

STEAK

Húsainkat profi grillmester készíti faszenes grillsütőben, medium rare-re sütve. Körettel tálaljuk.

CHAROLAIS MARHA

6 hétig szárazon érlelt prémium Charolais marhahús kecskeméti gazdaságból. Kivételes puhaság, zamatosság és márványosság jellemzi, gazdag, vajas íz.

T-bone: 3350 Ft / 100gr

Rib eye: 4950 Ft / 100gr

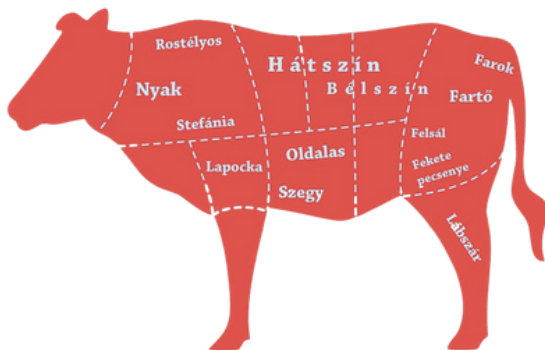
Hátszín: 4950 Ft / 100gr

Rostélyos: 4950 Ft / 100gr

MAGYAR MARHA

Márványozott, érlelt marhahús püspökladányi családi gazdaságból..

Bélszín: 5950 Ft / 100gr



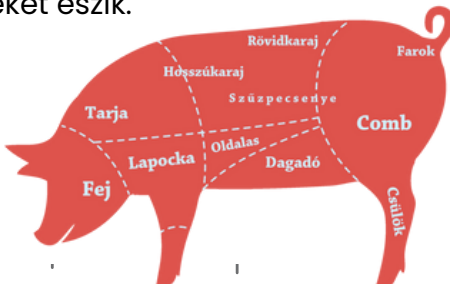
IBÉRIAI SERTÉS

Spanyolország legjobban őrzött titka az ibériai sertés, mely egy igazi spanyol kulináris élvezet.

A fekete ibériai sertés kivételes ízéről és márványosságáról híres, a régió tölgyben gazdag rétjein nevelkedik, és makkot, füvet és gyógynövényeket eszik.

Szűzpecsenye:

7800 Ft / kb. 300gr



STEAK

Our meats are carefully prepared in our charcoal grill and served as naturally to have the best out of it. Prepared to medium rare, served with sides.

CHAROLAIS BEEF

6-week dry aged premium beef. Exceptional tenderness, succulence, and marbling. Rich, buttery flavor.

T-bone: 3350 Ft / 100gr

Rib eye: 4950 Ft / 100gr

Sirloin: 4950 Ft / 100gr

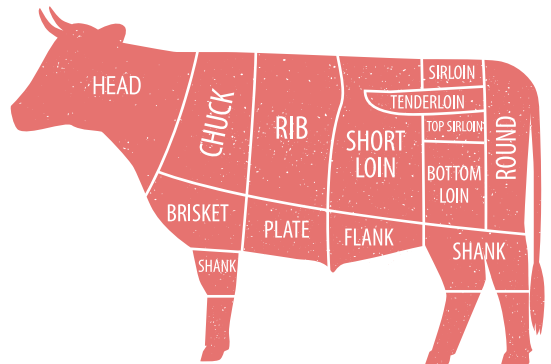
Chuck: 4950 Ft / 100gr

Tenderloin: 4990 / 100gr

HUNGARIAN BEEF

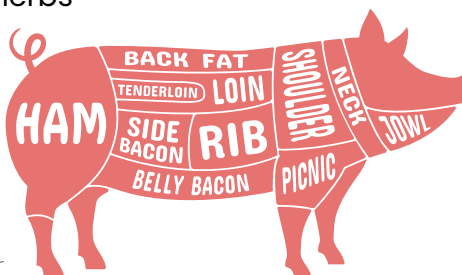
Marbled aged beef from a family farm in Püspökladány.

Tenderloin: 5950 Ft / 100gr



IBERIAN PORK

Spain's best kept secret, a true Spanish culinary delight. The black Iberian pig, renowned for its exceptional flavor and marbling, raised in the oak-rich meadows of the region, these pigs feast on a diet that includes acorns, grasses, and herbs



Tenderloin:

7800 Ft / approx. 300gr