

MENU



PŘEDKRMY I CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby hovězí tatarák s ančovičkou 100g husí paštika 100g ovocný chléb s ořechy ředkvička kváskový chléb s pažitkou grilovaný chléb	478
Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby zauzené trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí 100g mini chorizo s česnekem 100g domácí pastrami 50g čipotlová omáčka grilovaný chléb	538

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 hrubozrnná hořčice	174
Husí paštika 100g ovocný chléb s ořechy aronie se zázvorem	187
Pečené mini chorizo s česnekem 150g chilli pivní rohlík	185
Trhaný veganský tenderloin v barbeque omáčce 80g karamelizovaná cibule grilovaný chléb	275
Chlebové kreky 140g slunečnicová, sezamová a dýňová semínka pastrami pomazánka 100g sýrový dip 100g	139 119 89

POLÉVKY

Kulajda restovaná polnička topolová farmářské vejce bramborová terina kopr	145
Polévka dle denní nabídky	134

Veganské	Vegetariánské	Bezlepkové	Výběr Marka Fichtnera	MAREK FICHTNER EXECUTIVE CHEF	
----------	---------------	------------	-----------------------	----------------------------------	--

SALÁTY & VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

Salát Gočár velikost S/L little gem salát pečená dýně Hokaido s medem červená cibule zauzený tvrdý tvaroh miso dresink granátové jablko	225 305
Salát Bon Repos velikost S/L Burrata jemné salátové listy frisée hroznový dresink bluma redukce Balsamico octa lískové oříšky drobenka ze žitného chleba	275 395
Houby na červeném víně „Bourguignon“ hlíva hřiby polnička korálovec stříbrné cibulky brokolice kroupové krokety s parmazánem	395
Steak ze špičatého zelí v podmásli omáčka z kysaného zelí ořechy v lanýžové medu čili salsa jablko pečené Grenaille brambory	385

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

„Hacksteak“ z divočáka 200g slanina omáčka s černým lanýžem celerový fondán pak choi bramborová drobenka	495
Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem 180g bramborová rösti jablko s křenem restovaný špenát pažitkové velouté	545
Telecí řízek z květové špičky smažený na přepuštěném másle 150g lehký bramborový salát jogurt jablko řapíkatý celer ředkvička kyselá okurka <i>nebo</i> máslová bramborová kaše okurkový salát koprový dresink jogurt	525
Trhané kachní stehno v bramborovém knedlíku 150g švestkové chutney karamelizovaná bluma restovaná kapusta vídeňská šalotka	485
Jelení kýta 180g & svíčková omáčka karlovarský knedlík brusinky černý bez	425
Hovězí žebra 750g 12 hodin pečená a zauzená grilovací omáčka Špork (1-2 osoby) smažené kroupové krokety s houbami brokolice	725
Pomalu pečené hovězí hruď „Brisket“ M 220g / L 450g pečené Grenaille grilovaná dvoubarevná mrkev restovaná černá kapusta grilovací omáčka Špork	445 695

MAREK FICHTNER - ŠÉFKUCHAŘ

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



MAREKFICHTNER

Z NAŠEHO GRILU

Sirloin Wagyu steak z nízkého roštěnce Kagoshima Japonsko A4 150g	1.950
Tenderloin Wagyu steak ze svíčkové 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 svíčkové 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 2024 zlatá medaile „World steak challenge“	1.190
Flap Steak vyzrálý hovězí pupek Argentina 250g	695
Rump Steak vyzrálá hovězí květová špička Argentina 250g	540
Jelení hřbet Česko 200g	660
Špíz z jelení svíčkové Česko 200g	660
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 grilovací omáčka Špork 2024 stříbrná medaile „World steak challenge“	3.350
ČESKO pro 3-4 osoby tenderloin 200g jelení hřbet 400g krkovice z přeštického vepře 250g Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka	2.560
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, GRILOVANOU DVOUBAREVNOU MRKVÍ A BROKOLICÍ. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.	
OMÁČKY	PŘÍLOHY
Grilovací Špork 48	Pečená brambora na mořské soli 119
Čipotlová 48	Cheddar zakysaná smetana
Chimichurri 48	Máslová bramborová kaše
Koňaková se zeleným pepřem 65	Smažené kroupové krokety s houbami 90
S černým lanýžem 95	Aioli majonéza
	Košík grilovaných topinek na ohni 6ks 79

SÝRY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí pro 2 osoby 150g plísňový kravský sýr v popelu vyzrálý kravský horský sýr vyzrálý kravský Gratien svatojánské ořechy jablečno hruškové chutney naše semínkové kreky	377
Selekce evropských sýrů pro 2 osoby 150g Gruyère doux AOC Bleu de Bonneval Brillat savarin AOP jablečno hruškové chutney ořechy v lanýžovém medu naše semínkové kreky	377
Plísňový kravský sýr v popelu 50g svatojánské ořechy jablečno hruškové chutney naše semínkové kreky	145
Brillat savarin AOP 50g ořechy v lanýžovém medu jablečno hruškové chutney naše semínkové kreky	152
Rýs s ušlechtilou spirulinou 100g květák bílá ředkev naše semínkové kreky	290

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKY KLÁRY ŘEZNIČKOVÉ

Císařský trhanec „Kaiserschmarrn“ švestky v portském mandle vanilková zakysaná smetana	180
Maracuja & hořká čokoláda 70% drobenka z ovesných vloček růžový grep pomeranč limetka	180
Tartaletka Dubaj pistácie kadajif tahini mléčná čokoláda	180
Pivní dort čokoládový korpus oříškový krém redukce z tmavého piva	135
Arašídové brownies slaný karamel arašídové máslo	135
Punčový dort borůvky vanilkový krém rum	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



MENU



STARTERS | SNACK

SPORCK degustation starter plate for 2 persons	478
beef tartare with anchovies 100g goose paté 100g fruit bread with nuts red radish sourdough bread with chives grilled bread	
HUBERT degustation starter plate for 2 persons	538
pulled smoked beef with BBQ sauce caramelised onion 100g mini chorizo with garlic 100g homemade pastrami 50g chipotle sauce grilled bread	

Beef tartare 150g yolk gel pickles onion anchovies mustard seeds smoked paprika grilled sourdough bread	356
Selection of dry meat from Čejka butcher shop 160g pork belly rib eye pork ham beef sausage with green peppercorns pickled vegetables remulade sauce	368
Our salsiccia with black truffle 100g sourdough bread mustard	174
Goose paté 100g fruit bread with nuts aronia with ginger	187
Baked mini chorizo with garlic 150g chilli beer bread bun	185
Pulled VEGAN tenderloin in barbeque sauce 80g caramelized onion grilled bread	275
Bread crackers 140g sunflower, sesame and pumpkin seeds pastrami spread 100g cheese dip 100g	139 119 89

SOUPS

"Kulajda" soup traditional Czech soup roasted spring fieldcup mushroom farm egg potato terrine dill	145
Soup of the day	134

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

SALADS & VEGETARIAN DISHES

Gočár salad size S/L little gem salad baked Hokaido pumpkin with honey red onion smoked hard cheese miso dressing pomegranate	225 305
Bon Repos salad size S/L Burrata mixed leaves salad frisée grape dressing plum Balsamico vinegar reduction hazelnuts rye bread crumble	275 395
Mushrooms on red wine "Bourguignon" oyster mushroom porcini spring fieldcup mushroom Lion's mane mushroom silver onions broccoli groats croquettes with parmesan	395
Pointed cabbage steak in buttermilk sauce from sauerkraut nuts in truffle oil chilli salsa apple baked Grenaille potatoes	385

MEAT MAIN DISHES

Wild boar Hacksteak 200g bacon sauce with black truffle celery fondant Pak Choi potato crumble	495
Beef "Tafelspitz" in strong broth with lovage 180g potato rösti apple with horseradish chives velouté	545
Veal sirloin tip schnitzel fried on ghí 150g light potato salad yogurt apple celery stalk radish gherkin or butter mashed potato gherkin salad dill dressing yogurt	525
Pulled duck thigh in potato dumpling 150g plum chutney caramelized plums roasted kale Vienna shallots	485
Braised deer leg 180g & root vegetable sauce Karlsbad dumpling cranberries elderberries	425
Beef ribs 750g braised and smoked for 12 hours BBQ Sporck sauce (1-2 persons) fried groats croquettes with mushrooms broccoli	725
Beef "Brisket" braised and smoked for 12 hours M 220g / L 450g baked potato Grenaille grilled colorful carrot roasted Cavolo Nero BBQ Sporck sauce	445 695

MAREK FICHTNER - EXECUTIVE CHEF

"You can be a talented chef and run the best restaurant, but without a great team, you're just a skilled dreamer in a chef's jacket."

MAREKFICHTNER

FROM OUR GRILL

Sirloin Wagyu Kagoshima Japan A4 150g	1.950
Tenderloin Wagyu Kagoshima Japan A4 200g	2.970
Rib Eye Wagyu Australia BMS 6/7 400g	2.770
Burger Wagyu & foie gras 270g truffle mayonnaise red onion marmelade brioche bun Mesclun salad	799
Tenderloin Czech farm 200g	935
Sirloin 50 days dry aging Argentina 250g	830
Rib Eye 120 days fed with grain Argentina 400g 2024 gold medal "World steak challenge"	1.190
Flap Steak Argentina 250g	695
Rump Steak Argentina 250g	540
Deer loin Czechia 200g	660
Deer tenderloin skewer Czechia 200g	660
Pork neck steak from Black mottled "Přeštice" pig Czech farm 250g	462
Vegan Tenderloin steak 200g	510

FOR SHARING

Tomahawk for 2-3 persons 1000g Czech farm BBQ Sporck sauce 2024 silver medal "World steak challenge"	3.350
CZECHIA for 3-4 persons tenderloin 200g deer loin 400g pork neck from "Přeštice" pig 250g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce	2.560
SOUTH AMERICA for 4 persons rib eye 400g sirloin 250g flap steak 500g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce 2024 gold medal "World steak challenge"	3.650
WAGYU for 3-4 persons rib eye Australia 400g tenderloin Japan 200g sirloin Japan 150g Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce	6.625

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED GRENAILLE POTATOES, GRILLED COLOFRUL CARROT AND BROCCOLI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SAUCES

BBQ Sporck	48	Baked potato	119
Chipotle	48	Cheddar and sour cream	
Chimichurri	48	Potato puré with butter	90
Cognac with green peppercorns	65	Fried groats croquettes with mushrooms	90
With black truffle	95	Aioli mayonnaise	
		Grilled sourdough bread 6 pcs	79

SIDES

CHEESES

Cheese selection from the Krasolesí bio farm for 2 persons 150g white mold cheese in ash aged mountain cheese white mold aged Gratien fermented green walnuts apple and pear chutney our seed crackers	377
European cheeses for 2 persons 150g Gruyère doux AOC Bleu de Bonneval Brillat savarin AOP apple and pear chutney nuts in truffle oil our seed crackers	377
White mold cheese from Krasolesí 50g fermented green walnuts apple and pear chutney our seed crackers	145
Brillat savarin AOP 50g apple and pear chutney nuts in truffle oil our seed crackers	152
Vegan cheese with noble spirulina 100g cauliflower white radish our seed crackers	290

DESSERTS

MADE BY OUR PASTRY CHEF KLÁRA ŘEZNÍČKOVÁ

"Kaiserschmarrn" plums in port wine almonds vanilla sour cream	180
Passion Fruit & dark chocolate 70% oatmeal crumble pink grapefruit orange lime	180
Dubai tartlet pistachios kadayif tahini milk chocolate	180
Dark beer cake chocolate sponge hazelnut cream dark beer reduction	135
Peanuts brownies salted caramel peanut butter	135
Punch cake blueberries vanilla cream rum	135
Traditional Bohemian "Větrník" yolk cream caramel whipped cream	123