



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 zvlášť 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,-**