

DRY AGED STEAK

ŠPECIÁLNA PONUKA

MENU

Pri tvorbe dokonalej chuti hovädzieho mäsa zohráva kľúčovú úlohu proces suchého zrenia, pri ktorom rozoznávame dva spôsoby:

1. Pri prvom mäso stráca až 30% vody, ktorá sa odparí zo svalu pôsobením blokov himalájskej soli.
2. Pri druhom pôsobia prírodné enzýmy, ktoré rozkladajú spojivové tkanivo vo svaloch, čo vedie k väčšej krehkosti mäsa.

Výsledkom procesu suchého zrenia je výrazne väčšia koncentrácia hovädzej arómy a chuti a pre všetkých pôžitkárov aj úžasný gastronomický zážitok. Celý proces zrenia trvá minimálne 28 dní. Keď mäso spĺňa všetky potrebné kvalitatívne kritériá, zbavíme ho suchej vonkajšej vrstvy a naporcujeme na obľúbené steakové rezy.

TOMAHAWK



100g - 14,20€

Porcia odporúčaná pre 2 osoby,
pôvod mäsa: Rakúsko.

RIB EYE



100g - 13,80€

(pôvod mäsa: USA)

Nízky ROŠTENEC



100g - 12,50€

(pôvod mäsa: USA)

Ku steakom podávame grilovanú zeleninu a omáčky podľa ponuky.

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény: 1 – obilniny, 2 – kôrovce, 3 – vajcia, 4 – ryby, 5 – arašidy, sójové zrná, 7 – mlieko, 8 – orechy, 9 – zeler, 10 – horčica, 11 – sezamové semená, 12 – kyslíčnik siričitý a siričitany, 13 – vlčí bôb, 14 – mäkkýše, 15- mušle

Váha steakov je uvedená pred opracovaním.

Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Peter Lorinc F&B Manager / Šéfkuchár Martin Synak.

