



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 prísnu 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 mäkšie 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 zkarameľizujú a zmenia na chrumkavú kôrku.



Steak



100g Rib-eye steak / Entrecote Steak z vysokej roštenky

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.

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.

Hmotnosť steaku sa pohybuje od 300g do 600g.



100g Roast beef steak / Entrecote Steak z nízkej roštenky

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

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.

Hmotnosť steaku sa pohybuje od 200g do 400g.



Sauces / Omáčky

Dubáková demi-glass omáčka
Mushroom demi-glass sauce

Omáčka zo zeleného korenia
Green pepper sauce

Barbeque omáčka
Barbeque sauce

Side dishes / Prílohy

Hranolky
French fries/chips

Grilovaná zelenina
Grilled vegetables

Pečené malé zemiaky s rozmarínom
Roasted potatoes with rosemary



Steak vám pripravíme
podľa vašich predstáv



— Rare

— Medium Rare

— Medium

— Medium Well

— Well Done

