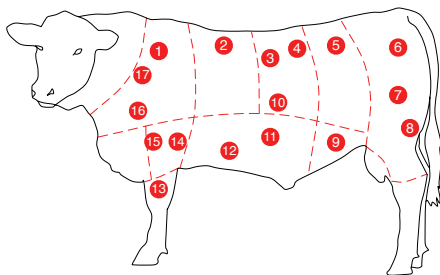


STEAK MENU

Vyberte si **steak** u baru, zvolte přílohu a stupeň propečení

cena přípravy | price of cooking 115 Kč



1 Chuck Shoulder, hovězí krkovice, vynikající vyšší prorostlý steak | **2 Rib Eye**, klasický americký steak charakteristický jemným mramorováním | **3 Tenderloin**, klasický steak ze svíčkové, jemné maso, jednoduše biftek se vším všudy | **4 T-bone**, steak s kostí, u kterého ochutnáte svíčkovou a roštěnec v jedné porci (běžně se porcuji zvlášť). Je to pořádná porce pro fajnšmekry | **5 Sirloin**, masitý, libový steak z nízkého roštěnce plný chuti | **6 Rump**, steak z květové špičky je libový a mírně houževnatý | **7 Spider**, nachází se v kotlině kyčelního kloubu, je málo namáhan, proto se jedná o velmi křehké a jemné maso, které se obvykle samostatně neprodává | **8 Silverside**, maso s kratším vláknem, velmi šťavnaté. Název mu dává stříbrná pojivová tkáň, která je před úpravou oddělena | **9 Flank**, jemné maso pro gurmány ze spodního šálu pupku | **10 Skirt**, česky oponka, je vnější částí bránice, kterou běžně řezníci oddělují po porážce jako ořez, přitom má podobnou kvalitu jako Hanger Steak | **11 Hanger**, tento vyjímečný steak je česky nazývaný veverka, jde o závěs bránice, který přijímá lehce kořeněnou chuť od jater | **12 Flap**, šťavnatý, jemně prorostlý steak, vrchní partie pupečního svalu. Je často zaměňován za Hanger Steak | **13 Ossobuco**, pochází z Italského Osso Buco – “kost s dírou”, jde o příčný řez hovězí holení | **14 Under Blade**, steak z lopatkového plátku je méně šťavnatý, náročný na přípravu, ale chuťově vynikající | **15 Top Blade**, křehký steak z loupané plece. Jeho ideální mramorování zaručuje vyváženou chuť a šťavnatost | **16 Chuck Tender**, šťavnatý steak oválného tvaru. Libové maso z falešné svíčkové, která se u kvalitního vyzrálého masa využívá z přední i zadní části | **17 Petite Tender**, steak z ramenního svalu “teres major”, je velmi šťavnatý a jemný

Rare – jemně propečený, (teplota středu 52 °C). Z vnějšku je již tmavě hnědý a vnitřek se také začíná zabarvovat, avšak je stále rudý. | **Medium Rare** – Středně propečený, (teplota středu 55 °C). Z vnějšku tmavěhnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází do šedohnědé. | **Medium** – Teplota středu 60 °C. Úplný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa už je zcela propečen do šedohnědé barvy | **Medium Well** – Teplota středu 65 °C. Maso už je téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové ve středu. Šťavnatost se již vytrácí | **Well Done** – Teplota středu 71 °C. Maso je již zcela propečené a okraje mírně ohořelé. Střed je šedohnědý.

BURGER MENU

90 g	KID Brother burger se slaninou, rajčatovým chutney, zeleninou, hranolkami a olivovou majonézou	140 Kč
180 g	KLASIK burger se slaninou, rajčatovým chutney, zeleninou, hranolkami a olivovou majonézou	225 Kč
180 g	CHAMPIGNON burger se slaninou, rajčatovým chutney, zeleninou, hranolkami, žampionem a olivovou majonézou	238 Kč
180 g	HOT burger se slaninou, olivovou majonézou, zeleninou a hranolkami připravenými na hovězím loji, rajčatové chutney	238 Kč
360 g	HOT HOT dvojitý burger se slaninou, olivovou majonézou, zeleninou a hranolkami připravenými na hovězím loji, rajčatové chutney	335 Kč

Burgery servírujeme v máslových bulkách se sezamem z pekárny Kozina v Křížanově

HOVĚZÍ SPECIALITY | BEEF SPECIALITIES

150 g	Tatarák Tartar beef	169 Kč
-------	------------------------------	--------

PŘÍLOHY | SIDE DISHES

	Hranolky v hovězím loji Chips	45 Kč
	Bramborové čtvrtky potatoe quarters	45 Kč
	Zeleninový salát Vegetable salad	89 Kč

objednávejte prosím u pultu | informace o alergenech získáte u obsluhy