



## MENU

*steaky z ohně*

### PRÉMIOVÁ KVALITA

#### **Casa del Toro**

Naše steaky pocházejí z pečlivě vybraných chovů, kde se klade důraz na kvalitu a původ masa.

Maso je vyzrálé a připravené tak, aby v každém soustu vynikla jeho jemnost, vůně a charakter.

Argentinské maso z volně se pasoucího dobytka z jihoamerických pamp.

Díky přirozené stravě a ideálním podmínkám má výjimečně jemnou strukturu a bohatou chuť, kterou nelze napodobit.

V kombinaci s argentinskou omáčkou chimichurri tvoří nezaměnitelný zážitek.

#### **RUMP STEAK**

(Argentina - Black Angus)  
300 g | **495,-**

#### **RIB-EYE STEAK**

(Argentina - Black Angus)  
300 g | **549,-**

#### **STRIPLOIN STEAK**

(Argentina - Black Angus)  
300 g | **529,-**

#### **FILET MIGNON STEAK**

(Argentina - Black Angus)  
250 g | **650,-**

#### **T-BONE STEAK**

(USA - Black Angus)  
900 g | **2450,-**

#### PŘÍLOHY 89,-

- **Pečené brambory** ve slupce se šlehanou lučinou
- **Steakové hranolky**
- **Grilovaná zelenina** (cuketa, paprika, cibule, kukuřice)
- **Bylinková bageta** na salátku z rukoly
- **Restované fazolové lusky** se slaninou

#### OMÁČKY 85,-

- **Pepřová**
- **Lanýžová**
- **Demi-glace**
- **Ze zeleného pepře**
- **Chimichurri**

**MEDIUM RARE/MEDIUM**  
*doporučená úprava steaků*



**STEAKY OBJEDNEJTE**  
24 HODIN PŘEDEM  
mobil: 724 535 214



Casa del Toro

farmaptyrov.cz

**PRVOTŘÍDNÍ STEAKY**  
PŘEČTĚTE SI VÍCE





## MENU

*steaky z ohně*

### RUMP STEAK

**ŠŤAVNATÝ STEAK** plný chuti, který pochází z pečlivě vybrané části hovězí kýty - květové špičky. Má pevnou strukturu a intenzivní hovězí aroma, které vynikne při středním propečení. Ideální pro milovníky masa, kteří ocení kombinaci jemnosti, šťavnatosti a výrazného charakteru každého sousta.

### RIB-EYE STEAK

**PRÉMIOVÝ STEAK** z hovězího vysokého roštěnce, známý svou dokonalou rovnováhou mezi šťavnatostí a jemnou strukturou. Díky výraznému mramorování je každý kousek plný chuti a aroma, které ocení i nároční milovníci masa. Připravený na střední propečení, aby se naplno rozvinula jeho vůně, jemnost a charakter každého sousta.

### STRIPLOIN STEAK

**DELIKÁTNÍ STEAK** z nízkého roštěnce s jemným tukovým prstencem, který dodává masu plnou chuť a aroma. Perfektně vyvážená kombinace jemnosti a výrazné hovězí chuti zaručuje nezapomenutelný zážitek při každém soustu.

### FILET MIGNON STEAK

**NEJJEMNĚJŠÍ A NEJKŘEHČÍ** část hovězí svíčkové, známá svou lahodnou texturou a jemnou chutí. Každé sousto se doslova rozplývá na jazyku a nabízí sofistikovanou rovnováhu mezi jemností a čistou hovězí chutí. Připravený na střední propečení, aby vynikla jeho přirozená šťavnatost a delikátní aroma.

### T-BONE STEAK

**VYZRÁLÝ STAŘENÝ STEAK** s kostí do tvaru „T“, spojující křehkou svíčkovou a šťavnatý nízký roštěnec. Díky typickému tvaru s kostí v sobě spojuje intenzivní chuť a bohatou šťavnatost. Připravený na střední propečení, každý kousek nabízí výjimečný zážitek pro milovníky masa, kteří ocení kombinaci jemnosti i výrazného charakteru.



**STEAKY OBJEDNEJTE**  
24 HODIN PŘEDEM  
mobil: 724 535 214



Casa del Toro

farmapyrov.cz

**PRVOTŘÍDNÍ STEAKY**  
VYBERTE SI

