

MENU



PŘEDKRMY I CHUŤOVKY

Studené předkrmové prkénko ŠPORK pro 2 osoby 478
| hovězí tatarák s ančovičkou | 100g | husí paštika | 100g | ovocný chléb s ořechy |
| ředkvička | kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb

Teplé předkrmové prkénko HUBERT pro 2 osoby 538
| zauzený trhané hovězí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí | 100g |
| mini chorizo s česnekem | 100g | domácí pastrami | 50g |
| čipotlová omáčka | grilovaný chléb

Hovězí tatarák | 150g | žloutkový gel | okurky | 356
| 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 | hrubozrná hořčice

Husí paštika | 100g | 187
| ovocný chléb s ořechy | rakytníkové coulis

Pečené mini chorizo s česnekem | 150g | 185
| chilli | pivní rohlík

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

SALÁTY

Gočár | velikost S/L | 170 | 290
| ovčí sýr | červená řepa | chioggio řepa | red chard salát |
| granola | ořechový dresink

Bon Repos | velikost S/L | 175 | 295
| quinoa | karamelizovaná hruška | tahini jogurt |
| dresink z granátového jablka | salátové listy | krutóny

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

POLÉVKY

Krém z pečeného česneku 145
| bramborová kroketa | vyzrálý sýr | kachní pršut | česnekové čipsy | zauzený taveňák

Polévka dle denní nabídky 134

HLAVNÍ CHODY VEGETARIÁNSKÉ

Dýňové risotto 350
| Hokaido & máslová dýně | pražená dýňová semínka | Mascarpone | Gorgonzola

Bramborovo-bryndzové knedlíčky 380
| omáčka z pečené řepy | restovaný špenát | zeleninové čipsy

Vegetariánský chod dle denní nabídky 350

HLAVNÍ CHODY MASOVÉ

Telecí koleno | 180g | 450
| ragú z Beluga čočky | Čejkova slanina | pak choi | mrkev

Hovězí „Tafelspitz“ v silném vývaru s libečkem | 180g | 535
| bramborová rosti | restovaný špenát | křenové velouté

Olivové kuře na paprice | 250g | 480
| supreme | hrnkový knedlík plněný konfitovaným stehnem | vídeňská šalotka |
| zakysaná smetana s pažitkou | chorizo | broccolini

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

Hovězí žebra | 12 hodin pečená a zauzená | 750g | 685
| topinambury | mrkev | broccolini | grilovací omáčka

Pomalu pečené hovězí hruď „Brisket“ | 150g | 300g | 413 | 695
| topinambury | šťouchaná máslová dýně s mandarinkou |
| pak choi | grilovací omáčka

Masový chod dle denní nabídky 380

MAREK FICHTNER - ŠÉFKUČAŘ

„Můžete být talentovaný šefkuchař a vést nejlepší restauraci, ale bez skvělého týmu jste jen šikovný snílek 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 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 | 799
| marmeláda z červené cibule | briošková bulka | Mesclun salát

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | 60 dní suché zrání | česká farma | 250g | 830

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

Tenderloin | steak ze svíčkové | Argentina | 200g | 935
| 2024 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 coulis | 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 | 3.350
| steak z vysokého roštěnce s kostí | Česko | grilovací Špork omáčka
| 2024 stříbrná medaile „World steak challenge“

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 TOPINAMBURY,
DVOJBAREVNOU MRKVI A BROCCOLINI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

OMÁČKY

Grilovací Špork | 48

Čipotlová | 48

Chimichurri | 48

Koňaková se zeleným pepřem | 65

Z červeného vína s Foie gras | 95

PŘÍLOHY

Pečená brambora na mořské soli | 119

| Cheddar | zakysaná smetana

Bramborová kaše s černým lanýžem | 90

Šťouchaná máslová dýně s mandarinkou | 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 Graten |
| svatojánské ořechy | jablečno-hruškové chutney | naše semínkové kekry

Selekce francouzských sýrů pro 2 osoby | 150g | 377
| Comté extra vieux | Mont d'or AOP | Saint Nectaire AOP |
| jablečno-hruškové chutney | lanýžový med | naše semínkové kekry

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

Comté extra vieux | 50g | 152
| lanýžový med | jablečno-hruškové chutney | naše semínkové kekry

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

DEZERTY

OD NAŠÍ ŠÉFCUKRÁŘKY KLÁRY ŘEZNIČKOVÉ

Císařský trhanec „Kaiserschmarrn“ 180
| karamelizované kdoule | borůvkové couillis |
| 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 pralíně | bílá čokoláda | ananas

Banánovo-kávový dort 135
| mascarpone | karamel | čokoláda | Kahlúa

Nugát „ve skle“ 135
| Baileys | dýňová semínka v karamelu | kakaové sablé

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 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 | fruity 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 beef pastrami | 50g |
| chipotle sauce | grilled bread

Beef tartare | 150g | yolk gel | pickles | 356
| 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

Goose paté | 100g | 187
| fruity bread with nuts | seabuckthorn coulis

Baked mini chorizo with garlic | 150g | 185
| chilli | beer bread bun

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

SALADS

Gočár | size S/L | 170 | 290
| sheep cheese | beetroot | chioggio beetroot | red chard salad |
| granola | nut dressing

Bon Repos | size S/L | 175 | 295
| quinoa | caramelized pear | tahini yoghurt |
| pomegranate | salad leaves | croutons

Vegan

Vegetarian

Gluten free

Marek Fichtner's recommendation

MAREK FICHTNER
EXECUTIVE CHEF

SOUPS

Cream of roasted garlic 145
| potato croquette | aged cheese | duck prosciutto | garlic chips | smoked spread cheese

Soup of the day 134

VEGETARIAN MAIN COURSES

Pumpkin risotto 350
| Hokaido pumpkin & butternut squash | roasted pumpkin seeds | Mascarpone | Gorgonzola

Potato & bryndza sheep cheese dumplings 380
| baked beetroot sauce | roasted spinach | vegetable chips

Vegetarian main course of the day 350

MEAT MAIN COURSES

Veal knuckle | 180g | 450
| Beluga lentil ragout | bacon from our butcher Čejka | pak choi | carrot

Beef "Tafelspitz" in strong broth with lovage | 180g | 535
| potato rösti | roasted spinach | horseradish velouté

Olive fed chicken in paprika sauce | 250g | 480
| supreme | yeast dumpling stuffed with confit chicken thigh |
| crispy shallots | sour cream with chives | chorizo | broccolini

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

Beef ribs | braised and smoked for 12 hours | Ireland | 750g | 685
| Jerusalem artichokes | carrot | broccolini | BBQ sauce

Beef Brisket | braised and smoked for 12 hours | Australia | 150g | 300g | 413 | 695
| Jerusalem artichokes | mashed butternut squash with mandarin |
| pak choi | 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."



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 | 830

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

Tenderloin | Argentina | 200g | 935
| 2024 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 steak from Black mottled "Přeštice" pig | Czech farm | 250g | 462

Vegan Tenderloin steak | 200g | 510

FOR SHARING

Tomahawk for 2-3 persons | 1000g | 3.350
| Czechia | BBQ Sporck sauce
| 2024 silver medal "World steak challenge" |

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 JERUSALEM ARTICHOKES,
COLORFUL CARROT AND BROCCOLINI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

SAUCES

BBQ Sporck | 48

Chipotle | 48

Chimichurri | 48

Cognac with green peppercorns | 65

Red wine sauce with Foie gras | 95

SIDES

Baked potato | 119
| with cheddar and sour cream

Potato puré with black truffle | 90

Mashed butternut squash with mandarin | 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 Graten |
| fermented green walnuts | apple-pear chutney | our pumpkin seed crackers

French cheese selection for 2 persons | 150g | 377
| Comté extra vieux | Mont d'or AOP | saint Nectaire AOP |
| apple-pear chutney | truffle honey | homemade pumpkin seed crackers

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

Comté extra vieux | 50g | 152
| 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 ŘEZNÍČKOVÁ

"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 | Kahlúa

Nougat spread in the jar 135
| Baileys | pumpkin seeds in caramel | chocoalte sablé

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.

