



EXKLUZÍV STEAK VÁLASZTÉKUNK
OUR EXCLUSIVE SELECTION OF STEAKS

„WAGYU”

A Wagyu nem más, mint egy japán szarvasmarha fajta mely egyben a világ egyik legdrágább marhahúsát adó fajtája. Az állatokat a lehető legtermészetesebb körülmények között, ridegen, vagy legalább szabadba nyíló kifutókban tartják. A Wagyu marha húsának különlegességét a már-már túlzásnak tűnő márványozottság adja. Ez a nagymértékű márványozottság biztosítja a hús kivételes ízét, ami a Wagyu steaket igazi konyhai különlegessé varázsolja.

Ebből a gasztronómiai élményből adunk ízelítőt a kedves vendégeinknek!

Wagyu is nothing more than a Japanese cattle breed, one of the world's most expensive beef carnivores. The animals are kept in the most natural conditions, in cold or at least open runs. The specialty of the Wagyu beef is given by the already exaggerated marble. This great marble affords the exceptional flavor of the meat, which makes Wagyu steak a real specialty of cuisine.

From this gastronomic experience we give a taste to our dear guests!

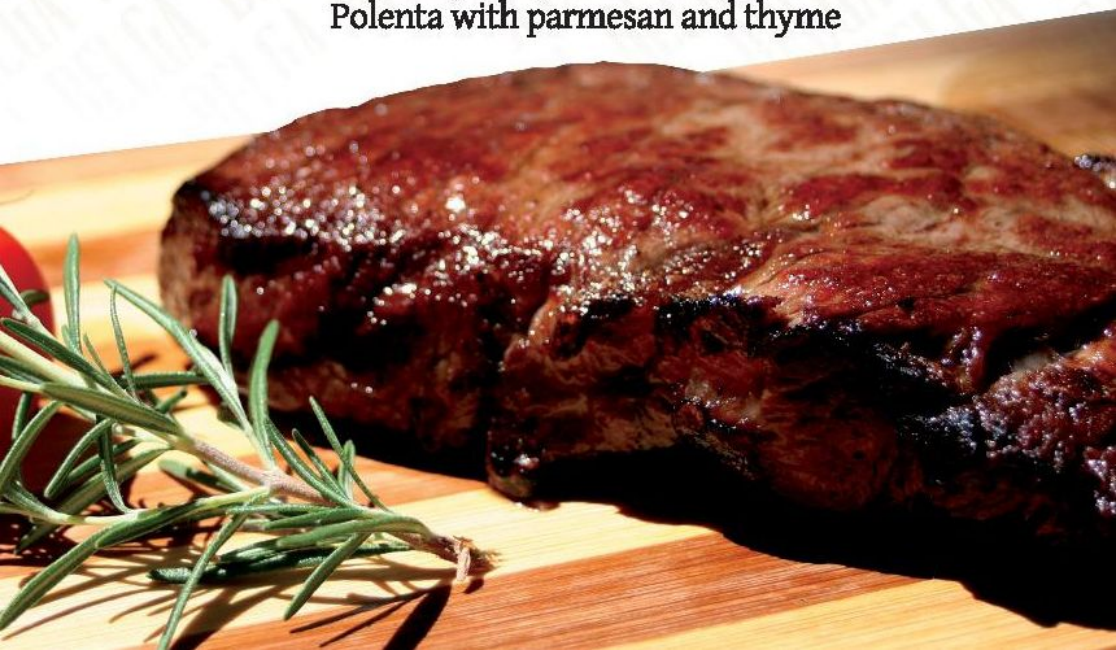
Wagyu Rib-eye steak 19.900 Ft

KÖRET ÉS SZÓSZ AJÁNLAT
RECOMMENDED SAUCES AND GARNISH:

Kurkumás mustár mártás
Turmeric mustard sauce

Szőlőmag olajos hagyma mártás
Onion sauce with grape seed oil

Kakukkfűves parmezános polenta
Polenta with parmesan and thyme



2001

BELGA

PUB & RESTAURANT

ANGUS BÉLSZSZÍN STEAK
11.900,-FT.

ANGUS BÉLSZÍNCSÍKOK
5.900,-Ft.

KÖRET ÉS SZÓSZ AJÁNLAT
RECOMMENDED SAUCES AND GARNISH:

Kurkumás mustár mártás

Turmeric mustard sauce

Szőlőmag olajos hagyma mártás

Onion sauce with grape seed oil

Kakukkfűves parmezános polenta

Polenta with parmesan and thyme

