



ČERVENÝ JELEN

PŘEDKRMY I CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby 478
| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | kachní paštika | 100g | cibulová sušenka |
| 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 | žlutkový gel | okurky | 346
| cibule | ančovičky | hořčičná semínka | uzená paprika | grilovaný kváskový chléb

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

Naše Salsiccia s černým lanýžem | 100g | 174
| kváskový chléb | hrubozrnná hořčice

Kachní paštika | 100g | 187
| brusinky | cibulová sušenka

Pečené mini chorizo s česnekem | 100g | 158
| chilli | pивní rohlík

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

SALÁTY

Gočár | velikost S/L | 155 | 280
| čerstvý sýr z Krasolesí | čekankové puky | rukola |
| karamelizované blumy | zauzená ořechová granola | cider dresink

Bon Repos | velikost S/L | 130 | 230
| grilovaná dýně | domácí pивní dresink | salátové listy |
| tymiánové krutóny | parmesánové chipsy | rakytník

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

POLÉVKY

Rozložená bramboračka 145
| houby | kuřecí vývar | konfitovaný žloutek | čerstvá majoránka | drobenka

Polévka dle denní nabídky 134

HLAVNÍ CHODY VEGETARIÁNSKÉ

Vejce na hniličku & koprovka 350
| pečené brambory Grenaille | hlíva královská | kadeřávek | koprové velouté

Bramborová rōsti & modrý sýr 390
| čekanka | jemné salátové listy | pomerančový dresink | ořechy

Vegetariánský chod dle denní nabídky 350

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

Telecí koleno | 180g | 450
| tymiánová šťáva s morkem | batátová kaše | grilovaný pastiňák | jáhlové pukance

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem | 180g | 535
| bramborová rōsti | kadeřávek | máslová dýně s koprem | křenové velouté

Srncí ragů | 180g | & švestková omáčka 480
| karamelizovaná bluma | karlovarský knedlík | křupavá vídeňská šalotka | slanina

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

Hovězí žebra | 12 hodin pečená a zauzená | 750g | 663
| pečené brambory Grenaille | máslová dýně s koprem | kadeřávek | grilovací omáčka

Pomalu pečené hovězí hrudí „Brisket“ | 150g | 300g | 413 | 695
| brambory Grenaille | dýně Hokaido | celer v solné krustě | grilovací omáčka

Masový chod dle denní nabídky 380

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

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 | 799
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | 60 dní suché zrání | česká farma | 250g | 790

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | dokrmovaný 200 dní zrnem | Uruguay | 400g | 1.190

Tenderloin | steak ze svičkové | Argentina | 200g | 935
| 2023 zlatá medaile „World steak challenge“ |

Flap Steak | vyzrálý hovězí pupek | Argentina | 250g | 695

Rump Steak | vyzrálá hovězí květová špička | Argentina | 250g | 445

Hřbet z divočáka | Česko | 200g | rakytníkové coullis | 553

Naše Salsiccia s černým lanýžem | 200g | 345

Krkovice z přeštického vepře | Česko | 250g | 462

Veganský Tenderloin steak | 200g | 510

KE SDÍLENÍ

Tomahawk pro 2-3 osoby | 1000g | česká farma | 3.250
| steak z vysokého roštěnce s kostí | Česko | grilovací Špork omáčka

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

JIŽNÍ AMERIKA pro 4 osoby 3.650
| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 500g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

WAGYU pro 3-4 osoby 6.625
| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g |
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka

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

OMÁČKY

Grilovací Špork

48

Čipotlová

48

Chimichurri

48

Koňaková se zeleným pepřem

65

Hřibková s Iberijským špekem

65

PŘÍLOHY

Pečená brambora na mořské soli | 119

| Cheddar | zakysaná smetana

Batátová kaše s konfitovaným česnekem | 90

Celer v solné krustě | Fourme d'Ambert | 110

Košík grilovaných topinek na ohni | 6ks | 79

SÝRY

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

Selekce evropských sýrů pro 2 osoby | 150g | 377
| francouzský Fourme d'Ambert | francouzský Camembert de Normandie |
| švýcarský Vacherin Fribourgeois | jablečno-hruškové chutney | lanýžový med |
| naše semínkové kreky

Plíšňový kravský sýr v popelu | 50g | 145
| svatojánské ořechy | jablečno-hruškové chutney | naše semínkové kreky

Camembert de Normandie | 50g | 145
| lanýžový med | jablečno-hruškové chutney | naše semínkové kreky

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

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKY KLÁRY ŘEZNIČKOVÉ

Císařský trhanec „Kaiserschmarrn“ 180
| karamelizované kdoule | borůvkové coullis |
| mandle | vanilková zakysaná smetana

Švestkový crumble 180
| krém ze svatojánských ořechů | drobenka z ovesných vloček | skořice

Pivní dort 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

• CERVENYJELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ
REZERVACE NA ČÍSLE: +420 735 123 647

Seznam alergenů na vyžádání u služby. Ceny jsou uvedeny v Kč.
Poloviční porce jsou účtovány za 75% z původní ceny





ČERVENÝ JELEN

STARTERS | SNACK

SPORCK degustation starter plate for 2 persons 478
| Beef tartare with anchovies | 100g | duck paté | 100g | onion biscuit |
| 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 beef pastrami | 50g |
| chipotle sauce | grilled bread

Beef tartare | 150g | yolk gel | pickles | 346
| onion | anchovies | mustard seeds | smoked paprika | grilled sourdough bread

Selection of dry meat from Čejka butcher shop | 160g | 368
| pork belly | Rib Eye | pork ham | beef sausage with green peppercorns |
| pickled vegetable | remulade sauce

Our salsiccia with black truffle | 100g | 174
| sourdough bread | mustard

Duck paté | 100g | 187
| cranberry | onion wafer

Baked mini chorizo with garlic | 100g | 158
| chilli | beer bread bun

Pulled VEGAN tenderloin in barbeque sauce | 80g | 275
| caramelized onion | grilled bread

SALADS

Gočár | size S/L | 155 | 280
| fresh cheese from Krasolesí | endive | arugula |
| caramelized plum | smoked 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

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

SOUPS

Potato soup 145
| mushrooms | chicken broth | confited egg yolk | fresh majoram | potato crumble

Soup of the day 134

VEGETARIAN MAIN COURSES

Soft boiled egg & dill sauce 350
| baked Grenaille potatoes | king oyster mushroom | kale | dill velouté

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

Vegetarian main course of the day | 350 350

MEAT MAIN COURSES

Veal shank | 180g | 450
| thyme jus with marrow | sweet potato mash | grilled parsnip | millet popcorn

Beef „Tafelspitz“ in strong broth with lovage | 180g | 535
| potato rösti | kale | butternut squash with dill | horseradish velouté

Deer ragout | 180g | & plum sauce 480
| caramelized plum | Karlsbad dumpling | crispy shallot | bacon

Braised deer leg | 180g | & root vegetable sauce 395
| Karlsbad dumpling | cranberries | elderberries

Beef ribs | braised and smoked for 12 hours | Ireland | 750g | 663
| Grenaille potatoes | butternut squash with dill | kale | BBQ sauce

Beef Brisket | braised and smoked for 12 hours | Australia | 150g | 300g | 413 | 695
| Grenaille potatoes | butternut squash with dill | salt crusted celeriac | BBQ sauce

Meat main course of the day 380

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

GRILLWORKS[®]
Made in USA | www.grillworks.com

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 mayonaise | 799
| red onion marmelade | brioche bun | Mesclun salad

Sirloin | 60 days dry aging | Czech farm | 250g | 790

Rib Eye | 200 days fed with grain | Uruguay | 400g | 1.190

Tenderloin | Argentina | 200g | 935
| 2023 gold medal „World steak challenge“ |

Flap Steak | Argentina | 250g | 695

Rump Steak | Argentina | 250g | 445

Wild boar loin | Czech farm | 200g | see buckthorn coulis | 553

Our salsiccia with black truffle | 200g | 345

Pork neck from Black mottled "Přeštice" pig | Czech farm | 250g | 462

Vegan Tenderloin steak | 200g | 510

FOR SHARING

Tomahawk for 2-3 persons | 1000g | 3.250
| Czechia | BBQ Sporck sauce

CZECHIA for 3-4 persons 2.460
| Sirloin | 250g | boar loin | 400g | pork neck from Přeštice pig | 250g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

SOUTH AMERICA for 4 persons 3.650
| Rib Eye | 400g | Tenderloin | 200g | Flap steak | 500g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

WAGYU for 3-4 persons 6.625
| Rib Eye Australia | 400g | Tenderloin Japan | 200g | Sirloin Japan | 150g |
| Chimichurri, Cognac with green peppercorns and chipotle sauce

ALL MEALS FROM THE GRILL ARE SERVED WITH BAKED GRENAILLE POTATOES,
HOKAIDO PUMPKIN AND BROCCOLINI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SAUCES

BBQ Sporck

48

Chipotle

48

Chimichurri

48

Cognac with green peppercorns

65

Porcini and Iberico sauce

65

SIDES

Baked potato |

119

| with cheddar and sour cream

Sweet potatoe mash with confited garlic

90

Salt crusted celeriac | Fourme d'Ambert |

110

Grilled sourdough bread | 6 pcs |

79

CHEESES

Cheese selection from the Krasolesí bio farm for 2 persons | 150g | 377
| white mold cheese in ash | aged mountain cheese | white mold aged Gratien |
| fermented green walnuts | apple-pear chutney | our pumpkin seed crackers

European cheese selection for 2 persons | 150g | 377
| French Fourme d'Ambert | French Camembert de Normandie |
| Swiss Vacherin Fribourgeois | apple-pear chutney |
| truffle honey | our pumpkin seed crackers

White mold cheese from Krasolesí | 50g | 145
| fermented green walnuts | apple-pear chutney | our pumpkin seed crackers

Camembert de Normandie | 50g | 145
| truffle honey | apple-pear chutney | our pumpkin seed crackers

Fermented cashew cheese with truffle | 100g | 290
| cauliflower | white radish | our seeds crackers

DESSERTS

MADE BY OUR PASTRY CHEF KLÁRA ŘEZNIČKOVÁ

„Kaiserschmarrn“ 180
| caramelized quince | blueberry couillis |
| almonds | vanilla sour cream

Plum crumble 180
| fermented green walnuts cream | oatmeal crumble | cinnamon

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

•CERVENYJELEN; FB & IG: @CERVENYJELEN; WWW.CERVENYJELEN.CZ.
NUMBER FOR RESERVATIONS: +420 735 123 647

Ask your waiting staff about allergens. Prices are listed in CZK including VAT.
Half portions are charged at 75% of the original price.

