

27.-30.1. 2012- OCHUTNEJTE STEAKY

Jihoamerické maso pochází ze zvířat pasoucích se v obrovských stádech na pampách latinské Ameriky. Jde o klimaticky ideální prostředí nížin s přiměřeným množstvím srážek a bohatou vegetací, což se odráží ve zdravém, cizorodými látkami neznečištěném mase.



BRAZILIE RIB EYE mramorované trošku prorostlé
200g.....239Kč

STEAK PANENSKÝ z vepřové svíčkové
200g.....199Kč

ARGENTINA STEAK libové z pravé jihoamerické svíčkové
200g.....289Kč

INSIDE SKIRT US BEEF STEAK specifická specialita-šťavnatá svalovina HANGER STYLE
200g.....239Kč

DANČÍ STEAK libový z dančího hřbetu
200g.....199Kč

DEGUSTATION

BRAZILIE RIB EYE

INSIDE SKIRT US BEEF STEAK

STEAK PANENSKÝ

300g.....349Kč

ke každému steaku velká porce steakových hranolek nebo domácích mandlových kroketek zdarma

vyberte další pochutiny ke steaku, které můžete libovolně kombinovat

SÁZENÉ VEJCE S ITALSKOU PANCHETTOU

ŠPEKOVÉ FAZOLKY

GRILOVANÁ ZELENINA NA ČESNEKU A BYLINKÁCH

PEPŘOVÁ OMÁČKA

DOMÁCÍ OMÁČKA Z LIŠEK

1 porce.....29Kč

HUSÍ JÁTRA NA PORTSKÉM VÍNĚ SE SLANINOU

1 porce.....39Kč

ČESNEKOVÝ DRESINK S JOGURTEM A KAPARY

1 porce.....19Kč

ošatka pečiva.....29Kč

U steaků z hovězího masa si zvolte stupeň propečenosti....doporučujeme medium

1.Rare – krvavý – jen lehké okrajové propečení

2.Medium – do růžova propečený

3.Well done – celkově propečený – hnědý přes celou šířku steaku