



Nabídka steaků z masa prémiových plemen

Rib-eye Black Angus (USA) 300g

Vynikající steak z vysokého roštěnce plemene Black Angus s mohutným tukovým mramorováním. Excellent Rib-eye steak Black Angus with a high fat marbling
750,-

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,-

Flank steak Aberdeen Black (Austrálie) 200g

Steak, který pochází ze spodního šálu hovězího pupku. Chuťově výrazný kus masa bývá však poněkud tužší - Is a beef cut from the abdominal muscles of the cow. Apronounced taste a piece of meet, however, is a little tougher.
350,-

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,-

Pluma Iberico (Španělsko) 200g

Speciální výřez z lopatky iberského vepře. Díky svému mramorování je velmi šťavnatý. - Special cut from the back of the shoulder of iberian pig. Thanks to the marbling is very juicy.
350,-

Wagyu striploin steak (Japonsko) 200g

Steak z nízkého roštěnce nejušlechtlejšího 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,-

Secreto IBERICO (Španělsko) 200g

Steak ze speciálního výřezu ramenní části Iberského vepře. Jedná se o výjimečně hodně mramorovaný kus masa. Steak from a special cut of meat from the Iberian pig shouplder. It is piece of meat with high marbling score.
340,-

Solomillo IBERICO (Španělsko) 200g

Vepřová panenka z Iberského vepře na čerstvých bylinách. Iberian pig tenderloin steak with fresh herbs.
380,-