

Stwórz zestaw!

WYBIERZ MIĘSO + SOS + MASŁO

+ sos + masło



wyberz stopień wysmażenia

stek

MIĘSA SEZONOWANE:

POŁĘDWICA 300g 150ZŁ

ANTRYKOT (RIB EYE) 300g 130ZŁ

MIĘSA NIE SEZONOWANE:

POŁĘDWICA 300g 300g 110ZŁ

ANTRYKOT (RIB EYE) 90ZŁ

UZUPEŁNIJ ZESTAW:

dodatki

ZIEMIANKI PIECZONE 200g 9ZŁ

FRYTKI STEAKHOUSE 200g 9ZŁ

WARZYWA GRILLOWANE 200g 12ZŁ

MIX SAŁAT 200g 9ZŁ

MARCHEW W MAŚLE 200g 9ZŁ

BAGIETKA KORZENNA 100g 7ZŁ

Cena podana przy stekach obejmuje zestaw składający się z:

stek + masło + sos

Dodatki dodatkowo płatne.

DEMI GLACE
PIEPRZOWY
WHISKY

MASŁO ZIOŁOWE
MASŁO RAKOWE

Wołowina niejedno ma imię

Rozbratel

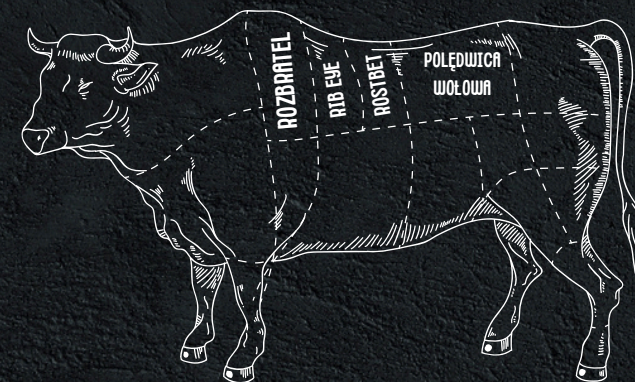
Rozbratel bez kości sezonowany. Kruchość i soczystość, te właśnie cechy charakteryzują rozbratle. To bardzo smaczne mięso ze znacznymi przerostami oraz okrywową warstwą tłuszczu. Fragment przedniej ćwierćtuszy wołowej, górny odcinek przedniej partii piersiowej.

Antrykot

Zwany potocznie Rib Eye, dlaczego? W jego środku znajduje się włókno mięśniowe, które wyglądem przypomina oko. Stek Rib Eye jest wyjątkowo soczysty i intensywny w smaku, dzięki drobnej strukturze tłuszczu. Antrykot to stek będący kwintesencją wykwiutnych walorów samkowych.

Rostbef

Wchodzi w skład centry wołowej. Jest to naturalne przedłużenie antrykotu, na które składają się część mięśnia najdłuższego grzbietu, a także górna część mięśnia skośnego brzucha. Element wołowy wyróżnia się dużą kruchością i delikatnością mięsa. Jego struktura jest na tyle miękka, że kawałki mięsa z rostbefu, które lądują w ustach smakosza znajdują duże uznanie pod względem walorów smakowych.



Poledwica

Poledwica wołowa biegnie równoległe do wewnętrznej strony kręgosłupa w części tylnej. To najmniej spracowany i tym samym najszlachetniejszy mięsień przez co jest uważany przez większość osób za najsmaczniejszą część mięsa. Poledwica jest krucha i soczysta.

NA ŻYCZENIE, PODAJEMY STEKI NA GORĄCYCH KAMIENIACH Z LAWY WULKANICZNEJ