





## POLÉVKY

- Alpská kroupová** | uzené koleno | mrkev | řapíkatý celer | brambory | křupavá šalotka |  85
- Kachní vývar** | červená řepa | Madeira | krupičkové noky | pórek | 80

## HLAVNÍ CHODY

- Pečená dančí krkovice** | 150g | hříbková omáčka | černý bez | celerové krokety | červená řepa |  245
- Cordon bleu z olivových kuřat** | 200g | ementál | pražská šunka | máslová bramborová kaše | 235  
| salát polníček | malinový dresink | marinované brusinky
- Panenko z mladého vepře** | 150g | cider velouté | celozrnná hořčice | karamelizovaná jablka | kadeřávek | 240  
| suflé ze sladkých brambor
- Houbové lasagne** | hřib smrkový | parmazán | salát polníček |  230  
| malinový dresink | marinované brusinky
- Pečené červené zelí** | šalotka | lískové ořechy | vyšlehaná bryndza |  225  
| nakládané ředkvičky | pak choi

## DEZERT

- Mrkvový řez** | Mascarpone krém | karamelizované 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 | čipotlová |   48 | Chimichurri |   48

## BURGER &amp; 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 | 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 pивní dresink | salátové listy |  
| tymiánové krutóny | parmesánové chipsy | rakytník



## HLAVNÍ CHOD

- Vejece na hniličku & koprovka**  295  
| pečené brambory Grenaille | hlíva královská |  
| kadeřávek | koprové velouté

## 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:

# LUNCH MENU

## SOUPS

- Groats soup** | smoked pork shank | carrot | celery stalks | potatoes | crispy shallots |  85
- Duck broth** | beetroot | Madeira | semolina gnocchi | leek | 80

## MAIN COURSES

- Baked fallow deer** | 150g | porcini sauce | elderberry | celery croquettes | beetroot |  245
- Chicken fed with olives Cordon Bleu** | 200g | ementhal | ham | mash potato with butter | cress salad | raspberry dressing | marinated cranberry 235
- Piglet tenderloin** | 150g | cider velouté | grain mustard | caramlised apples | kale | | sweet potato souffle 240
- Mushroom lasagne** | porcini | parmesan |  | cress salad | raspberry dressing | marinated cranberry 230
- Baked red cabbage** | shallot | hazelnuts | whisked bryndza cheese |  | pickled raddish | pak choi 225

## DESSERT

- Carrot cake** | Mascarpone cream | caramelised nuts 75

## FROM OUR ALACARTE

### GRILL

- Pork neck steak 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 & 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



- Soft boiled egg & dill sauce** |  295  
| baked Grenaille potatoes | king oyster mushroom |  
| kale | dill velouté

### 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 Gratien | 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

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.



vegetarian



vegan



gluten free

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

