

MENU



ČERVENÝ JELEN

PŘEDKRMY | 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 150g žloutkový gel okurky cibule ančovičky hořčičná semínka uzená paprika grilovaný kváskový chléb 356
--

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

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

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

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

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

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

pastrami pomazánka 100g 119
sýrový dip 100g 89

SALÁTY

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

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

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

Marek Fichtner

POLÉVKY

Krém z bílého chřestu hrášková kroketa Švarcvaldská šunka hráškové výhonky 145

Polévka dle denní nabídky 134

HLAVNÍ CHODY VEGETARIÁNSKÉ

Chřestové risotto Ryzlink Mascarpone křupavý parmazán konfitovaný žlutek 350

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

Vegetariánský chod dle denní nabídky 350

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

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

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem 180g bramborová rosti bílý chřest křenové velouté 495

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

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

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

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

Masový chod dle denní nabídky 380
--

MAREK FICHTNER - ŠÉFKUČAŘ

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



MAREK FICHTNER

Z NAŠEHO GRILU

GRILLWORKS
Made in USA | www.grillworks.com

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 marmeláda z červené cibule briošková bulka Mesclun salát 799

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 zrnem 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 přeštického vepře Česko 250g 462
--

Veganský Tenderloin steak 200g 510

KE SDÍLENÍ

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

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

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

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

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 slaninový džem 110
--

Košik grilovaných topinek na ohni 6ks 79
--

SÝRY

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

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

Plíšňový kravský sýr v popelu 50g svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové kreky 145
--

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

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

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKY KLÁRY ŘEZNIČKOVÉ

Císařský trhanec „Kaiserschmarrn“ jahody mandle vanilková zakysaná smetana 180

Krvavý pomeranč mango jogurtový piškot parfém z pomerančů 180
--

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

Malinová koule limeta růže mandle 135
--

Tartaletka Dubaj pistácie kadayif tahini mléčná čokoláda 135

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

Větrník žloutkový krém karamelová šlehačka 123

•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

