



Nabídka steaků z masa prémiových plemen - Steak menu from premium breeds

Picanha Aberdeen Black (Austrálie) 250g

Květová špička hovězí kýty s tukovým krytím. Toto výborné maso připravujeme způsobem Churrasco (na jehle). Rump cap steak prepared by method Churrasco.

400,-

Wagyu striploin steak (Japonsko) 200g

Steak z nízkého roštěnce nejušlechtilějšího plemene hovězího skotu na světě pocházejícího z Japonska, stupeň mramorování A5 (excelentní). The best meat of the world - Japan Kobe beef. The degree of marbling A5 (excellent).

1800,-

T-BONE Fiorentina steak (Itálie) 800g

Hovězí steak Fiorentina je speciální kus masa složený ze dvou nejkvalitnějších a nejméně namáhaných svalových partií zvířete. Jedná se o dva různé druhy masa - nízký roštěnec a svičkovou, které jsou přichycené zvláště na každé straně hřbetní kosti. The T-bone is a steak of beef cut from the short loin, include a T-shaped bone with meat on each side.

900,-

Entrecote (Brasil) 300g

Hovězí steak z nízkého roštěnce. Beef striploin steak.

450,-

Preso Iberico (Španělsko) 200g

Speciální řez loupané plece z iberského prasete plemene Pata Negra. Má reputaci Wagyu mezi vepřovým masem. Top Blade steak from iberian Pata Negra pig. This steak has a reputation as the Wagyu of pork.

390,-

Solomillo Iberico (Španělsko) 200g

Vepřová panenka z iberského vepře na čerstvých bylinách. Iberian pig tenderloin steak with fresh herbs.

380,-

Lomo de Aguja Iberico (Španělsko) 200g

Krkovice z iberského vepře. Pork neck from iberian pig.

290,-
