

Стейки

Дегустаційна дошка "Дике полювання"

Смажена на грилі дичина – мариноване м'ясо дикого кабана, козулі, оленя. Подається з трьома соусами – кюлі з чорниці, кюлі з брусниці та вершковим соусом "Мисливський" з лисичками

€ | 200/30 г 555 грн

Гриль-стейк з оленини

М'ясо оленя мариноване в пряних травах та обсмажене на грилі. Подається з кюлі із чорниці та овочами-гриль: порей, печериці, селера

Д | 200/80 г 587 грн

Гриль-стейк з козулі

Мариноване в пряних травах м'ясо козулі, обсмажене на грилі. Подається з кюлі з брусниці та овочами-гриль: порей, печериці, селера

Д | 200/80 г 587 грн

Гриль-стейк з ошийка дикого кабана

Ошийок дикого кабана, маринований в пряних травах, смажений на грилі. Подається з вершковим соусом "Мисливський" з лисичками та човочами-гриль: порей, печериці, селера

€ | f 200/80 г 420 грн

Стейк-Рібай

Яловиий стейк РібАй (за індивідуальною прожаркою) під сирним соусом "Морне". Подається з овочами-гриль: порей, печериці, селера

€ | I | M 200/80 г 492 грн

ОСОБЛИВА ПОДАЧА "ДОШКА МИСЛИВЦІВ" при замовленні 3-х порцій

Гриль-стейк зі свиного ошийка "По-ельзаськи"

Соковитий стейк зі свинини, маринований в ірландському віскі з медом та ялівцем, обсмажується на грилі. До нього пропонуємо соус із запеченого часнику "Руй" та овочі-гриль

Д | O 200/80 г 283 грн