

STEAKOVÉ MENU

28. - 29. 11.

STEAKY



WAGYU STRIPLOIN

1300 Kč

WAGYU AGUNA • JAPONSKO • A5
200g vyzrálého mramorovaného masa
s nezaměnitelnou křehkostí a chutí



HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

650 Kč

RED&WHITE PLATINUM • SIMENTÁLSKÁ JALOVÍČKA • WET-AGED
200g jemné, šťavnaté svíčkové
s dobrým mramorováním



HOVĚZÍ FLANK STEAK

450 Kč

RED&WHITE PLATINUM • SIMENTÁLSKÁ JALOVÍČKA • WET-AGED
250g filírovaného steaku z pupku
s mírným mramorováním



HOVĚZÍ PICANHA

450 Kč

SIMPLY JALOVICE • HOLŠTÝNSKÁ JALOVÍČKA • WET-AGED
200g filírovaného steaku z květové špičky



VEPŘOVÁ KOTLETA TIGRINTO

300 Kč

LINEA TIGRINTO • MODENA • DRY-AGED
200g filírovaného, jemně mramorovaného masa

STEAK SHARING SET PRO 2 OSOBY

2100 Kč

- 200g picanhy
- 200g flank steaku
- 200g kotlety Tigrinto
- 100g wagyu A5

PŘÍLOHY V CENĚ

- brambory grenaille
- fazolky se slaninou
- grilovaná zelenina
- omáčky dle výběru

PŘÍLOHY

Brambory grenaille s pažitkou
Grilovaná zelenina
Fazolové lusky se slaninou

70 Kč
80 Kč
90 Kč

OMÁČKY

Pepřová omáčka
Omáčka z portského vína
Lanýžová omáčka

90 Kč
90 Kč
110 Kč