



Námi stařené hovězí maso...

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

HOVĚZÍ HŘBETY KE STAŘENÍ 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 všeho 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

T-bone steak
Rib eye steak
Nízký roštěnec

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

RESTAURACE
U BOHUSLAVŮ