

STEAKY

NABÍDKA

HOVĚZÍ VYZRÁLÝ T-BONE STEAK 100 G / 195 Kč / DLE VÁHY

Tzv. „T-bone“ a „Porterhouse“ steaky jsou prvotřídní a velmi ceněné řezy s kostí, na níž se nachází část svíčkové a nízkého roštěnce. Kombinace dvou delikátních druhů masa je řadí k tomu nejlepšímu, co si lze z široké nabídky steaků vybrat. (7)

US*STRIPLOIN (NÍZKÝ ROŠTĚNEC) 300 G / 795 Kč

Striploin steak, známý svým rovnoměrným mramorováním a jemnou strukturou, nabízí dokonalou rovnováhu mezi chutí a křehkostí. (7)

HANGER STEAK (HOVĚZÍ VEVERKA) 300 G / 395 Kč

Nachází se v blízkosti jater, které Hanger steakům dodávají příjemně aromatickou, až železitou chuť. (7)

KLOKANÍ SVÍČKOVÁ (AUSTRÁLIE) 200 G / 355 Kč

Klokaní maso je velmi jemné, křehké, obsahuje mnohem méně tuku a cholesterolu než hovězí, vepřové, jehněčí nebo dokonce kuřecí. Svou vůní a chutí připomíná maso srnčí. (7)

WAGYU STRIPLOIN (NÍZKÝ ROŠTĚNEC) 100 G / 845 Kč / DLE VÁHY

Wagyu je hovězí maso z japonského plemene wagyu, z oblasti Kagoshima. Jejich maso se pak vyznačuje velkým obsahem tuku a velmi výrazným mramorováním, díky kterým má jedinečnou intenzivní chuť a lahodnou jemnost. (7)

PŘÍLOHY 85 Kč

Steakové kořeněné **hranolky**

Pečené **grenaille** s bylinkovým máslem (7)

Rozpečená **bageta** s bylinkovým máslem (1, 7)

Grilovaná **zelenina** (7)

OMÁČKY 65 Kč

Demi-glace (7, 9, 12)

Houbová omáčka (7, 12)

Pepřová omáčka
s kapary (7)



VINNÁ

NABÍDKA

MALBEC RESERVA

0,1 L / 145 Kč

0,75 L / 975 Kč

(Casarena Bodega, Argentina)

Elegantní víno s ovocitým nádechem a fialovo-červenou barvou. Vůně s tóny svěžího červeného ovoce, ostružin, černého bezu a zralých tmavých třešní.

PETITE SIRAH ZINFANDEL

0,1 L / 105 Kč

0,75 L / 649 Kč

(LYNX, USA)

Červené víno s intenzivními tóny přezrálých třešní, koření, vanilky a čokolády. Jeho chuť je měkce sametová, šťavnatě ovocná, lehce pikantní se zralými tříslovinami a dlouhou hladkou dochutí.

BLACK SHIRAZ METAL

0,1 L / 145 Kč

0,75 L / 975 Kč

(Berton Vineyards, South Australia)

Black Shiraz je typický představitel australského Shirazu s tmavou červenou barvou, vůní černého rybízu a švestek spolu s kouřovou vanilkou a kořenitostí z dubového sudu. V ústech na patře je plný chutí s intenzivním výrazem švestek, černého rybízu a čerstvé kávy.

