



ČERVENÝ JELEN

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 | 2.900

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

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | Argentina | 400g | 930

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | česká farma | 250g | 690

Tenderloin | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 870

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

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

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

Jelení hřbet | Česká republika | 200g | 540

Kachní prso Magret | 200g | 510

Ryba | dle denní nabídky

KE SDÍLENÍ

Studené degustační prkénko ŠPORK pro 2 osoby | 390

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

Tepelé 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

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

Chuck roll s pečenou morkovou kostí pro 2-3 osoby | 700g | 1.090

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

Degustace steaků ČESKO pro 4 osoby | 2.290

| 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

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

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

Grilované špičaté zelí | bylinková salsa | 95

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

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 72

OMÁČKY

| grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Chimichurri 45

| koňaková se zeleným pepřem 60 | z červeného vína 60

#CERVENYJELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ
REZERVAČNÍ 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

Kuřecí kaldoun | 125

| barevná mrkev | řapíkatý celer | muškát | libeček | petželové celestýnske nudle

Polévka ze špičatého zelí | 125 možnost i:

| papriková klobása | brambory | zakysaná smetana

VEGETARIÁNSKÉ

Pečený květák & červená quinoa | 260

| granátové jablko | jogurt | rozinky | brocolini

Vejce 63 & koprovka | 260

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

Houbové ragú | 290

| hříby | hlíva ustříčná | žampiony | louhovaný preclík | olej z majoránky | zakysaná smetana

Grilovaný salát Little gem & Halloumi | 360

| parmazánový dip | cherry rajčata | krutony | kapary

HLAVNÍ CHODY

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

| bramborová rosti | brocolini | 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

Stroganoff z hovězí svíčkové | 180g | 595

| Cognac | hnědý žampion | korničonky | zakysaná smetana |
| grilovaná polenta | brocolini

DEZERTY

Kokosová koule | 115

| mandlové praliné | bílá čokoláda | vanilka | máslové křupinky

Maracuja & čokoláda | 129

| mléčná čokoláda | kakaová sušenka | makronka

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 129

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva

Pistáciová profiterolka | 129

| pistáciový krém | slaný karamel

Větrník | 105

| žloutkový krém | karamelová šlehačka

Švarcvald kostka | 115

kakaový korpus | marinované višně | třešňovice | šlehačka |
| hořká & ruby čokoláda

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 paštika | 100g | 180

| granátové jablko | cibulová sušenka

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 | 380

| 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



ČERVENÝ JELEN

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
-
- Rib Eye | Argentina | 400g | 930
 Sirloin | Czech farm | 250g | 690
 Tenderloin | Argentina | 200g | 870
 Flap Steak | Argentina | 250g | 590
 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
-
- 🦋 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
 Deer loin | Czech farm | 200g | 541
 Duck breast Magret | 200g | 510
 Fish | of the day

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
- 🦋 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
- Chuck roll with baked marrowbone for 2-3 persons | 700g | 1.090
 | Australia | BBQ Sporck sauce | caramelised shallots
- CZECHIA steak selection for 4 persons | 2.290
 | 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

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH GRILLED BEETROOT, BROCCOLINI AND JERUSALEM ARTICHOKE. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

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
 🌱 Grilled white cabbage | herb salsa | 95
 Leafy green salad | homemade beer dressing | semi-dried tomatoes | 70
 Grilled sourdough bread | 6 pcs | 72

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.

FROM THE VAULT KITCHEN

SOUPS

- Traditional chicken soup "Kaldoun" | 125
 | colourful carrots | celery sticks | nutmeg | lovage | parsley celestine noodles
- 🦋 White cabbage soup | 125 options: 🌱
 | sausage with paprika | potatoes | sour cream

VEGETARIAN

- 🌱🌱 Cauliflower steak & red quinoa | 260
 | pomegranate | yoghurt | raisins | broccolini
- 🌱 Egg 63°C and dill sauce | 260
 | potato rösti | dill velouté | confit brown champignon |
 | vienna shallots
- 🌱 Mushroom ragout | 290
 | porcini | oyster mushrooms | champignons | pretzel | marjoram oil | sour cream
- 🌱 Grilled Little gem salad & Halloumi | 360
 | parmesan dip | cherry tomatoes | croutons | capers

MAIN COURSES

- 🦋 Beef "tafelspitz" in strong broth with lovage | 180g | 395
 | potato rösti | broccolini | 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
- Beef tenderloin Stroganoff | 180g | 595
 | Cognac | brown champignon | Cornichon pickles | crème fraiche |
 | grilled polenta | broccolini

DESSERTS

- Coconut sphere | 115
 almond praliné | white chocolate | vanilla | butter crispy flakes
- 🦋 Passionfruit & chocolate | 129
 | milk chocolate | cocoa biscuit | macaroon
- 🦋 Dark beer cake | 129
 chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
- Pistachio profiterole | 129
 | pistachio cream | salted caramel
- Traditional Bohemian "Větrník" | 105
 | yolk cream | caramel whipped cream
- Schwarzwald cube | 115
 Cocoa tart | marinated sour cherries | cherry liquor | whipped cream |
 | dark and ruby chocolate

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 Gratién |
 | tomato jam | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers
- 🌱 European cheese selection | 150g | 380
 | 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