

MENU



DESKA 3x MIĘSO - 199.00 zł

Żeberka wieprzowe (500g) przygotowane według naszej autorskiej receptury z grillowanym ananasem.

Kolorado (160g), czyli grillowana, cięta polędwica wołowa.

Arizona (180g), czyli panierowane i smażone polędwiczki z kurczaka.

Podane z frytkami, łódeczkami z ziemniaka, Onion Rings oraz z 4 sosami: czosnkowy, BBQ, sweet chilli oraz enchilada i sałatkami.

DESKA STEKÓW - 399.00 zł

California Steak (180g), krojony ze środkowej części polędwicy wołowej, który charakteryzuje się najwyższą jakością.

OHIO Steak (280g), stek z antrykotu, długo dojrzewający. Dzięki rozłożeniu tłuszczu pomiędzy strukturą mięsa jest niezwykle delikatny.

New York Steak (280g), stek z rostbefu, dojrzewający 5 tygodni, z piękną marmurkową strukturą mięsa.

Podane z frytkami, łódeczkami z ziemniaka, grillowaną kukurydzą oraz 3 sosami: na bazie zielonego pieprzu, sera pleśniowego oraz Burbona i sałatkami.

DESKA OWOCÓW MORZA - 249.00 zł

Stek z tuńczyka (200g), podany z masełkiem cytrynowym.

Smażone kalmary (400g).

Grillowany łosoś (170g), podany z masełkiem cytrynowym.

Krewetki w tempurze (160g).

Podane z frytkami, łódeczkami z ziemniaka oraz z 4 sosami: czosnkowy, BBQ, sweet chilli oraz enchilada i sałatkami.

