

STEAKY

STRIPLOIN **9,00€** /100 g

podľa váhy, nízky roštenec (200–400g)

FLANK **9,50€** /100 g

podľa váhy, pupok (200–400g)

RIB EYE **9,50€** /100 g

podľa váhy, vysoký roštenec (200–400g)

FILLET STEAK **13,90€** /100g

podľa váhy, sviečkovica (200–250g)

DENNÉ ŠPECIÁLY:

Dry aged grilované karé s kosťou na krémovom hráškovom rizote so špargľou a parmezánom

13,90€ 180g/380g

Zemiaky na kyslo, rolované trhané hovädzie, kôpor, varené vajce **12,90€** 150g/350g

Jedna omáčka k steaku v cene

Zo zeleného korenia / Šalotkový demi glace / Hubová omáčka **2,50€**

Rare (mierne opečený) – vnútro steaku je stále veľmi červené, hoci vonkajšia časť je už mierne opečená.

Medium rare (mierne prepečený) – jeden z najpopulárnejších stupňov prepečenia. Mäso vo vnútri je ružové a šťavnaté a prechádza k opečenej vonkajšej časti.

Medium (stredne prepečený) – stred mäsa je ružový, stále však relatívne šťavnatý

Medium well (viac prepečený) – mäso je už takmer úplne prepečené. Vo vnútri má mäso veľmi jemne ružovú farbu

Well Done – úplne prepečený, mäso je prepečené a veľmi suché.

STEAKY

STRIPLOIN **9,00€** /100 g

podľa váhy, nízky roštenec (200–400g)

FLANK **9,50€** /100 g

podľa váhy, pupok (200–400g)

RIB EYE **9,50€** /100 g

podľa váhy, vysoký roštenec (200–400g)

FILLET STEAK **13,90€** /100g

podľa váhy, sviečkovica (200–250g)

DENNÉ ŠPECIÁLY:

Dry aged grilované karé s kosťou na krémovom hráškovom rizote so špargľou a parmezánom

13,90€ 180g/380g

Zemiaky na kyslo, rolované trhané hovädzie, kôpor, varené vajce **12,90€** 150g/350g

Jedna omáčka k steaku v cene

Zo zeleného korenia / Šalotkový demi glace / Hubová omáčka **2,50€**

Rare (mierne opečený) – vnútro steaku je stále veľmi červené, hoci vonkajšia časť je už mierne opečená.

Medium rare (mierne prepečený) – jeden z najpopulárnejších stupňov prepečenia. Mäso vo vnútri je ružové a šťavnaté a prechádza k opečenej vonkajšej časti.

Medium (stredne prepečený) – stred mäsa je ružový, stále však relatívne šťavnatý

Medium well (viac prepečený) – mäso je už takmer úplne prepečené. Vo vnútri má mäso veľmi jemne ružovú farbu

Well Done – úplne prepečený, mäso je prepečené a veľmi suché.

