



# 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 | 529,-

300 g Steak bez kosti z vysokého roštěnce | 629,-

steaky podáváme s pepřovou omáčkou, rukolovým salátkem a rozmarýnovými bramborami  
(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** | 100 g / 149,-

steaky podáváme s pepřovou omáčkou, rukolovým  
salátkem a rozmarýnovými bramborami

(PŘÍLOHU I OMÁČKU SI MŮŽETE ZMĚNIT DLE VAŠEHO PŘÁNÍ)

RESTAURACE  
U BOHUSLAVŮ