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**	**| 449,-**
300 g	**Steak bez kosti z vysokého roštěnce**	**| 549,-**

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