



NAŠE STEAKY

Připravujeme z pečlivě vyzrálého, chlazeného masa nejvyšší kvality.

Přirozené mramorování dodává každému kousku dokonalou šťavnatost, jemnost a plnou chuť, ideální pro grilování.



Objednávky steaků uskutečňujte alespoň 4 dny předem.

STUPEŇ PROPEČENÍ

Pokud si nepřejete jinak, doporučujeme steak připravit na **Medium**, aby vynikla jeho optimální chuť a textura.



WELL DONE

MEDIUM WELL

MEDIUM

MEDIUM RARE

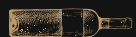
RARE

SOMMELIER DOPORUČUJE

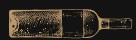
ke steakům kombinaci trio velkých vín.



Cabernet Cortis & Merlot, Family Collection



Gigondas, Cote du Rhone, Francie – Veilles Vignes



Cabernet Sauvignon, Caricatura, Lodi, Kalifornie

Na přání budeme vína dekantovat.

STEAK PRO 2 OSOBY

T-BONE STEAK RED WHITE PLATINUM BMS 4+

Pepřová omáčka a chimichurri omáčka, grilovaný chřest a karamelizovaná baby mrkvička, pečené brambory, focaccia.

2.990,-

(cca 1 kg steakového masa výběrové kvality)

STEAK PRO 4 OSOBY

T-BONE STEAK RED WHITE PLATINUM; TOMAHAWK STEAK RED WHITE PLATINUM BMS 4+

Pepřová a houbová omáčka, chimichurri omáčka, grilovaný chřest a karamelizovaná baby mrkvička, pečené brambory, focaccia.

4.990,-

(cca 2 kg steakového masa výběrové kvality)

MAXI PRKNO PRO 5-6 OSOB

TOMAHAWK STEAK RED WHITE PLATINUM BMS 4+; T-BONE STEAK RED WHITE PLATINUM; STRIPLOIN STEAK

Pepřová a teplá omáčka, chimichurri omáčka, grilovaný chřest a karamelizovaná baby mrkvička, pečené brambory, focaccia.

7.490,-

(cca 2,7 kg steakového masa výběrové kvality)

ZÁŽITKEK NA CELÝ ŽIVOT

Váš steak vám šéfkuchař naporcuje přímo u stolu, čímž se stane součástí výjimečného gastronomického zážitku s nádechem kulinářské show.

Michal Škubník

Šéfkuchař Velehradských uiníc

Rezervace termínu:

Tel.: +420 722 983 336

E-mail: velehrad@vinohruska.cz

