



Steak menu





Čo je to Dry-aging?

Steaky s rodným listom dry-aging, čo je špeciálny spôsob spracovania mäsa suchým zrením, vyše 90 rokov poznajú najmä v Amerike a vo Veľkej Británii. A kým svetové reštaurácie zvyčajne takýmto mäsom zásobujú špeciálni dodávatelia, my v reštaurácii Zbrojnoš sme sa rozhodli pripravovať si ho sami, vo vlastnej zrecej komore, pod prísnou kontrolou teploty a vlhkosti, kde sa mäso necháva odležať 30 až 50 dní.

Celý tento zložitý biochemický proces i kvalitu mäsa máme dôkladne pod kontrolou. Kým si však náš hosť pochutná na chutnom a šťavnatom steaku, mäso prechádza pomerne zložitým biochemickým procesom dry-aging.

V našej vlastnej dry-aging komore si týmto spôsobom upravujeme kvalitné bio mäso z plemien charloais a limousin. Ide o dobytok chovaný na pasienkoch a porázaný vo veku 24 - 30 mesiacov. Z mäsa sa vyparí až 15% vlhkosti, takže je chuťovo koncentrovanejšie. Prínos dry-agingu sa pri kvalitnom mäse prejaví na jeho chuti. Je mäkkšie a šťavnatejšie ako bežné kvalitné hovädzie.

Mäso nakupujeme od farmárov, a tým sa môžeme zaručiť za kvalitu, ktorá prichádza na hosťov stôl. Nositeľmi chuti a šťavnatosti sú hlavne tukové ostrovčeky medzi chudými vláknami (tzv. mramorovanie), ktoré sa počas grilovania vlejú do mäsa, ale aj rôzne aminokyseliny a sacharidy, ktoré sa zkaramelizujú a zmenia na chrumkavú kôrku.



Steak



Rib-eye steak Steak z vysokej roštenky

100g

Druh mäsa z oblasti krčnej časti - vysoká roštenka. Je považovaný za vynikajúci steak, obsahuje viac tuku, taktiež aj tukové oko strednej časti, ktoré spôsobuje výbornú šťavnatú chuť a arómu.

This kind of meat from the neck part is considered as an excellent steak. It contains more fat (also fat eye in the central part) which makes great juicy taste and flavor.



Roast beef steak Steak z nízkej roštenky

100g

Pochádza zo zadnej časti chrbta - z nízkej roštenky. Patrí medzi najznámejšie steaky s typickou chuťou hovädzieho mäsa. Má na povrchu tukovú vrstvu, ktorá dodáva steaku šťavnatosť.

One of the most famous steaks with typical beef taste is found at the back side of the back.



Omáčky / Sauces

Dubáková demi-glass omáčka
Mushroom demi-glass sauce

Omáčka zo zeleného korenia
Green pepper sauce

Barbeque omáčka
Barbeque sauce

Prílohy / Side dishes

Sedliacke zemiaky
Farmer's potatoes

Grilovaná zelenina
Grilled vegetables

Coleslaw šalát
Coleslaw salad

Teply šalát z fazuľkových luskov
Pan-fried green bean salad



Steak vám pripravíme
podľa vašich predstáv



— Rare

— Medium Rare

— Medium

— Medium Well

— Well Done

