






POLÉVKY

Krém z pečeného květáku lanýžový olej knedlíčky s vyzrálým sýrem		85
Telecí vývar masové noky s medvědim česnekem máslové fazole pack choi		80

HLAVNÍ CHODY

Jehněčí ossobuco na červeném víně 200g šafránové risotto mátová gremolata císařský hrášek konfitovaná cherry rajčata		325
Krokety z konfitovaných králíciích stehen 180g majonéza s medvědim česnekem steak z květáku nakládáná mrkev ředkvičky hořčičné semínko		230
Telecí pavouček 150g svíčková omáčka karlovarský knedlík brusinky černý bez		245
Hráškové lívance omáčka z podmáslí čedar císařský hrášek kedlubna hořčičná semínka		220
Koprová omáčka & vejce 63 pórek bramborová rösti konfitované krémové žampiony		225

DEZERT

Citrónová tartaletka yuzu tymián granátové jablko		75
---	--	----

A LA CARTE MENU

GRILL

Krkovice z přeštického vepře Česko 250g	462
Rib Eye steak z vysokého roštěnce Argentina 400g 120 dní dokrmovaný zrnem 2024 zlatá medaile „World steak challenge“	1.190
Sirloin steak z nízkého roštěnce Argentina 250g	830
Tenderloin steak ze svíčkové 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 GRENAILLEMÍ, ZELENÝMI FAZOLKAMI, CHRĚSTEM A ŘEDKVIČKAMI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

OMÁČKY

grilovací Špork 48	čipotlová   48	Chimichurri   48
----------------------	--	--

BURGER & SALÁTY

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

HLAVNÍ CHOD

Hovězí "Tafelspitz" v silném vývaru 180g bramborová rösti restovaný špenát křenové velouté	350
--	-----

CHUŤOVKY

Studené předkrémové prkénko ŠPORK pro 2 osoby hovězí tatarák s ančovičkou 100g kachní paštika 100g ovocný chléb s ořechy ředkvička kváskový chléb s pažitkou grilovaný chléb	478
Hovězí tatarák 100g žloutkový gel okurky cibule ančovičky hořčičná semínka uzená paprika grilovaný kváskový chléb	269
Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí 150g plísňový kravský sýr v popelu vyzrálý kravský horský sýr vyzrálý kravský Gratien svatojánské ořechy rebarborové chutney naše semínkové krekry	377

DEZERTY

Pivní dort Klárky Řezníčkové 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



Marek Fichtner doporučuje



vegetariánské





veganské






bezlepkové

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


SOUPS

- Baked cauliflower creamy soup | truffle oil | dumplings with aged cheese  85
- Veal broth | meat gnocchi with wild garlic | butter beans | pack choi  80

MAIN COURSES

- Lamb ossobuco with red wine | saffron risotto | mint gremolata | sugar snap peas | confited cherry tomatoes  325
- Thigh rabbit confit croquettes | 180g | mayonnaise with wild garlic | cauliflower steak | pickled carrot | raddish | mustard seeds 230
- Veal spider | 150g | root vegetables sauce | Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries 245
- Peas pancake | buttermilk sauce | Cheddar | sugar snap peas | kohlrabi | mustard seeds  220
- Dill sauce & egg 63 | leek | potato rösti | confited creamy champignons  225

DESSERT

- Lemon tartlet | yuzu | thyme | pomegranate 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
| whisked cheese from Krasolesí farm | croutons | elderberry – dandelion dressing | Gran Moravia cheese
- Bon Repos | peas hummus | radish | size S/L 175 | 295
| radish | sugar snap peas | green asparagus | baby spinach | fried chickpeas



MAIN COURSE

- Beef "Tafelspitz" with strong broth | 180g | 350
| potato rösti | roasted spinach | horseradish velouté

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

- Dark beer cake |  135
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer
- Raspberry sphere |  135
| lime | rose | almonds
- Tartlet Dubai | 135
| pistachios | kadayif | tahini | milk chocolate
- 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:

