



T-Bone

Dry aged for 21-60 days, váha steaku od 500-1200g.
Steak je pomenovaný podľa kosti v tvare T. Jedná sa o 2 druhy mäsa - nízky roštenec a sviečková prichytené zvlášť na každej strane chrbtovej kosti.

Ribeye s kostou

Dry aged for 21-60 days, je to nízka roštenka s kostou 500-1200g

Ochutnajte pravé škótske whisky zrejúce v dubových sudech 10-16 rokov v kvalite single malt.

LAGAVULLIN-16r.

DALWHINNIE-15r.

CARDHU-12r.

GLENKINCHIE-12r.

CRAGGANMORE-12r.

THE SINGLETON-12r.

TALISKER-10r.

ĽOCHUTNÁVKA A STEAKOV A SKÓTSKEJ WHÍSKY

Hovädzie steaky zo sviečkovice

Hovädzí steak z pravej sviečkovice

Steak z roštenky "Sirloin"

Hovädzí steak z roštenky

Hovädzie steaky zrejúce v chladničke Dry age-suché zrenie a pripravované na špeciálnom grile MIBRASA na drevom uhlí - vďaka týmto technológiam si naše steaky zachovávajú výnimočnú štruktúru, šťavnatosť a zároveň získavajú jedinečnú chut' a arómu.

**16.3. 2019
o 18.00 hod.
cena vstupenky
15€**

