




## POLÉVKY

- Vývar z hovězí oháňky se Sherry** | celerové julienne | sýrové knedlíčky se slaninou | 85
- Kaldoun** | nudle | drůbky | zelenina | pivní rohlík |  135

## HLAVNÍ CHODY

- Zvěřinové frikadely** | 200g | šípková omáčka | jalovec | brusinky |  230  
| růžičková kapusta | grilované batáty
- Kukuřičné kuřecí supreme** | 200g | krémová kukuřice s jarní cibulkou | chorizo | 240  
| brambory Grenaille | pak choi
- Vepřová žebra v barbecue omáčce** | 400g | pečená brambora na soli s čedarem | 235  
| portobello | coleslaw salát
- Grilovaný karbanátek z červené řepy** | ovesné vločky | pohanka | šlehaný kozí sýr | little gem salát |  225  
| koprová majonéza | topinamburové chipsy | řeřicha zahradní
- Pečená vaječná frittata se švýcarským sýrem** | dýně Hokaido | brokolice |  220  
| rukola | nakládaná máslová dýně | dýňová semínka | dýňový dresink

## DEZERT

- Medovník** | karamelový krém | vlašské ořechy | 75

## A LA CARTE MENU

## GRILL

- Krkovice z přeštického vepře** | Česko | 250g | 462
- Rib Eye** | steak z vysokého roštěnce | Uruguay | 400g | 1.190  
| dokrmovaný 200 dní zrnem
- Sirloin** | steak z nízkého roštěnce | česká farma | 250g |  790
- Tenderloin** | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 935
- Flap Steak** | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 695
- Hřbet z divočáka** | Česko | 200g | 553
- Naše Salsiccia s černým lanýžem** | 200g | 345
- Veganský Tenderloin steak** | 200g |  510

VŠECHNA JÍDLA Z GRILU SERVÍRUJEME S PEČENÝMI BRAMBORAMI GRENAILLE, DÝNÍ HOKAIDO A BROCOLLINI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.


## OMÁČKY

- grilovací Špork | 48   48 Chimichurri |   48

## BURGER &amp; SALÁTY

- Cheeseburger z hovězího Aberdeen Angus** | 355  
| 200g | čedar | slaninová marmeláda | čipotlová majonéza |  
| mladý špenát | little gem | parmazánový dip | sezamová bulka
- Salát Gočár** | velikost S/L 155 | 280  
| čerstvý sýr z Krasolesí | čekankové puky | rukola |  
| karamelizované blumy | zauzená ořechová granola | cider dresink
- Salát Bon Repos** | velikost S/L 130 | 230  
| grilovaná dýně | domácí pivní dresink | salátové listy |  
| tymiánové krutóny | parmesánové chipsy | rakytník



## HLAVNÍ CHOD

- Bramborová rösti & modrý sýr** |  390  
| čekanka | jemné salátové listy | pomerančový dresink |  
| ořechy

## CHUŤOVKY

- Studené předkrmové prkénko ŠPORK** | 478  
| pro 2 osoby | hovězí tatarák s ančovičkou | 100g |  
| kachní paštika | 100g | cibulová sušenka | ředkvička |  
| kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb
- Hovězí tatarák** | 100g | žloutkový gel |  265  
| okurky | cibule | ančovičky | hořčičná semínka |  
| uzená paprika | grilovaný kváskový chléb
- Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí** | 150g | 377  
| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský  
sýr | vyzrálý kravský Gratien | svatojánské ořechy |  
| jablečno-hruškové chutney | domácí semínkové krekry

## DEZERTY

- Pivní dort Klárky Řezníčkové** |  135  
| čokoládový korpus | oříškový krém |  
| redukce z tmavého piva
- Mango-kokosová koule** |  135  
| mandlové praliné | bílá čokoláda | ananas
- Banánovo-kávový dort** | 135  
| mascarpone | karamel | čokoláda | Baileys
- Pekanová kostka** | 135  
| pečené hrušky | bílá čokoláda | vanilka
- Větrník** | 123  
| žloutkový krém | karamelová šlehačka



Marek Fichtner doporučuje



vegetariánské



veganské






bezlepkové

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


## SOUPS

- Beef tail broth with Sherry** | celery julienne | cheese dumplings with bacon | 85
- Kaldoun** | noodles | fritters | vegetables | beer roll |  135

## MAIN COURSES

- Game frikadele** | 200g | hip rose sauce | juniper | cranberries |  230  
| Brussels sprout | grilled sweet potatoes
- Corn fed chicken supreme** | 200g | creamy corn with spring onions | chorizo | 240  
| Grenaille potatoes | pak choi
- Pork ribs in BBQ sauce** | 400g | on salt baked potato with cheddar | 235  
| Portobello | coleslaw salad
- Grilled beetroot patty** | oat flakes | buckwheat | whisked goat cheese | little gem salad |  225  
| dill mayonnaise | Jerusalem artichoke chips | garden cress
- Baked egg frittata with Swiss cheese** | Hokaido pumpkin | broccoli |  220  
| arugula | pickled butternut squash | pumpkin seeds | pumpkin dressing

## DESSERT

- Honey cake** | caramel cream | hazelnuts | 75

## FROM OUR ALACARTE

## GRILL

- Pork cutlet from Přeštice pig** | Czech farm | 250g | 462
- Rib Eye** | Uruguay | 400g | 1.190  
| 200 days fed with grain
- Sirloin** | Czech farm | 250g |  790
- Tenderloin** | Argentina | 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 POTATO, HOKAIDO PUMPKIN, AND BROCCOLINI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

## SAUCES

- BBQ Sporcck | 48    Chipotle |   48    Chimichurri |   48


## BURGER &amp; SALADS

- Aberdeen Angus beef Cheeseburger** | 355  
| cheddar | bacon jam | chiotle mayonnaise | baby spinach |  
| little gem | parmesan dip | sesame bun
- Gočár** | size S/L 155 | 280  
| fresh cheese from Krasolesí | endive | arugula |  
| caramelized plum | smked nut granola | cider dressing
- Bon Repos** | size S/L 130 | 230  
| grilled pumpkin | dark beer dressing | green leaves salad |  
| thyme croutons | parmesan chips | sea buckthorn

## MAIN COURSE



- Potato rösti & blue cheese** | 390  
| endive | green leaves salad | orange dressing | nuts

## SNACKS

- SPORCK degustation starter plate** | 478  
| for 2 people | beef tartare | 100g | duck paté | 100g |  
| onion biscuit | red radish | sourdough bread with chives |  
| grilled bread
- Beef tartare** | 100g | yolk gel | pickles |  265  
| 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 Gratién | fermetned green walnuts |  
| apple-pear chutney | homemade pumpkin seed crackers

## DESSERTS

- Dark beer cake** |  135  
| chocolate sponge | hazelnut cream |  
| reduction of dark beer
- Mango & coconut sphere** |  135  
| almond praliné | white chocolate | pineapple
- Coffee-banana cake** | 135  
| mascarpone | caramel | chocolate | Baileys
- Pecan cube** | 135  
| baked pear | white chocolate | vanilla
- Traditional Bohemian 'Větrník'** | 123  
| yolk cream | caramel whipped cream



Marek Fichtner recommendation



vegetarian



vegan



gluten free

CERVENYJELEN; FB&amp;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:
