



★ Фленк стейк з карамелізованою морквою та кукурудзою; подається з трюфельним та перцевим соусами

Вирізують фленк стейк при обробленні туші з черевної частини - пашина

★ Flank steak with caramelized carrot and corn; is served up with truffle and pepper sauces

Flank steak is cut from the belly – flank.

Види і вага 110/60/50  
Ціна, грн. Price, UAH 495



# Split MENU TEXAS FESTIVAL

30.06 - 14.07.2019



★ Смажені мрамурові яловичі ребра із запеченими овочами та пікантним соусом

Вартість вказана за 600 грам сирого ребра з овочами та соусом

★ Roasted marbled beef ribs with fried vegetables and piquant sauce

Prices are indicated per 600 g of raw ribs with vegetables and sauce

Види і вага 600/30/30  
Ціна, грн. Price, UAH 1500



★ Хенгінг тендер з грибним пюре, цвітною капустою, карамелізованими овочами та карамельним соусом

Хенгінг тендер або стейк м'ясника - м'ясо преміум класу, США

★ Hanging Tender with mushroom puree, cauliflower, caramelized vegetables and caramel sauce

Hanging Tender – premium grade meat, USA

Вид, г  
Output, g 110/100/30  
Ціна, грн.  
Price, UAH 545



★ Стейк мачете з картоплею дофінуа, карамелізованою цвітною капустою та соусом "Чімічурі"

Скерт стейк - яловиче м'ясо 1 категорії. Вирізають скерт стейки з нижньої частини яловичої туші - пашина.

★ Machete Skirt steak with Dauphinoise potatoes, caramelized cauliflower and Chimichurri sauce

Skirt steak – 1 grade beef. Skirt steaks are cut from the lower part of beef carcass – flank (skirt).

Вид, г  
Output, g 110/100/40  
Ціна, грн.  
Price, UAH 599



★ Салат зі смаженим стейком стріплоїн, карамелізованою грушею, полуницею, сиром "Горгонзола" та медово-малиновим соусом

Стейк стріплоїн із тонкого краю, яловичина, категорія САВ, США

★ Salad with roasted strip loin steak, caramelized pear, strawberry, Gorgonzola cheese and honey-raspberry sauce

Strip loin steak, beef, CAB grade, USA

Вид, г  
Output, g 180  
Ціна, грн.  
Price, UAH 335

