



СТЕЙКИ



СТЕАК МЕНЮ

ДОСТАВКА: www.beer-altbier.com.ua

ТОМАГАВК (выдержанный стейк)

Выдержка 19-22 дня. Это рибай на кости, с целой реберной костью. По праву считается одним из самых нежных и сочных стейков

Цена за 100 г в сыром виде. Минимальный выход от 500 г

100 г **129** грн



РИБАЙ (выдержанный стейк)

Выдержка 12 дней. Стейк со спинной реберной части, очень сочный и имеет яркий насыщенный вкус

Цена за 100 г в сыром виде. Минимальный выход от 300 г

100 г **99** грн

ЛЕГИОН

Стейк подготовлен по технологии "сухого созревания", маринованный в домашней аджике, подается с лавашем, обжаренном на гриле и шампиньонами

1000 г **799** грн





PEPPER

Стейк из телятины на кости в перечном соусе. Подается со сливочным маслом с добавлением паприки и перца Чили

300/50 г **299** грн

PRIME STEAK

Стейк из телятины, с грибным соусом и картофелем Рести. Подается со сливочно-грибным маслом

300/100 г **299** грн



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С СОУСОМ ДОР-БЛЮ

Подаются с жареным картофелем и грибами

150/150/50 г **189** грн



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

Подаются с печеными овощами

150/120/50 г **149** грн

