

# GRILL



ČERVENÝ JELEN

# Z TREZOROVÉ KUCHYNĚ

Sirloin Wagyu | steak z nízkého roštěnce | Japonsko A4 | 150g | 1.850

Tenderloin Wagyu | steak ze svíčkové | Japonsko A4 | 200g | 2.700

Rib Eye Wagyu | steak z vysokého roštěnce | Austrálie | 400g | 2.400

Flap steak Wagyu | vyzrálý pupek Austrálie | 250g | 1.150

Burger Wagyu | 200g | grilované portobello | domácí majonéza | 720  
| sladkokyselá červená cibule | bulka z briošky | salát ze špičatého zelí

Rib Eye | steak z vysokého roštěnce | česká farma | 350g | 690

Sirloin | steak z nízkého roštěnce | česká farma | 250g | 590

Grilovaná hovězí žebra | 12 hodin pečené a zauzené | Irsko | 750g | 570

Brisket | Austrálie | 150 / 300g | 350 / 490

| hovězí hrudí marinované v grilovací omáčce, 12 hodin pečené a zauzené |

Kachní prso Magret | Maďarsko | 200g | 390

Hřbet z vepře Mangalice | Maďarsko | 200g | 390

Hřbet z muflona | Česká republika | 200g | 390

Supreme z olivového kuřete | Řecko | 270g | 360

Pleskavice Špork | 250g | 299

| směs mletého hovězího a vepřového masa, vyuzeného lilku, cukety a papriky |  
| salsa rossa |

Porchetta z vepřového boku, 6 hodin rožněná | 150 / 300g | 260 / 410

## KE SDÍLENÍ

Studené degustační prkénko ŠPORK | 320

| hovězí tatarák s ančovičkou | rilletes z vepřového bůčku | červená ředkvička |  
| kváskový chléb s pažitkou | grilovaný chléb |

Teplé degustační prkénko HUBERT | 410

| trhané hovězí hrudí v grilovací omáčce s karamelizovanou cibulí |  
| zvěřinová klobása s hořčicí | 6 hodin rožněná porchetta z vepřového bůčku |  
| čipotlová omáčka | grilovaný chléb |

Tomahawk pro 2-3 osoby | 1000g | 2.900

| steak z vysokého roštěnce s kostí | Austrálie nebo Irsko | grilovací Špork omáčka |

Chuck roll pro 2-3 osoby | 700g | 890

| steak z hovězího krku | Austrálie | grilovací Špork omáčka |

Degustace steaků GOČÁR pro 3-4 osoby | 1.350

| Rib Eye Česká farma | 400g | 6 hodin rožněná Porchetta | 150g |  
| Kachní prso Magret | 200g | Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

Degustace steaků DIANA pro 3-4 osoby | 1.500

| Hřbet z Mangalice | 400g | Supreme z olivového kuřete | 270g |  
| Hřbet z muflona | 200g | Chimichurri, čipotlová a Cumberland omáčka |

Degustace steaků BON REPOS pro 5-6 osoby | 3.900

| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Austrálie | 700g | hřbet z muflona | 200g |  
| Chimichurri, koňaková a Cumberland omáčka |

Degustace steaků WAGYU pro 3-4 osoby | 4.500

| Rib Eye Austrálie | 400g | Sirloin Japonsko | 150g | Flap steak Austrálie | 250g |  
| Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

Degustace steaků WAGYU pro 4-5 osoby | 6.500

| Rib Eye Austrálie | 400g | Tenderloin Japonsko | 200g | Sirloin Japonsko | 150g |  
| Flap steak Austrálie | 250g | Chimichurri, koňaková a čipotlová omáčka |

## PŘÍLOHY

Všechna jídla z grilu servírujeme s grilovanou dýní & pastinákem,  
pečenými zámeckými bramborami s estragonem

Pečená brambora na mořské soli s čedarem a zakysanou smetanou | 90

Grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou | 95

Peperonata | 80

Fermentovaná pálivá ředkev a květák | 50

Jemné salátové listy | domácí pивní dresink | polosušená cherry rajčata | 60

## OMÁČKY

grilovací Špork 30 | čipotlová 35 | Cumberland 30 |  
koňaková se zeleným pepřem 45 | Chimichurri 45 |

#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.

## PŘEDKRM A POLÉVKA

Vývar z hovězí oháňky se Sherry | 95

| zeleninové nudle | sýrové knedlíčky se slaninou |

Krkonošské kyselo | 85

| brambory | vejce 63 | houby | pažitkový olej |

Hovězí tatarák | 150g | 299

| žloutkový gel | okurky | cibule | ančovičky | hořčice Dijon | uzená paprika | grilovaný chléb |

## LEHKÁ JÍDLA

Grilovaný salát Little gem & kuřecí filety | 240

| Caesar dip | cherry rajčata | krutóny | kapary | parmazán |

Pečené zámecké brambory | 195

| šlehaný ovčí sýr | pesto z rukoly | zeleninové čipsy |

Grilovaná dýně Hokkaido | bůvolí mozzarella | fíky | 280

| čekankové puky | rukolová majonéza | dresink z dýňového oleje a malinového octa |

## HLAVNÍ CHODY

Hovězí "Tafelspitz" v silném vývaru s libečkem | 180g | 340

| bramborová rösti | dýně s koprem | špenát | jablko s křenem | pažitkové velouté |

Jelení kýta | 180g | svíčková omáčka | 295

| karlovarský knedlík | brusinky | černý bez |

Domácí pastrami | 100g | 310

| pečená brambora na mořské soli s čedarem | zakysaná smetana s pažitkovým olejem |  
| Peperonata | grilované portobello s bryndzou a křupavou slaninou |

## DEZERTY

Dort „Červený jelen“ | 70

| bezlepkový piškot | krém z bílé čokolády | jahody |

Pivní dort Klárky Řezníčkové | 90

| čokoládový korpus | oříškový krém | redukce z tmavého piva |

Pistáciiová profiterolka | 80

| karamelový & pistáciiový krém |

Nepečený limetkový cheesecake | 75

| zelený čaj | malinové želé | máslové sušenky |

Maracujový Indián | 80

| mango | kokos | bílá čokoláda |

## CHUŤOVKY

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 100g | 220

| plísňový kravský sýr v popelu | vyzrálý kravský horský sýr |  
| dýňová marmeláda | domácí semínkové krekry |

Selekce sýrů z Biofarmy Krasolesí | 185g | 380

| plísňový kravský Bastion | vyzrálý kozí Gratien | plísňový kozí Rustique |  
| dýňová marmeláda | domácí semínkové krekry |

Kváskový chléb s máslem | 70

| pažitka | červená ředkvička | vločková mořská sůl |

Zvěřinová klobása od hraběte Jiřího Šternberga | 135

| hořčice | pивní rohlík |

Rilletes z vepřového bůčku | 125

| okurka | cibule | kváskový chléb |

Trhané zauzené hovězí hrudí | 170

| grilovací omáčka Špork | karamelizovaná cibule | pивní rohlík |

Uzená papriková klobaňa | 100g | 190

| fermentovaná pálivá ředkev a květák | naše krekry z mláta |

Veganské

Vegetariánské

Bezlepkové

Výběr Marka Fichtnera

MAREK FICHTNER  
EXECUTIVE CHEF

# GRILL



ČERVENÝ JELEN

# FROM THE VAULT KITCHEN

- Sirloin Wagyu | Japan A4 | 150g | 1.850
- Tenderloin Wagyu | Japan A4 | 200g | 2.700
- Rib Eye Wagyu | Australia | 400g | 2.400
- Flap steak Wagyu | Australia | 250g | 1.150
- Burger Wagyu | 250g | grilled portobello | homemade mayonnaise | sweet and sour red onion | brioche bun | sweetheart cabbage salad 720

Rib Eye | Czech farm | 350g | 690

Sirloin | Czech farm | 250g | 590

Beef ribs | 12 hours braised and roasted | Ireland | 750g | 570

Brisket | Australia | 150 / 300g | 350 / 490  
| marinated in barbeque sauce, 12 hours braised and smoked |

Duck breast Magret | Hungary | 200g | 390

Tenderloin of „Mangalice“ | Hungary | 200g | 390

Loin of Mouflon | 200g | Czech republic | 390

Olive fed chicken supreme | Greece | 270g | 360

Pljeskavica Sporck | 250g | 299  
| minced beef and pork, smoked eggplant, peppers | salsa rossa |

Porchetta | made of pork belly | 6 hours roasted | 150 / 300g | 260 / 410

## MEALS FOR SHARING

Degustation starter plate SPORCK | 320  
| beef tartar | pork rillettes | red radish |  
| sourdough bread with chives | grilled bread |

Degustation starter plate HUBERT | 410  
pulled brisket with BBQ sauce	caramelized onion
game sausage with mustard	6 hours roasted porchetta
chipotle mayo	grilled bread

Tomahawk for 2-3 persons | 1100g | 2.900  
| Australia or Irland | BBQ Spork sauce |

Chuck roll for 2-3 persons | 700g | 890  
| Australia | BBQ Spork sauce |

Steak selection GOČÁR for 3-4 persons | 1.350  
| Rib Eye Czech farm | 400g | Porchetta | 150g | Duck breast Magret | 200g |  
| Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

Steak selection DIANA for 3-4 persons | 1.500  
| Loin of „Mangalice“ | 400g | Olive fed chicken supreme | 270g |  
| Loin of Mouflon | 200g | | Chimichurri , chipotle and Cumberland sauce |

Steak selection BON REPOS for 5-6 persons | 3.900  
| Tomahawk | 1000g | Chuck roll Australia | 700g |  
| Loin of Mouflon | 200g |  
| Chimichurri , cognac and Cumberland sauce |

Steak selection WAGYU for 3-4 persons | 4.500   
| Rib Eye Australia | 400g | Sirloin Japan | 150g | Flap steak Australia | 250g |  
| Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

Steak selection WAGYU pro 4-5 osoby | 6.500   
| Rib Eye Australia | 400g | Tenderloin Japan | 200g | Sirloin Japan | 150g |  
| Flap steak Australia | 250g | Chimichurri , cognac and chipotle sauce |

## SIDE DISHES

All MEALS from the GRILL are served with grilled pumpkin & parsnip, roasted baby potatoes with estragon

Baked potato with Cheddar and sour cream | 90

Grilled portobello with bryndza cheese and crispy bacon | 95

Peperonata | 80

Fermented spicy daikon radish and cauliflower | 50

Green leaves salad | home made beer dressing | semi-dried tomatoes | 60

## SAUCES

BBQ Spork 30 | chipotle 35 | Cumberland 30 | Cognac with green pepper 45 | Chimichurri 45

#CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; www.CERVENYJELEN.cz.

Reservation telephone number : +420 735 123 647

Allergens are available from your waiting staff. Prices are in CZK and include VAT.

Half portions are charged at 75% of original price.

## STARTER AND SOUP

Broth of beef oxtail and beetroot | Sherry | 95  
| vegetable julienne | cheese and bacon dumplings |

Sour dough soup of „Krkonoše“ | 85  
| potato | egg 63° | mushroom | chives oil |

Beef tartar | 150g | 299  
| egg yolk gel | pickles | onion | anchovy | mustard Dijon | smoked pepper | grilled bread |

## LIGHT DISHES

Grilled salad Little gem & chicken fillets | 240  
| Caesar dip | cherry tomatoes | croutons | capers | parmesan |

Roasted skin potatoes | 195  
| whipped sheep cheese | rucola pesto | vegetable chips |

Grilled pumpkin Hokaido | buffalo mozzarella | figs | 280  
| chicory | rocket mayonaise | pumpkin oil and raspberry vinegar dressing |

## MAIN COURSES

Beef „Tafelspitz“ in broth with lovage | 180g | 340  
| potato rösti | asparagus | spinach | pumpkin with dill | chives velouté |

Braised deer leg | 180g | root vegetable sauce | 295  
| Carlsbad dumplings | cranberries | elderberry |

Our home-made pastrami | 100g | 310  
| Baked potato with Cheddar | Peperonata | sour cream with chive oil | grilled portobello  
with bryndza and crispy bacon

## DESSERTS

Cake „Red Stag“ | 70  
| gluten free sponge | white chocolate cream | strawberries |

Dark Beer Cake | 90  
| chocolate sponge | hazelnut cream | reduction of dark beer |

Pistachio Profiterole | 80  
| caramel and pistachio cream |

Lime raw cheesecake | 75  
| green tea | raspberry gel | butter cookies crumbs |

Chocolate covered soft meringue cookie | 80  
| passion fruit | mango | coconut | white chocolate |

## SNACKS

Cheese selection from Bio farm Krasolesí | 100g | 220  
| white mold cheese in ashes | aged mountain cheese | pumpkin jam |  
| home-made pumpkin seed crackers |

Cheese selection from Bio farm Krasolesí | 185g | 380  
| white mold cows Bastion | aged goat Gratien | white mold goat Rustique |  
| pumpkin jam | home-made pumpkin seed crackers |

Bread with butter | 70  
| chives | red radish | maldon salt |

Game sausage | 135  
| mustard | bread roll |

Pork Rillettes | 125  
| pickles | onion | bread |

Pulled slow roasted brisket | 170  
| BBQ sauce Sporck | caramelized onion | bread roll |

Smoked vegan Hungarian sausage | 190  
| Fermented spicy daikon radish and cauliflower | spend grains crackers |



Vegan



Vegetarian



Gluten free



Marek Fichtner recommendation

MARK FICHTNER  
EXECUTIVE CHEF



BÍLÁ VÍNA	0,15L	0,75L
<b>Pinot gris</b>   PS   2019   Obelisk Valtice     polosuché (Rulandské šedé)	89	440
<b>Pálava</b>   VZH   2018     Obelisk Valtice   suché	99	490
<b>Itálie</b>   Pinot Grigio   2020   Cabert   Friuli	99	490
<b>Německo</b>   Riesling Dry   2020   Dr. Loosen     Mosel	109	590
<b>Rakousko</b>   Welschriesling Winegut Vinewurm     Weinviertel	75	---
<b>Pinot blanc</b>   PS   2018   Obelisk Valtice   suché		420
<b>Ryzlink rýnský</b>   PS   2017   Obelisk Valtice   polosladké		490
<b>Francie</b>   Sauvignon blanc   2019     Famille Bougrier   Val de Loire		490
<b>Francie</b>   Sancerre „La Mercy-Dieu“   2020     Domaine Bailly Reverdy   Val de Loire		1190
<b>Francie</b>   Chablis Premier Cru „Vaucopins“     2017   Domaine Lupé Cholet   Bourgogne		1790
<b>Francie</b>   Hautes-Côtes de Beaune   2057/2017     Les Héritiers Saint-Genys   Bourgogne		1390
<b>Francie</b>   Riesling   2019   Domaine     Michel Fonné   Alsace		750
<b>Itálie</b>   Soave Superiore DOCG   2015   „Vigneto     Runcata“   Tenuta di Corte Giacobbe   Veneto		990
<b>Itálie</b>   Gavi di Gavi DOCG   2020     Ernesto Picollo   Piemonte		690
<b>Itálie</b>   Lugana   2018   La Rifra   Lombardie		590
<b>Německo</b>   Riesling trocken   2019   Bamberger   Nahe		590
<b>Rakousko</b>   Grüner Veltliner, Alte Reben   2020   Fink   Wachau		520
<b>Rakousko</b>   Gruner Veltliner Zistl   2020   Weingut Alphart     Thermenregion		790

RŮŽOVÁ VÍNA	0,15L	0,75L
<b>Cuveé Rosé</b>   Obelisk   suché   2020	79	440
<b>Francie</b>   Cabernet d´Anjou rosé   2017     Famille Bougrier   Val de Loire   polosuché		550

ČERVENÁ VÍNA	0,15L	0,75L
<b>Cabernet Moravia</b>   ZM 2020   Sedlák	85	420
<b>Alibemet</b>   PS 2017   Maňák	99	490
<b>Itálie</b>   Primitivo Bocca della Verità   IGP 2018     Cantine De Falco   Puglia	99	490
<b>Španělsko</b>   Rioja Crianza Valdepalacios   2016     Bodegas Leza García   Rioja	139	690
<b>Francie</b>   CDR   A. Brunel   2017   Côtes du Rhône		550
<b>Francie</b>   CDR Villages - „Cuvée Sabine“     2016   A. Brunel   Côtes du Rhône		890
<b>Francie</b>   Saint-Émilion Grand Cru   2015     Château Saint-Lô   Bordeaux		1690
<b>Francie</b>   Hautes-Côtes de Beaune   2017     Les Héritiers Saint-Genys   Bourgogne		1490
<b>Francie</b>   Morgon „Les Charmes“   2018     Domaine de Lathevalle   Beaujolais		890
<b>Itálie</b>   Chianti Falacia Riserva   2017   Terre del Bruno     Marcialla   Toscana		690
<b>Itálie</b>   Villa Barbi Rosso   2016   Decugnano Dej Barbi     Orvieto   Umbria		750
<b>Itálie</b>   Messaia Rosso   2016   Terre del Bruno     Marcialla   Toscana		990
<b>Itálie</b>   Chianti Classico Riserva   2017   Agostino Petri     Castello Vicchiomaggio   Toscana		990
<b>Itálie</b>   Amarone della Valpolicella DOCG   2015     Cimbri   Veneto		1990
<b>Itálie</b>   Barolo DOCG   2017   Bosio   Piemonte		1590
<b>Chile</b>   Cabernet Sauvignon   2018   Estate De Martino     Maipo Valley		550
<b>Argentina</b>   Malbec 505   2019   Casarena   Mendoza		550

**Španělsko** | Rioja Gran Reserva | 2012 | Bodegas |  
| Leza García | Rioja

#CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; www.CERVENYJELEN.cz.  
Rezervace na čísle: +420 735 123 647  
Ceny jsou uvedeny v Kč a včetně DPH

CHAMPAGNE & PROSECCO	0,15L	0,75L
<b>Prosecco</b>   DOC extra dry     Tenuta san Giorgio	129	490
<b>Prosecco</b>   Valdobriadene DOCG brut     Capitania La Farra		690
<b>Crémant</b>   de Bourgogne Brut Blanc     Domain Vitteaut Alberti   Rully   Bourgogne		890
<b>Champagne</b>   Blanc de blancs     Jean Guerinot   AOC	239	1090
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee     Brut		1490
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee     Rose		1690
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee     <b>Magnum</b>	<b>1,5L</b>	2590
<b>Champagne</b>   Dom Perignon   2008		5400

ŠPORK / PÁLENKY & LIKÉRY	4CL
<b>ŠPORK</b> Slivovice Barrique 43%	149
<b>ŠPORK</b> Hruškovice Barrique 43%	149
<b>ŠPORK</b> Slivovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Hruškovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Meruňkovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Kontušovka 40%	79
<b>ŠPORK</b> Jeřabinka 35%	79
<b>ŠPORK</b> Hruška s medem 35%	79
<b>ŠPORK</b> Vodka Premium 40%	79
<b>ŠPORK</b> Griotka 18%	59
<b>ŠPORK</b> Zelená Premium 19%	59
<b>ŠPORK</b> Absinth 57% Rituál	149
<b>ŠPORK</b> Craft Gin 40%	79

PIVO		
Pilsner Urquell   Hladinka	0,48L	62
Pilsner Urquell   Šnyt	0,28L	51
Řezané	0,48L	62
Birell světlé	0,28/0,48L	51/62
Volba sládků	0,38L	62
Kozel tmavý 10	0,28/0,48L	51/62
Kingswood Cider	0,4L	55

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE		
Naše limonády	0,5L	65
Náš ledový čaj	0,5L	55
Karafa s vodou a citrusy   perlivá/neperlivá	0,5/1L	35/65
Vinea	0,25L	45
Kofola	0,25L	45
Rajec   perlivá   neperlivá   jemně	0,33L	39
Evian	0,33/0,75L	69/99
Badoit	0,33/0,75L	69/99
Royal Crown Cola   Classic   Slim	0,25L	49
Juice Rauch	0,2L	49
Tonic Thomas Henry	0,2L	69
Redbull Original	0,25L	89

GIN & TONIC	
Špork Craft Gin & Thomas Henry Tonic	129
Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	129
Pink Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	129
Malfy Gin Rossa & Thomas Henry Tonic	149
Hendricks cucumber & Thomas Henry Tonic	179
Tanqueray Rangpur, Thomas Henry Tonic	149
Gin Monkey 47 & Thomas Henry Tonic	239

MÍCHANÉ NÁPOJE	
Negroni	139
Aperol Spritz	139
Campari Soda	89
Campari Orange	139
Cuba Libre Havana Añejo 3y	129

APERITIVY & PORTSKÉ	
Martini Dry 1dl	79
Quevedo 20 Years Old Tawny Porto 4cl	119

DESTILÁTY & LIKÉRY	4CL
Whisky Johnnie Walker Red	89
Whisky Johnnie Walker Black	159
Whiskey Dubliner   Dubliner Honey	99
Bourbon Jim Beam	99
Whisky Laphroaig Single Malt 10y	219
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	109
Cognac Courvoisier VSOP	149
Cognac Rémy Martin XO	319
Rum Republica	79
Rum Captain Morgan Spiced Gold	79
Rum Pampero Aniversario	129
Rum Duppy Share	139
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	199
Rum Zacapa Centenario 23y	249
Rum Havana 3y	79
Legendario Elixir de Cuba	129
Fernet Original   Citrus	69
Jägermeister	79
Baileys	79
Kahlúa	79
Black Fox	79
Becherovka	79
Vodka Smirnoff Red	79

KÁVA & ČAJ	
Ristretto   Espresso   Lungo	49
Espresso Doppio	79
Espresso Macchiato	55
Cappuccino   Caffè Latte	75
Flat white	99
Čaj z čerstvého zázvoru   máty	59
Čaj Dilmah   černý   zelený   ovocný	59

RADEK TUREČEK  
ŘEDITEL





WHITE WINE	0,15L	0,75L
<b>Pinot gris</b>   PS   2018   Obelisk Valtice I   dry   (Rulandské šedé)	89	440
<b>Pálava</b>   VZH   2017   Obelisk Valtice I semi dry	99	490
<b>Italy</b>   Pinot Grigio   2018   Cabert   Friuli	99	490
<b>Germany</b>   Riesling Dry   2019   Dr. Loosen   Mosel	109	590
<b>Austria</b>   Welschriesling Winegut Vinewurm   2018   Weinviertel	75	---
<b>Pinot blanc</b>   PS   2018   Obelisk Valtice I semi sweet		420
<b>Ryzlink rýnský</b>   PS   2017   Obelisk Valtice I semi sweet		490
<b>France</b>   Sauvignon blanc   2018   Famille Bougrier   Val de Loire		490
<b>France</b>   Sancerre „La Mercy-Dieu“   2017   Domaine Bailly Reverdy   Val de Loire		1190
<b>France</b>   Chablis Premier Cru „Vaucopins“   2017   Domaine Lupé Cholet   Bourgogne		1790
<b>France</b>   Hautes-Côtes de Beaune   2018   Les Héritiers Saint-Genys   Bourgogne		1390
<b>France</b>   Riesling   2016   Domaine Michel Fonné   Alsace		750
<b>Italy</b>   Soave Superiore DOCG   2017   „Vigneto Runcata“   Tenuta di Corte Giacobbe   Veneto		990
<b>Italy</b>   Gavi di Gavi DOCG   2018   Ernesto Picollo   Piemonte		690
<b>Italy</b>   Lugana   2018   La Rifra   Lombardia		590
<b>Germany</b>   Riesling trocken   2018   Bamberger   Nahe		590
<b>Austria</b>   Grüner Veltliner, Alte Reben   2018   Fink   Wachau		520
<b>Austria</b>   Gruner Veltliner Zistl   2020   Weingut Alphant   Thermenregion		790

ROSE WINE	0,15L	0,75L
<b>Cuveé Rosé</b>   Obelisk   dry	79	440
<b>France</b>   Cabernet d´Anjou rosé   2017   Famille Bougrier   Val de Loire   semi dry		550

RED WINE	0,15L	0,75L
<b>Cabernet Moravia</b>   ZM 2018   Sedlák	85	420
<b>Alibernet</b>   PS 2017   Maňák	99	490
<b>Italy</b>   Primitivo Bocca della Verità   IGP 2017   Cantine De Falco   Puglia	99	490
<b>Spain</b>   Rioja Crianza Valdepalacios   2017   Bodegas Leza García   Rioja	139	690
<b>France</b>   CDR   A. Brunel   2017   Côtes du Rhône		550
<b>France</b>   CDR Villages - „Cuvée Sabine“   2016   A. Brunel   Côtes du Rhône		890
<b>France</b>   Saint-Émilion Grand Cru   2015   Château Saint-Lô   Bordeaux		1690
<b>France</b>   Hautes-Côtes de Beaune   2017   Les Héritiers Saint-Genys   Bourgogne		1490
<b>France</b>   Morgon „Les Charmes“   2018   Domaine de Lathevalle   Beaujolais		890
<b>Italy</b>   Chianti DOCG   2015   Cantine Gini   Toscana		490
<b>Italy</b>   Chianti Falacia Riserva   2017   Terre del Bruno   Marcialla   Toscana		690
<b>Italy</b>   Villa Barbi Rosso   2016   Decugnano Dej Barbi   Orvieto   Umbria		750
<b>Itálie</b>   Messala Rosso   2016   Terre del Bruno   Marcialla   Toscana		990
<b>Italy</b>   Chianti Classico Riserva   2016   Agostino Petri   Castello Vicchiomaggio   Toscana		990
<b>Italy</b>   Amarone della Valpolicella DOCG   2015   Cimbri   Veneto		1990
<b>Italy</b>   Barolo DOCG   2016   Bosiol   Piemonte		1590
<b>Chile</b>   Cabernet Sauvignon   2018   Estate De Martino   Maipo Valley		550
<b>Argentina</b>   Malbec 505   2018   Casarena   Mendoza		550
<b>Spain</b>   Rioja Gran Reserva   2009   Bodegas   Leza García   Rioja		1290

#CERVENYJELEN; FB&IG: @CERVENYJELEN; www.CERVENYJELEN.cz.  
Rezervace na čísle: +420 735 123 647  
Ceny jsou uvedeny v Kč a včetně DPH

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES	0,15L	0,75L
<b>Prosecco</b>   DOC extra dry   Tenuta san Giorgio	129	490
<b>Prosecco</b>   Valdobriadene DOCG brut   Capitania La Farra		690
<b>Crémant</b>   de Bourgogne Brut Blanc   Domain Vitteaut Alberti   Rully   Bourgogne		890
<b>Champagne</b>   Blanc de blancs   Jean Guerinot   AOC	239	1090
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee   Brut		1490
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee   Rose		1690
<b>Champagne</b>   Bouché Cuvée Réservee   <b>Magnum</b>	<b>1,5L</b>	2590
<b>Champagne</b>   Dom Perignon   2008		5400

ŠPORK / SPIRITS & LIQUORS	4CL
<b>ŠPORK</b> Slivovice Barrique 43%	149
<b>ŠPORK</b> Hruškovice Barrique 43%	149
<b>ŠPORK</b> Slivovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Hruškovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Meruňkovice 50%	85
<b>ŠPORK</b> Kontušovka 40%	79
<b>ŠPORK</b> Jeřabinka 35%	79
<b>ŠPORK</b> Hruška s medem 35%	79
<b>ŠPORK</b> Vodka Premium 40%	79
<b>ŠPORK</b> Griotka 18%	59
<b>ŠPORK</b> Zelená Premium 19%	59
<b>ŠPORK</b> Absinth 57% Rituál	149
<b>ŠPORK</b> Craft Gin 40%	79

BEER		
Pilsner Urquell   Hladinka	0,48L	62
Pilsner Urquell   Šnyt	0,28L	51
Semi dark	0,48L	62
Birell non alcoholic	0,28/0,48L	51/62
Brewer's selection	0,38L	62
Kozel dark 10	0,28/0,48L	51/62
Kingswood Cider	0,4L	55

SOFT DRINKS		
Our fresh lemonades	0,5L	65
Our ice tea	0,5L	55
Water caraf with fresh citrus still / sparkling	0,5/1L	35/65
Vinea	0,25L	45
Kofola	0,25L	45
Rajec   w gas   wo gas   medium	0,33L	39
Evian	0,33/0,75L	69/99
Badoit	0,33/0,75L	69/99
Royal Crown Cola   Classic   Slim	0,25L	49
Juice Rauch	0,2L	49
Tonic Thomas Henry	0,2L	69
Redbull Original	0,25L	89

GIN & TONIC	
Špork Craft Gin & Thomas Henry Tonic	129
Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	129
Pink Gin Gordon's & Thomas Henry Tonic	129
Malfy Gin Rossa & Thomas Henry Tonic	149
Hendricks cucumber & Thomas Henry Tonic	179
Tanqueray Rangpur & Thomas Henry Tonic	149
Gin Monkey 47 & Thomas Henry Tonic	239

COCKTAILS	
Negroni	139
Aperol Spritz	139
Campari Soda	89
Campari Orange	139
Cuba Libre Havana Añejo 3y	129

APERITIF & PORT WINE	
Martini Dry 1dl	79
Quevedo 20 Years Old Tawny Porto 4cl	119

DISTILLATES & LIQUORS & OTHER	4CL
Whisky Johnnie Walker Red	89
Whisky Johnnie Walker Black	159
Whiskey Dubliner   Dubliner Honey	99
Bourbon Jim Beam	99
Whisky Laphroaig Single Malt 10y	219
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	109
Cognac Courvoisier VSOP	149
Cognac Rémy Martin XO	319
Rum Republica	79
Rum Captain Morgan Spiced Gold	79
Rum Pampero Aniversario	129
Rum Duppy Share	139
Rum Diplomático Reserva Exclusiva	199
Rum Zacapa Centenario 23y	249
Rum Havana 3y	79
Legendario Elixir de Cuba	129
Fernet Original   Citrus	69
Jägermeister	79
Baileys	79
Kahlúa	79
Black Fox	79
Becherovka	79
Vodka Smirnoff Red	79

COFFEE & TEA	
Ristretto   Espresso   Lungo	49
Espresso Doppio	79
Espresso Macchiato	55
Cappuccino   Caffè Latte	75
Flat white	99
Fresh mint / Fresh ginger tea	59
Dilmah tea   black   green   fruity	59

RADEK TUREČEK  
ŘEDITEL

