



## Uruguayské, brazilské a australské steaky

### Předkrm:

40g Marinované carpacio z brazilské hovězí svíčkové v citronovém pepři, rukola, limeta, kapary, bageta 139,-

### Polévka:

0,3l Dýňový krém se špenátem a chia semínky 55,-

### Hlavní chody:

200g Mletý australský hovězí Chuck Roll v sezamové housce se sušenou šunkou, chedarem a zeleninou, barbecue sauce, batátové pyré 199,-

250g Variace trhaných listových salátů s marinovanou gojou v bazalkovém pestu a kaki, grilované hovězí medailonky Diamond muscle, bageta 199,-

200g Grilovaná vepřová kotleta Duroc US marinovaná v pomerančovém pepři, ratatouille, bageta 249,-

200g Vyzrálý uruguayský hovězí flank steak, pikantní tomatová sauce s koriandrem a fazolemi, dřevorubecký chléb 269,-

200g Filírovaný brazilský hovězí Diamond muscle, liškové soté, šťouchané brambory gratinované chedarem 299,-

200g Vyzrálý uruguayský hovězí rumpsteak z květové špičky, smetanová dijonská sauce s růžovým pepřem, pečené bylinkové brambory Grenaille 359,-

200g Vyzrálý steak z brazilské hovězí svíčkové, restované fazolové lusky s cherry rajčaty a bazalkovým pestem, hranolky 399,-