



STEAK KARTA

200g TOP BLADE STEAK /USA/ loupaná plec
s omáčkou Demi Glace a mačkanými bramborami s hrubozrnnou hořčicí a jarní cibulkou (7,9,10) **329,-**

200g RIB EYE STEAK /USA/ vysoký roštěnec
s tennessee omáčkou, grilovanými fazolkami a steakovými hranolkami **432,-**

200g RUMPSTEAK /USA/ květová špička
s jemnou pažitkovou omáčkou a pařížskými brambůrkami (1,7) **324,-**

200g BALL TIP STEAK /USA/ špička ořechu
s ostružinovou omáčkou a americkými bramborami **292,-**

400g T-BONE STEAK /NL/ nízký roštěnec a svíčková
s pepřovou omáčkou, grilovanými cherry rajčaty, stříbrnými cibulkami a slámovými hranolkami (1,7) **488,-**

200g TENDERLOIN STEAK /USA/ pravá svíčková
s hříbkovou omáčkou zvýrazněnou brusinkami a steakovými hranolkami FRY and DIP (1,7) **463,-**

200g RUMPSTEAK + BBQ /USA/ květová špička
s BBQ omáčkou, grilovanou zeleninou a americkými bramborami s česnekem **341,-**

170g TELECÍ OSSOBUCCO /USA/ kliška s morkovou kostí
na portském víně, kořenové zelenině s bramborovou kaší (1,7,9,10,12) **247,-**

ÚPRAVA MASA

- RARE**
— jemně propečený steak
- MEDIUM RARE**
— mírně propečený steak
- MEDIUM**
— středně propečený steak
- MEDIUM WELL**
— téměř propečený steak
- WELL DONE**
— propečený steak

OMÁČKY

- Demi Glace** (9) **40,-**
- Tennessee** **31,-**
- Pažitková** (1,7) **35,-**
- Ostružinová** **35,-**
- Pepřová** (1,7) **35,-**
- Hříbková** (1,7) **35,-**
- BBQ** **31,-**

PŘÍLOHY

- Mačkané brambory** (7) **40,-**
- Steakové hranolky** **40,-**
- Slámové hranolky** **40,-**
- Pařížské brambůrky** **40,-**
- Americké brambory** **40,-**
- Americké brambory s česnekem** **43,-**
- Bramborová kaše** (7) **40,-**

Veškeré naše steakové maso je vysoce vyzrálé tzv. suchou metodou po dobu 23 – 41 dní. Maso pochází z USA a Holanska a to pouze z býků plemene ABERDEEN ANGUS. Díky tomu je velmi šťavnaté, křehké a plné chuti hovězího masa. Podrobnosti o alergenech u obsluhy.

