

STEAKOVÉ MENU

ARG. RUMP STEAK

Minimalní doba stažení 20 dní.
Horní část hovězí kýty, která poskytuje velmi chutné a libové maso.

100g:
199,-

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ

Svíčková neboli filet, je bederní sval ležící na vnitřní straně roštěnce a patří k jemnějším masům.

200g:
549,-

ARG. RIB EYE

Minimální doba stažení 30 dní.
Vysoká roštěná, je maso s tukovým žilkováním, které dodává masu šťavnatost.

100g:
249,-

USA. RIB EYE

Více mramorovaný než Argentinský.

100g:
329,-

USA T-BONE STEAK

Minimální doba stažení 30dní.
T-bone steak získal svůj název podle tvaru bederního obratlu, který připomíná písmeno T. Podél kosti je patrná část svíčkové a roštěné, na povrchu se nachází jemné tukové krytí.

100g:
329,-

USA TOMAHAWK

Minimální doba stažení 30dní.
Pověstný texaský long bone rib eye steak nebo také tomahawk steak je hovězí steak z vysokého roštěnce s kostí. 1 kus o přibližné hmotnosti 1000g a více.

100g:
329,-



Výběr mas dle aktuální nabídky.