



Námi stařené hovězí maso...

Pro milovníky hovězích steaků jsme připravili opravdovou lahůdku v podobě suchého zrání (staření) hovězích hřbetů.

HOVĚZÍ HŘBETY, KTERÉ STAŘÍME MINIMÁLNĚ
60 DNÍ ODEBÍRÁME VÝHRADNĚ Z ČESKÝCH CHOVŮ
A MASNÝCH PLEMEN

VŠECHNY STEAKY SE PŘIPRAVUJÍ V TEPELNÝCH ÚPRAVÁCH:
RARE, MEDIUM, WELL DONE

200 g Steak bez kosti z nízkého roštěnce | 489,-

300 g Steak bez kosti z vysokého roštěnce | 589,-

steaky podáváme s pepřovou omáčkou, rukolovým salátkem a rozmarýnovými bramborami Grenaille
(PŘÍLOHU I OMÁČKU SI MŮŽETE ZMĚNIT DLE VAŠEHO PŘÁNÍ)

RESTAURACE
U BOHUSLAVŮ



Stařené steaky s kostí...

STEAKY ZE STAŘENÉHO HOVĚZÍHO HŘBETU
PLEMENE „ČESTR“

VŠECHNY STEAKY SE PŘIPRAVUJÍ V TEPELNÝCH ÚPRAVÁCH:
RARE, MEDIUM, WELL DONE

600 – 950 g

T-BONE STEAK

RIB EYE STEAK

NÍZKÝ ROŠTĚNEC

podáváme s pepřovou omáčkou, rukolovým salátkem
a rozmarýnovými bramborami Grenaille | 100 g / 119,-

(PŘÍLOHU I OMÁČKU SI MŮŽETE ZMĚNIT DLE VAŠEHO PŘÁNÍ)

RESTAURACE
U BOHUSLAVŮ