






POLÉVKY

- Vývar z grilované zeleniny | droždíové špeclé | kapusta | mrkev  85
- Rozložená bramboračka | sušené hříbky | uzené koleno | konfitovaný žloutek | majoránka 80

HLAVNÍ CHODY

- Hovězí „Minute“ steak | Uruguay | 180g | Café de Paris omáčka | grilovaný zelený chřest |  345
| pečená brambora s vyzrálým sýrem | máslová strouhanka
- Dančí roláda | 150g | houby | špek | tymiánová omáčka s ginem | brokolice | 235
| vídeňský knedlík | křupavá šalotka | brusinky
- Restovaná kuřecí játra | 150g | petrželová pěna s parmazánem | Vol au vent z listového těsta | 225
| listový špenát | Mělnický bílý chřest s vejcem
- Domácí Linguini aglio olio e peperoncino | pečená zelenina s ricottou a ořechy   235
- Kapustové karbanátky s pohankou | smetanová bramborová kaše | listový špenát |  230
| okurkový salát s jogurtem a koprem

DEZERT

- Čokoládové brownies | lískové ořechy | vanilková zmrzlina 75

A LA CARTE MENU

GRILL

- Krkovice z přeštického vepře | Česko | 250g | 462
- Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | Argentina | 400g | 1.190
| 120 dní dokrmovaný zrnem
| 2024 zlatá medaile „World steak challenge“ |
- Sirloin | steak z nízkého roštěnce | Argentina | 250g | 830
- Tenderloin | steak ze svičkové | česká farma | 200g |  935
- Flap Steak | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 695
- Kančí hřbet | Česko | 200g | 553
- Naše Salsiccia s černým lanýžem | 200g | 345
- Veganský Tenderloin steak | 200g |  510

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

OMÁČKY

- grilovací Špork | 48   48 Chimichurri |   48

BURGER & SALÁTY

- Cheeseburger z hovězího Aberdeen Angus | 355
| 200g | čedar | slatinová marmeláda | čipotlová majonéza |
| mladý špenát | little gem | parmazánový dip | sezamová bulka
- Salát Gočár | velikost S/L 170 | 290
| little gem salát | šlehaný sýr z Krasolesí | bílý chřest | farmářské
vejce | bezovo-pampeliškový dresink | krutóny | Gran Moravia
- Salát Bon Repos | velikost S/L 175 | 295
hráškový hummus s medvědí česnekem | ředkvičky | císařský
hrášek | mrkev | zelený chřest | ředkev | baby špenát | smažená cizrna



Marek Fichtner doporučuje



vegetariánské



veganské




bezlepkové





NECHTE SI POSÍLAT
POLEDNÍ MENU
DO VAŠEHO E-MAILU
KAŽDÉ PONDĚLÍ:



SOUPS

- Broth of grilled vegetable** | yeast spaetzles | cabbage | carrot  85
- Potato and mushroom soup** | dry porcini | smoked knuckle | confited egg yolk | marjoram 80

MAIN COURSES

- Beef Minute steak** | Uruguay | 180g | Café de Paris sauce | grilled green asparagus | baked potato with aged cheese | butter crumble  345
- Fallow deer roulade** | 150g | mushrooms | bacon | thyme sauce with gin | broccoli | Viennese dumpling | crispy shallots | cranberries 235
- Roasted chicken livers** | 150g | parsley foam with parmesan | Vol au vent | spinach | local white asparagus with egg 225
- Our house made Linguini aglio olio e peperoncino** | baked vegetable with ricotta and nuts   235
- Cabbage patties with buckwheat** | creamy mashed potato | spinach | cucumber salad with yogurt and dill  230

DESSERT

- Chocolate brownies** | hazelnuts | vanilla ice cream 75

FROM OUR ALACARTE

GRILL

- Pork neck fillet from Přeštice pig** | Czech farm | 250g | 462
- Rib Eye** | 120 days fed with grain | Argentina | 400g | 1.190
| 2024 gold medal "World steak challenge" |
- Sirloin** | 50 days dry agigng | Argentina | 250g | 830
- Tenderloin** | Czech farm | 200g | 935
- Flap Steak** | Argentina | 250g | 695
- Wild boar loin** | Czechia | 200g | 553
- Our salsiccia with black truffle** | 200g | 345
- Vegan Tenderloin steak** | 200g |  510

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

SAUCES

- BBQ Sporcck | 48
- Chipotle |   48
- Chimichurri |   48


BURGER & SALADS

- Aberdeen Angus beef Cheeseburger** | 355
| cheddar | bacon jam | chipotle mayonnaise | baby spinach | little gem | parmesan dip | sesame bun
- Gočár** | white asparagus | little gem salad | size S/L 170 | 290
| whipped cheese from Krasolesí farm | croutons | egg | elderberry–dandelion dressing | Gran Moravia cheese
- Bon Repos** | peas hummus with wild garlic | size S/L 175 | 295
| radish | sugar snap peas | carrot | green asparagus | baby spinach | daikon | baby spinach | fried chickpeas



MAIN COURSE

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

SNACKS

- SPORCK degustation starter plate** | 478
| for 2 people | beef tartare | 100g | duck paté | 100g | fruity bread with nuts | | red radish | sourdough bread with chives | grilled bread
- Beef tartare** | 100g | yolk gel | pickles |  269
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread
- Cheese selection from the Krasolesí bio farm** | 377
| 150g | white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien | fermetned green walnuts | rhubar chutney | our pumpkin seed crackers

DESSERTS

- Tartlet Dubai** | 180
| pistachios | kadayif | tahini | milk chocolate
- Dark beer cake** |  135
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
- Raspberry sphere** |  135
| lime | rose | almonds
- Nougat spread in the jar** | 135
| Baileys | pumpkin seeds in caramel | chcolte sablé
- Traditional Bohemian 'Větrník'** | 123
| yolk cream | caramel whipped cream



Marek Fichtner recommendation



vegetarian



vegan



gluten free

CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ; RESERVATIONS TELEPHONE NUMBER:

+420 735 123 647

PRICES ARE IN CZK AND INCLUDE TAXES. ALLERGENS AVAILABLE AT YOUR WAITING STAFF.

SCAN TO RECEIVE THE LUNCH MENU EVERY MONDAY INTO YOUR INBOX:

