STEKI I MIĘSA SEZONOWANE



DAJEMY MIĘSU ODPOCZĄĆ!
Szafa sezonującą na sucho - urządzenie, które zamienia surowe mięso w kulinarny rarytas. Jak to się dzieje? Otóż, trwający zazwyczaj od 15 do nawet 120 dni proces sprawia, że dzięki odparowaniu wody **smak mięsa ulega silnej koncentracji,** a naturalne enzymy rozkładają włókna mięśniowe, **czyniąc Twój kawałek niezwykle kruchym i delikatnym.**

WSPÓŁWINNI 50/50 WSPÓŁWINNI

CHCESZ SPRÓBOWAĆ?

1. WYBIERZ MIĘSO

GRILLOWANE NAD ŻYWYM OGNIEM Z JAPOŃSKIEGO GRILLA SAKURA

POLĘDWICA	Polska jałówka	**99**
ROSTBEF	Argentyna	**89**
ANTRYKOT Z KOŚCIĄ SEZONOWANY NA SUCHO 60 DNI	Polska 500 g	**159**
SPECJALNE CIĘCIA	Zapytaj obsługę	

2. DODAJ SOS 10

- Holenderski
- Chimichuri
- Masło czosnkowe
- Sos z zielonego pieprzu
- Bisque z langustynek

3. I DODATKI

- Frytki 12
- Ziemniaki z ogniska 16
- Mix sałat z winegretem 18
- Patatas bravas 19
- Grillowane papryczki padrone . 19
- Pikantne brokuły 19
- Maślane Puree ziemniaczane ... 16



STEKI I MIĘSA SEZONOWANE

DANIA GŁÓWNE GRILL

TAGLIATA WOŁOWA Z ROSTBEFU ARGENTYŃSKIEGO / grillowane dzikie borkuły / sos holenderski / drobne ziemniaki / krewetki z ndują / kruszonka migdałowa **135**

STEK Z TUŃCZYKA ŻÓŁTOPŁETWEGO / grillowane brokuły / drobne ziemniaki / sos holenderski / grillowana cytryna..... **136**

GRILLOWANY STEK Z KAŁMARNICY / pikantne pieczone bataty / salsa mango z chilli / sos holenderski z marakuja / oliwki kalamata... **69**

YAKITORI - TAPAS

Potrawy przygotowywane na grillu w stylu japońskim z użyciem węgla drzewnego Binchotan.

KURCZAK W TERIYAKI / sezam / dymka.....**29**

TUŃCZYK / pikantna salsa mango / kolendra.....**39**

KREWETKI ARGENTYŃSKIE / sos maślany / sepia / limonka.....**39**



GRILLOWANE NAD ŻYWYM OGNIEM
Z JAPOŃSKIEGO GRILLA SAKURA