




## POLÉVKY

- Tradiční dršťková | majoránka | pивní rohlík | 85
- Boršč | zakysaná smetana | hovězí krk | vepřová plec | červená řepa | kopr |  85

## HLAVNÍ CHODY

- Pstruh losovitý | 150g | mandarinková omáčka | Tarhoňa | růžičková kapusta |  275  
| nakládaná červená cibule
- Telecí Saltimbocca | 150g | parmská šunka | šalvěj | šafránové risotto | brocollini | artyčok | 240
- Kančí sekaná | 150g | slanina | omáčka z červeného vína s morkem | celerové pyré s tuřínem | 220  
| brusinky | salát polníček | dresink z podmáslí | krutóny ze semínkového chleba
- Lívanec s pečenou červenou řepou & smažený černý kořen | šlehaný tvaroh |  230  
| majonéza | red chard
- Halušky s brynzou | slanina s cibulkou | chlebová drobenka | *možnost i*  225  
| salát polníček | dresink z podmáslí | krutóny ze semínkového chleba

## DEZERT

- Sachr | meruňková marmeláda | ganáž z hořké čokolády | šlehačka | 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 |  830
- 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 TOPINAMBURY,  
DVOJBAREVNOU MRKVI A BROCOLLINI. VŠECHNY PŘÍLOHY JSOU VEGETARIÁNSKÉ.

## OMÁČKY

- grilovací Špork | 48   48 Chimichurri |   48

## BURGER &amp; SALÁTY

- Cheeseburger z hovězího Aberdeen Angus | 355  
| 200g | čedar | slaninová marmeláda | čipotlová majonéza |  
| mladý špenát | little gem | parmazánový dip | sezamová bulka
- Salát Gočár | velikost S/L 170 | 290  
| ovčí sýr | červená řepa | red chard salát |  
| granola | ořechový dresink
- Salát Bon Repos | velikost S/L 175 | 295  
| quinoa | karamelizovaná hruška | tahini jogurt |  
| dresink z granátového jablka | salátové listy | krutóny



## HLAVNÍ CHOD

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

## 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 | žlutkový gel |  269  
| 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 pralíně | bílá čokoláda | ananas
- Banánovo-kávový dort | 135  
| mascarpone | karamel | čokoláda | Baileys
- Nugát „ve skle“ | 135  
| Baileys | dýňová semínka v karamelu | kakaové sablé
- Větrník | 123  
| žlutkový krém | karamelová šlehačka



Marek Fichtner doporučuje



vegetariánské



veganské




bezlepkové




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



## SOUPS

- Traditional tripe soup | marjoram | beer bread roll | 85
- Borscht | sour cream | beef neck | pork shoulder | beetroot | dill |  85

## MAIN COURSES

- Salmon trout | 150g | mandarin sauce | egg pasta pearls |  275  
| Brussel sprouts | fermented red onion
- Veal Saltimbocca | 150g | parma ham | sage | saffron risotto | broccolini | artichoke | 240
- Wild boar meat loaf | 150g | bacon | red wine sauce with marrow | celeriac pureé with turnip | 220  
| crenberries | cress salad | buttermilk dressing | seeds bread crackers
- Pancake with baked beetroot & salsify | whisked curd cheese |  230  
| mayonnaise | red chard
- Potato dumplings with brynza cheese | bacon with onion | bread crumbs | *available as :*  225  
| cress salad | buttermilk dressing | seeds bread crackers

## DESSERT

- Sachertorte | apricot marmelade | dark chocolate ganache | fresh cream | 75

## FROM OUR ALACARTE

### GRILL

- Pork neck fillet from Přeštice pig | Czech farm | 250g | 462
- Rib Eye | Uruguay | 400g | 1.190  
| 200 days fed with grain
- Sirloin | Czech farm | 250g |  830
- 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 JERUSALEM ARTICHOKES, COLORFUL CARROT AND BROCCOLINI. ALL SIDES ARE VEGETARIAN.

### SAUCES

- BBQ Sporck | 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 | size S/L 170 | 290  
| sheep cheese | beetroot | chioggia beetroot |  
| red chard salad | granola | nut dressing
- Bon Repos | size S/L 175 | 295  
| quinoa | caramelized pear | tahini yoghurt |  
| pomegranate | salad leaves | croutons



### MAIN COURSE

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

### 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 |  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 | fermented 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
- Nougat spread in the jar | 135  
| Baileys | pumpkin seeds in caramel | chocolate 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:

