

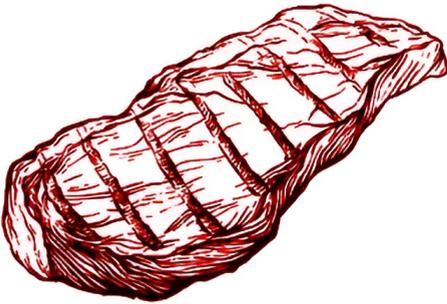
100 г

~~980~~  
590

## РИБАЙ СТЕЙК

классика мировой кулинарии, один из самых известных стейков, подаётся в ресторанах и стейкхаусах по всему миру. 250 дней зернового откорма.

21 день влажного вызревания



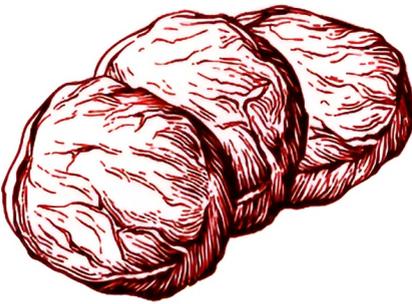
100 г

~~980~~  
590

## СТРИПЛОИН СТЕЙК

«премиальный» стейк, из тонкого края, с полоской жира, придающей мясу сочность. 90 дней зернового откорма.

21 день влажного вызревания



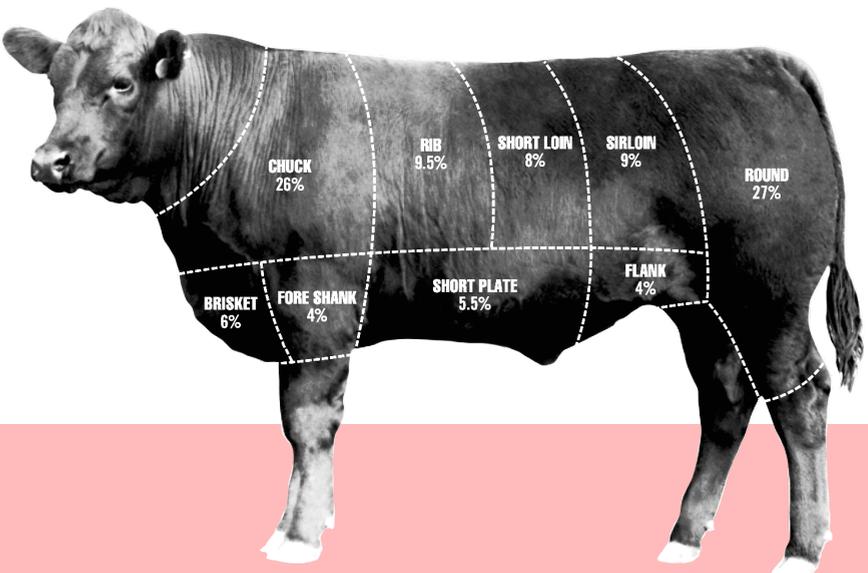
100 г

~~675~~  
490

## ФИЛЕ МИНЬОН

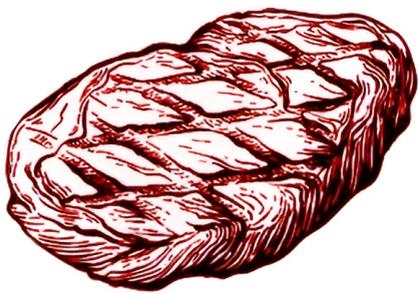
это деликатесное мясо из нежной вырезки спинной части бычков породы Black Angus, представляет собой круглые куски, толщиной 3-6 см.

21 день влажного вызревания



\*Цена за 100 г сырого мяса.

Минимально возможный вес стейка уточняйте у официанта



100 г

~~890~~

490

## РАМП СТЕЙК

это альтернативный стейк с плотной, но тонкой текстурой волокон. Очень сочный, отличается насыщенным вкусом. 21 день влажного вызревания



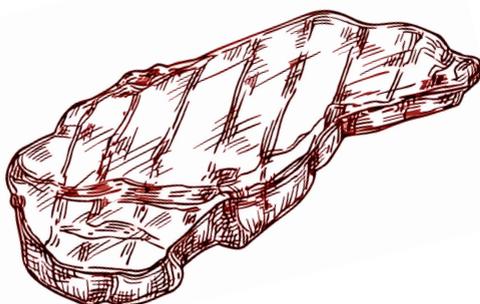
100 г

~~890~~

490

## ЧАК РОЛЛ СТЕЙК

это альтернативный стейк из шейной части. Не уступает по сочности и насыщенности вкуса стейку Рибай. 250 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания



100 г

~~980~~

590

## СТЕЙК МАЧЕТЕ

с насыщенным вкусом из мраморной говядины Black Angus тонкой диафрагмы — это яркий вкус и аромат, высокая мраморность и средняя жесткость. 21 день влажного вызревания



100 г

~~980~~

590

## СТЕЙК ЯБЛОЧКО

это альтернативный стейк внешней стороны тазобедренной части туши. Мясо с плотной текстурой и почти полным отсутствием жировой ткани. 21 день влажного вызревания

