



# Steakové dny

24. - 26. 3. 2023

## Steaky

**Flap steak (Afrika - Namibie)**

460 Kč

**Bio Rump steak (ČR - Maso z lúky Rudimov)**

590 Kč

**Striploin steak (Jižní Amerika - Uruguay)**

530 Kč

**Rib Eye steak (Jižní Amerika - Brazílie)**

550 Kč

**Hovězí svíčková (Nový zéland)**

670 Kč

**Wagyu (Japonsko - Kagoshima)**

steak Wagyu • bramborové souflé • lanýžový olej • šalotka • zelený chřest

2390 Kč



## Přílohy

**Bylinkové grenaille**

65Kč

**Smažené gratinované brambory**

65 Kč

**Grilovaná zelenina**

85 Kč

**Bageta s medvědí česnekem**

55 Kč

**Kukuřičný klas**

55 Kč

## Omáčky

**Pepřová s Brandy**

55Kč

**Hříbková**

65 Kč

**Demi - glace**

50 Kč

**Z konfitovaného česneku**

50 Kč

**Chimichurri**

45 Kč

Všechny druhy steaků krájíme na cca 250g, steak Wagyu na cca 200g  
Doporučená úprava steaků je MEDIUM RARE / MEDIUM.