



Мраморное мясо

Ribeye steak prime

Самый популярный стейк из премиальных стейков. Высоко ценится любителями деликатесного мяса за нежную консистенцию и тонкий вкус. Мы готовим наши стейки из мяса бычков породы ангус. 150-дневный зерновой откорм способствует образованию мраморности и делает этот стейк нежным и сочным. Рекомендуем степень прожарки medium и medium well

Выход

Цена

100 г

600 ₺

(Цена за 100 г)

Striploin steak prime

Тонкий край имеет хорошую мраморность, отличается от других отрубов тем, что содержит жировую прослойку по периметру куска и является более постным, но не менее сочным

100 г

600 ₺

(Цена за 100 г)

Соусы на выбор

Соус тартар

На основе домашнего майонеза с корнишонами, салатным луком, каперсами и соусом ворчестер

30 г

50 ₺

Соус перечный

Свежемолотый черный перец, демиглас, сливки

30 г

60 ₺

Гранатовый соус

30 г

70 ₺

Гриль-соус

Пряный томатный соус

30 г

50 ₺

Чимичурри

Идеальный соус к мясу

30 г

50 ₺

Соус – белое вино

Сливочный соус на основе белого вина, идеален к рыбе

30 г

50 ₺

Соус винегрет

На основе оливкового масла. Томаты, маслины, лук, зелень, винный уксус – подчеркивает легкость рыбных блюд

30 г

50 ₺

