | pork loin from Přeštice pig | 300g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

SOUTH AMERICA steak selection for 4 persons | 3.150
| 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 | 4.890
| 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 | 6.490
| 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

Grilled salsify | herb and butter crumble | egg | 150

Confited fennel | honey | whisked curd cheese with lemon | herb salad | white onion | 160

Leave green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes | 70

Grilled sourdough bread | 6pcs | 72

SAUCES

| BBQ Sporck 30 | Chipotle 35 | Chimichurri 45

| Cognac with green peppercorns 60 | foie gras butter 95

#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.

MAREK'S FICHTNER AUTUMN MENU

Hokaido pumpkin soup | 150

| pulled pheasant thigh | orange | Granny Smith apples

Mushroom soufflé & roasted Sparassis | 290

| parmesan sauce | confited garlic | dill | parsley | white onion

Fallow deer loin | 200g | 450

| grilled pumpkin | hip sauce | almond croquette | sea buckthorn coulis | chicory

Kaiserschmarrn & plums | 230

| Špork plum liquor | raisins | almonds

SOUP

Oyster mushroom goulash soup | 125

| potatoes | marjoram | our Red grain bread

VEGETARIAN / VEGAN

Egg 63°C and dill sauce | 260

| potato rösti | dill velouté | confit brown champignon | crispy shallots

Little gem salad & grilled soya and shiitake | 360

| cheddar | spinach mayonnaise | cherry tomatoes | capers

MAIN COURSES

Beef "tafelspitz" in strong broth with lovage | 180g | 455

| potato rösti | broccolini | spinach pureé |

| smoked velouté with pork cracklings | baked bone marrow with grilled sourdough bread

Braised deer leg | 180g | root vegetable sauce | 345

| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

DESSERTS

Poppy seeds cake | 125

| plum | kalamansi | kumquat

Passionfruit & chocolate | 129

| milk chocolate | cocoa biscuit | macaroon

Dark beer cake | 129

| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer

Honey cake | 125

| caramel | white chocolate | hazelnuts

Traditional Bohemian "Větrník" | 105

| yolk cream | caramel whipped cream

Pistachio profiterole | 129

| pistachio cream | salted caramel

SNACKS

Beef tartare | 150g | yolk gel | pickles | 330

| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread

Charcuterie selection | Czech farm meat | 150g | 360

| pork tenderloin | beef Bresaola | speck Guanciale | fermented vegetables | remulade sauce

Wild boar salsiccia with black truffle | 100g | 150

| sourdough bread | mustard

Pan fried foie gras | 70g | 360

| pear chutney | our grilled bread

Duck paté | 100g | 180

| sea buckthorn jelly | onion wafer

Dry beef Wagyu | 45g | 540

| caramelised Nashi | our seeds crackers

Cheese selection from the Krasolesí bio farm | 150g | 360

| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratién |

| tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

European cheese selection | 150g | 360

| aged Brillat Savarin | aged and seasoned Tyrolean Bergkäse | Bleue Kornblume |

| orange marmelade | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

Smoked vegan Hungarian sausage | 100g | 190

| fermented pickled vegetables | spent grain crackers

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF