



STEAKHOUSE

# PREDJEDLÁ

## STARTERS

- 100 g Miešaný klasik tatarák (hrianky, cesnak) <sup>/1,3,6,7,10/</sup> 10,80 €  
Steak tartar, toasts, garlic
- 220 g Lopár talianskych syrov a údenín, kváskový chlieb (prosciutto italiano, coppa, salame milano, grana padano, gorgonzola dolce) <sup>/1,3,7/</sup> 13,50 €  
Selection of italian salami and cheese
- 150 g Crostina s grilovaným haloumi syrom (avokádová peňa, marinovaná červená repa) <sup>/1,3,7/</sup> 5,90 €  
Crostina with grilled haloumi cheese (avocado mousse, marinated beetroot)

# POLIEVKY

## SOUPS

- 0,25 l Slepáčí vývar s rezancami <sup>/1,3/</sup> 2,60 €  
Chicken broth with noodles
- 0,25 l Dubákový krém <sup>/1,7/</sup> 3,50 €  
Mushroom soup

# RIZOTÁ A CESTOVINY

## RISOTTO AND PASTA

- 250 g Cviklové rizoto (píniové orechy, feta syr, mladá cibuľka) <sup>/7,8/</sup> 9,90 €  
Beetroot risotto, pine nuts, feta cheese
- 250 g Maslové rizoto s hovädzinkou (dubáky, parmezán) <sup>/7/</sup> 11,50 €  
Butter risotto with beef, mushrooms, parmesan
- 200 g Smotanové tagliolini s grilovaným lososom (baby špenát, sušené paradajky) <sup>/1,2,3,7/</sup> 11,50 €  
Cream tagliolini with salmon, baby spinach, dried tomatoes

Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave. Hmotnosť príloh a šalátov je uvedená v hotovom stave.

Rozpis alergénov je uvedený na konci jedálneho lístka.

The weight of meat is stated in raw state. The weight of side dishes is stated in prepared state.

Breakdown of allergens can be found at the end of the menu.

# HLAVNÉ JEDLÁ

## MAIN COURSES

|       |  |         |
|-------|--|---------|
| 150 g | Morčacie medajlónky na cuketových plackách, dubáková omáčka <sup>/1,3,7/</sup><br>Turkey medallions with mushroom sauce on courgette pancakes  | 12,50 € |
| 150 g | Morčací steak<br>Turkey steak  | 5,90 €  |
| 150 g | Grilovaná bravčová panenka,<br>smotanové tagliolini s medvedím cesnakom <sup>/7/</sup><br>Pork tenderloin with tagliolini and bear garlic  | 13,50 € |
| 200 g | Grilovaný losos, cherry paradajky,<br>varené zemiaky s baby špenátom <sup>/4,6,7/</sup><br>Grilled salmon, boiled potatoes with baby spinach, cherry tomatoes  | 14,50 € |
| 150 g | Vyprážený syr so zemiakovými lodičkami<br>(domáca tatárska omáčka) <sup>/1,3,7/</sup><br>Fried cheese, potato boats, home made tartar sauce  | 9,30 €  |
| 150 g | Chilli con carne<br>Chilli con carne   | 11,90 € |
| 150 g | Hovädzí burger so zemiakovými lodičkami<br>(čedar syr, ľadový šalát, červená cibuľka, slaninka, chilli dresing) <sup>/1,3,7/</sup><br>Beef burger with cheddar cheese, bacon, red onion, green salad,<br>chilli dressing, potato boats | 11,50 € |

Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave. Hmotnosť príloh a šalátov je uvedená v hotovom stave.

Rozpis alergénov je uvedený na konci jedálneho lístka.

The weight of meat is stated in raw state. The weight of side dishes is stated in prepared state.

Breakdown of allergens can be found at the end of the menu.

# HOVÄDZIE STEAKY

## BEEF STEAKS

|       |   |         |
|-------|---|---------|
| 200 g | Steak zo sviečkovice  | 20,00 € |
| 300 g | Steak zo sviečkovice<br>(vyznačuje sa krehkosťou a šťavnatosťou)<br>Fillet steak from sirloin (tender and juicy)  | 30,00 € |
| 200 g | Steak OREGON<br>(zelené korenie) <sup>/7/</sup><br>(Green pepper)   | 22,00 € |
| 200 g | Steak OHIO<br>(dubáková omáčka) <sup>/7/</sup><br>(Mushroom sauce)  | 22,00 € |
| 200 g | Steak LOUISIANA<br>(čučoriedková omáčka)<br>(Blueberry sauce)   | 22,00 € |
| 200 g | Steak ARIZONA<br>(čedar omáčka) <sup>/7/</sup><br>(Cheddar cheese sauce)  | 22,00 € |
| 200 g | Steak NEBRASKA<br>(150 g fazuľové lusky so slaninkou)<br>(Green beans with bacon)   | 24,00 € |
| 250 g | Ribeye black angus Uruguay – vysoká roštenka (mokrú zrenie 14 až 28 dní)<br>(Najšťavnatejší a najprerastenejší steak. Tuk mu dodáva špecifickú neodolateľnú chuť)<br>Ribeye steak (wet-aging 14 – 28 days)<br>(The juiciest and fattiest steak. Fat gives it its specific irresistible taste) | 24,00 € |
| 400 g | T-bone steak<br>(steak z dvoch druhov mäsa: roštenky a sviečkovej predelenej kosťou tvaru T)<br>(Steak from two kinds of meat: short loin and sirloin divided by the T-bone)  | 31,00 € |
| 200 g | Flank steak Ireland – pupok (mokrú zrenie 14 až 28 dní)<br>(široký plochý kus svalu s výraznou chuťou je tuhý a vláknitý)<br>Flank steak Ireland (wet-aging 14 – 28 days)<br>(Wide flat piece of muscle with distinct taste is tough and stringy)   | 10,90 € |
| 200 g | Tagliata di flank steak<br>(rukola, chery paradajky, parmezán)<br>Tagliata di flank steak with rocket, cherry tomatoes, parmesan  | 15,80 € |

## ÚPRAVA STEAKOV:

### STEAK DONENESS:

**Rare:** krvavý (prudko opečený steak vo vnútri krvavý).

**Medium:** stredne prepečený (v strede ružový).

**Well-done:** prepečený (steak je úplne prepečený).

**Rare:** dark red in colour with some juice flowing, soft and spongy with no resistance.

**Medium:** pale pink in the middle with hardly any juice flowing, firm and springy.

**Well-done:** only a trace of pink colour but not dry, spongy and soft and slightly springy.

**Beef steaks – Oven grill (na drevenom uhlí)**

(rôzne druhy hovädzieho mäsa pripravovaného na grile)

(Different kinds of beef meat made on grill)

# OMÁČKY

## SAUCES

|  |        |
|--|--------|
| 50 g Dubáková <sup>(7)</sup><br>Summer cep (mushroom)                      | 2,40 € |
| 50 g Čučoriedková<br>Blueberry   | 2,40 € |
| 50 g Pepper – zelené korenie <sup>(7)</sup><br>Green peppers               | 2,40 € |
| 50 g Syrová – čedar <sup>(7)</sup><br>Cheddar cheese                       | 2,40 € |
| 50 g Chimichurri<br>Chimichurri  | 2,40 € |
| 50 g Domáca tatárska omáčka <sup>(1,3,7,10)</sup><br>Homemade tartar sauce | 2,40 € |

# ŠALÁTY A ŠALÁTOVÉ TANIERE

## SALAD AND SALAD PLATES

|   |         |
|---|---------|
| 200 g/100 g Steak House chilli šalát s marinovanou hovädzou hrudňou<br>/uhorka, cibulka, chilli, cherry paradajka, mix listov, arašidy / <sup>1,5,6/</sup><br>Steak House chilli salad with beef brisket<br>/peanuts, cucumber, onion, chilli, cherry tomatoes/ | 10,50 € |
| 200 g/60 g Šalát z marinovanej červenej repy, rukola,<br>píniové orechy, grilovaný kozí syr <sup>1,7,8/</sup><br>Marinated beetroot salad, arugula, pine nuts, grilled goat cheese  | 9,90 €  |
| 250 g Šalát s mangom, preliaty avokádovým dresingom, grilované morčacie kúsky <sup>7/</sup><br>Salad with mango, avocado dressing, grilled turkey   | 8,90 €  |
| 200 g Miešaný šalát<br>Mixed salad  | 3,80 €  |
| 200 g Rukolový šalát so cherry paradajkami, parmezánove hobliny <sup>7/</sup><br>Rocket salad with cherry tomatoes, parmesan  | 4,50 €  |

Hmotnosť mäsovej zložky je uvedená v surovom stave. Hmotnosť príloh a šalátov je uvedená v hotovom stave.

Rozpis alergénov je uvedený na konci jedálneho lístka.

The weight of meat is stated in raw state. The weight of side dishes is stated in prepared state.

Breakdown of allergens can be found at the end of the menu.

# PRÍLOHY

## SIDE DISH

|       |   |        |
|-------|---|--------|
| 150 g | Ryža<br>Rice  | 2,20 € |
| 150 g | Opekané zemiaky<br>Baked potatoes                     | 2,60 € |
| 150 g | Zemiakové lodičky<br>Potato boats                     | 2,60 € |
| 200 g | Grilovaná zelenina<br>Grilled vegetables              | 4,50 € |
| 200 g | Fazuľové lusky so slaninkou<br>Green beans with bacon | 4,50 € |

# DEZERTY

## DESSERTS

|       |  |        |
|-------|--|--------|
| 150 g | Zapekané palacinky s mascarponne a malinami, trstinová krusta <sup>/1,3,7/</sup><br>Baked pancakes with mascarponne and raspberries                    | 6,10 € |
| 120 g | Brownies s pekanovými orechami, mangovým prelivom a vanilkovou zmrzlinou <sup>/1,3,7,8/</sup><br>Brownies with pecanes, mango puree, vanilla ice cream | 4,90 € |
| 100 g | Domáca torta podľa dennej ponuky <sup>/1,3,7,8/</sup><br>Homemade cake   | 3,60 € |
| 30 g  | Zmrzlina /vanilková, ovocná, vlašské orechy, čokoládová/ <sup>/3,7,8/</sup><br>Ice cream, 4 flavours (chocolate, vanilla, fruit and hazelnut)          | 1,50 € |

## ALERGÉNY:

- obilniny obsahujúce lepok
- kôrovce a výrobky z nich
- vajcia a výrobky z nich
- ryby a výrobky z nich
- arašidy a výrobky z nich
- sójové zrná a výrobky z nich
- mlieko a výrobky z neho
- orechy (mandle, lieskové, vlašské, makadamové, pekanové, queenslandské, para, kešu, pistácie)
- zeler a výrobky z neho
- horčica a výrobky z nej
- sezamové semená a výrobky z nich
- oxid siričitý a siričitany
- vlčí bôb a výrobky z neho
- mäkkýše a výrobky z nich

# KÁVA, ČAJ, ČOKOLÁDA

## COFFEE, TEA, CHOCOLATE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Ristretto   | 7 g    | 1,60 € |
| Espresso  | 7 g    | 1,60 € |
| Espresso lungo  | 7 g    | 1,60 € |
| Bezkofeínová káva<br>Decaffeinated coffee                             | 7 g    | 1,80 € |
| Capuccino <sup>7/</sup>   | 7 g    | 2,50 € |
| Caffè late <sup>7/</sup>  | 7 g    | 2,80 € |
| Varená čokoláda<br>Hot chocolate                                      | 0,20 l | 3,30 € |
| Čaj (čierny, ovocný, bylinkový)<br>(black tea, fruit tea, herbal tea) | 1,5 g  | 2,60 € |
| Čerstvý čaj (mäťový, zázvorový)<br>Fresh tea (peppermint, ginger)     | 30 g   | 2,80 € |
| Varené víno (biele, červené)<br>Hot wine                              | 0,02 l | 2,80 € |
| Citrón<br>Lemon   | 5 g    | 0,40 € |
| Mliečko (Tatra)<br>Milk   | 0,02 l | 0,50 € |
| Med<br>Honey  | 20 g   | 0,50 € |
| Mandle<br>Almonds   | 100 g  | 4,00 € |

# LIMONÁDY

## LEMONADE

|   |               |                  |
|---|---------------|------------------|
| Ríbezľová limonáda<br>(ríbezle, malinový sirup, sóda, citrón, ananás, citrónová šťava)<br>Black current<br>(raspberries syrup, soda, lemon, pineapple, lemon juice) | 0,50 l<br>1 l | 4,10 €<br>8,20 € |
| Limetovo-mäťová limonáda<br>(limetový džús, mäta, sóda, citrón, ľad)<br>Lime-peppermint lemonade<br>(lime juice, peppermint, soda, lemon, ice)                      | 0,50 l<br>1 l | 4,10 €<br>8,20 € |
| Bazová limonáda s goji a rebarborou<br>Elder lemonade with goji and rhubarb   | 0,50 l<br>1 l | 4,10 €<br>8,20 € |
| Bazový sirup, goji, rebarbora, mäta, citón, sóda<br>Elderflower syrup, goji, rhubarb, mint, lemon, soda   |               |                  |

# APERITÍVY

## APPETIZERS

|                                     |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Martini                             | 0,10 l | 2,80 € |
| Hugo (bazový sirup, prosecco, sóda) | 0,20 l | 3,00 € |
| Aperol                              | 0,30 l | 4,70 € |

# BIELE A ČERVENÁ VÍNA

## RED WINE AND WHITE WINE

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Rozlievané (stolové)<br>Slovak (daily menu) | 0,10 l | 1,30 € |
|---|--------|--------|

# ŠUMIVÉ VÍNA

## SPARKLING WINES

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Hubert                                  | 0,75 l | 10,00 € |
| Hubert de Luxe                          | 0,75 l | 12,00 € |
| Prosecco Cornér Treviso Frizzante d.o.c | 0,75 l | 18,00 € |
| Prosecco Degiusti d.o.c                 | 0,75 l | 22,00 € |
| Prosecco                                | 0,10 l | 2,50 €  |

# PIVO

## BEER

|                 |        |        |
|-----------------|--------|--------|
| Plzeň 12°       | 0,50 l | 2,50 € |
| Plzeň 12°       | 0,30 l | 1,50 € |
| Corona          | 0,33 l | 4,40 € |
| Birell (nealko) | 0,50 l | 2,70 € |
| Erdinger        | 0,50 l | 4,40 € |

# NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

## NON-ALCOHOLIC DRINK

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Kofola čapovaná                          | 0,50 l | 2,00 € |
| Kofola čapovaná                          | 0,30 l | 1,20 € |
| Tonic                                    | 0,25 l | 2,50 € |
| Vinea                                    | 0,25 l | 2,50 € |
| Jupí (pomaranč, grepfruit, multivitamín) | 0,20 l | 2,50 € |
| Coca Cola, Coca Cola zero                | 0,33 l | 2,50 € |
| Rajec (nesýtený, jemne sýtený, sýtený)   | 0,33 l | 2,10 € |
| Romerquelle                              | 0,75 l | 5,50 € |
| Sóda                                     | 0,10 l | 0,50 € |
| Citronáda                                | 0,10 l | 0,50 € |



# DESTILÁTY

## DISTILLATES

### WHISKY

Ballantines, Johnnie walker, Jameson,  
Jim Beam, Jack Daniel's, Tullamore 40%

0,04 l 5,00 €

### WHISKY 12 r.

Chivas Regal 40%

0,04 l 5,90 €

### COGNAC- BRANDY

Martel v.s. 40%

0,04 l 5,90 €

Hennessy Fine de Cognac 40%

0,04 l 6,00 €

Karpatské Brandy Špeciál 40%

0,04 l 4,90 €

Becherovka 38%

0,04 l 3,30 €

Fernet Stock 38%

0,04 l 3,30 €

Fernet Citrus 27%

0,04 l 3,30 €

Jägermeister 35%

0,04 l 3,60 €

Slivovica gazdovská 52%

0,04 l 3,00 €

Vodka fínska 40%

0,04 l 3,00 €

Gin Beeffeater 40%

0,04 l 3,30 €

Tequila Silver 38%

0,04 l 3,80 €

Tequila Gold 38%

0,04 l 3,80 €

Borovička spišská 40%

0,04 l 3,00 €

Hruškovica Spiš 40%

0,04 l 3,00 €

Hruškovica Vilmoš 37,5%

0,04 l 3,60 €

### RUMY

#### RUMS

Captain Morgan 35%

0,04 l 3,50 €

Zacapa 40%

0,04 l 5,90 €

/Guatemala 23 r./

Diplomático 40%

0,04 l 6,40 €

/Venezuela 12 r./

Don Papa 40%

0,04 l 6,40 €

/Filipíny 7 r./

Plantation 40%

0,04 l 6,40 €

/Barbados 20 r./

Obal, taška

0,80 €

# BIELE VÍNA

**VELTLÍNSKE ZELENÉ (KARPATSKÁ PERLA – suché)** 0,75 l 11,30 €

Víno výraznej žlto-zelenej farby s veselou vôňou plnou štavnatých hrušiek a exotického ovocia, chuť vína je svieža a harmonická.

**RULANDSKÉ ŠEDÉ (CHOWANIEC A KRAJČIROVIČ – suché)** 0,75 l 20,00 €

Vynikajúca francúzska odroda s vôňou lúčnych kvetov, včelích plástov a hrušiek. V chuti je víno jemne ovocné s medovými tónmi a štipkou orientalného korenia. Harmonické kyseliny sa zrením dopĺňajú chlebovinovou chuťou. Doporučujeme k rybke a hydine.

**PRÓZA (MARVLA TINDO – suché)** 0,75 l 26,00 €

Postavené prevažne na ovocí, typickom zo záhrady starých rodičov. Hrušky, jabĺčka s náznakom marhule. V chuti krémové, pikantné s peknou kyselinkou.

**MEDEA (CHOWANIEC a KRAJČIROVIČ – polosladké)** 0,75 l 20,00 €

Víno má príjemnú ovocno-kvetinovú vôňu. Chuť je plná ovocných tónov so sladučkým medovým pozadím.

**BRESLAVA (ŠIMONOVICH – suché)** 0,75 l 26,00 €

Intenzívna až omamná vôňa, štavnatá chuť po čerstvo vytlačenej grepovej šťave pôsobí sviežo.

**CHARDONNAY (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 26,00 €  
0,10 l 3,50 €

Víno žltej farby jemnejšieho odtieňa, s decentnou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä manga a pomaranča, s vôňou arašidových orieškov i včelích plástov. Chuť vína je noblesne ovocne delikátna, prepletená sviežimi kyselinami, s presvedčivou a dlhou ovocnou chuťou. Odporúča sa podávať k morským špecialitám či bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.

**RIZLING RÍNSKY (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 26,00 €  
0,10 l 3,50 €

Víno zelenožltej farby jemnejšieho odtieňa, s prítlačivou vôňou, najmä lipových kvetov, zrejších jabĺk a agátového medu, obohatenou o jemnú medovú korenistosť. Chuť vína je štruktúrované ovocná, so štavnatou ovocnosťou jabĺk a citrusového ovocia, s brilantnými kyselinami a zamatovou minerálno-ovocnou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 11 – 13°C ku grilovanému zubáčovi so zeleninovým julienne, taktiež k vypráženým úpravám bravčového mäsa, k husacine a lokšiam s husacou pečeňou.

**RULANDSKÉ ŠEDÉ (MRVA A STANKO – suché)** 0,75 l 26,00 €

Víno žltej farby zlatistého odtieňa, s prítlačivou ovocnou vôňou tropického ovocia, najmä liči a vyzretých ringlôt a s lahodnou medovou arómou zvýraznenou jemnými tónmi vône mäty a klinčekov. V chuti je víno bohato medovo-ovocné, s ovocnosťou najmä zrelej marhule, s korenistou pikantnosťou a elegantnou ovocno-korenistou dochuťou. Víno odporúčame podávať pri teplote 10 – 12°C k prírodnej úprave lososa a teľacieho mäsa a k bielym syrom.

**TRAMÍN ČERVENÝ (MRVA A STANKO – polosuché)** 0,75 l 26,00 €  
0,10 l 3,50 €

Víno výraznej žltej farby, s medovo-korenistou vôňou, najmä dužín liči, kvetového medu a muškátových listov, obohatenou o jemné minerálne tóny. Chuť vína je medovo ovocná, s lahodnými ovocnými kyselinami, interesantnou korenistosťou a príjemnou nasladlou dochuťou. Odporúča sa podávať k hydine a steakom.

**SAUVIGNON BLANC (BABICH – NOVÝ ZÉLAND – suché)** 0,75 l 26,00 €

Dlhé a neskoré dozrievanie hrozna počas krátkych slnečných dní a chladných nocí, v kombinácii s rýchlym spracovaním hrozna po zbere a riadenou fermentáciou v nerezových tankoch sa spoločne podieľajú na typickej senzorike tejto skvelej odrody, ktorá sa stala ambasádorom novozélandského vinárstva v celom svete. Ostrá vôňa zelenej trávy, egrešov a tropického ovocia je doplnená plnou chuťou maracuje a bielych broskýň. Jemné kyselinky sa postarali o výraznú dlhotrvajúcu dochuť. Vychladené výborne chutí ako aperitív na terase a rovnako dobre podporí chuť ľahkých letných šalátov a morských plodov.

# RUŽOVÉ VÍNA

## **CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché)**

0,75 l 26,00 €

Víno vyrobené z vyzretého hrozna s krásnou staroružovou farbou. V ovocno-kvetinovej vôni dominujú tóny žihľavy a bazového kvetu. Svieža citrusová chuť je doplnená šťavnatou kyselinou. Je vhodným partnerom k čerstvým šalátom a ľahším úpravám hydiny. Naše odporúčanie: podávame vychladené na 8 – 10 °C počas horúcich letných dní.

## **ALIBERNET (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – polosladké)**

0,75 l 20,00 €

0,10 l 2,60 €

Sýta ružová farba navodzuje atmosféru plnosti. Vôňa pripomína lesné plody malín a čučoriedok. Je intenzívna. Víno podávame vychladené na teplotu 8 – 10 °C napríklad k tvrdým syrom a pečeným alebo grilovaným rybám.

# ČERVENÉ VÍNA

## **FRANKOVKA MODRÁ (KARPATSKÁ PERLA – suché)**

0,75 l 11,30 €

Víno má farbu prezretých višní, vôňa i chuť sú plné ovocných vnemov. Buket je typicky škoricový s tónmi ríbezľového lekváru. Víno vyzrievalo vo veľkých dubových sudoch kde získalo eleganciu a guľatú chuť. V dochuti vládne harmónia jemných tanínov a kyselín. Ponúkame vychladené na 16 – 18°C napríklad k pečenej kačke či husi s dusenou červenou kapustou.

## **DUNAJ (CHOWANIEC a KRAJČÍROVIČ – suché)**

0,75 l 26,00 €

Dunaj pripomína vína južanského typu. Je tmavočervenej farby, plné ovocných tónov. Odporúčame k divine, steakom a syrom.

## **MODRÝ PORTUGAL (MRVA A STANKO – suché)**

0,75 l 20,00 €

Víno sýtej jasnočervenej farby, s ovocnou vôňou kôstkového ovocia, najmä čerešní a višní. Chuť vína je šťavnatá, s ovocnosťou červeného bobulového ovocia, podporená sviežimi kyselinami, ktoré s jemnou adstringenciou vytvárajú odrodovo výnimočný chuťový vnem vyznačujúci sa pevnosťou a vyrovnanosťou. Fľašová zrelosť: 1– 3 roky.

## **RULANDSKÉ MODRÉ (MRVA A STANKO – suché)**

0,75 l 26,00 €

0,10 l 3,50 €

Víno tehlovo rubínovej farby, s vôňou podmanivej ovocnosti, najmä maliny, slivky, s podtónmi vône malinčia a muškátového listu a s nádhernou odrodovou ovocnou sladkosťou. V chuti je víno prízračivo štruktúrované, s bohatou ovocnosťou najmä čerešní a sliviek, s pôsobivou zamatosťou, osviežujúcimi kyselinami a dlhou šťavnatou ovocnou dochuťou. Odporúčame podávať: k rôznym úpravám hydínového alebo jahňacieho mäsa, najlepšie k pečenému bažantovi alebo holubovi s plnkou z vnútorností alebo kačacím prsiam na mede a glazúrovanou mrkvou, taktiež k zrelým bielym a tvrdým syrom.

## **CABERNET SAUVIGNON (MRVA A STANKO – suché)**

0,75 l 26,00 €

0,10 l 3,50 €

Víno rubínovo granátovej farby jemného odtieňa s prízračnou ovocnou vôňou najmä tónmi cassi a čierneho bobulového ovocia a decentnou korenitosťou. Chuť vína je odrodovo ovocná s lahodnými tónmi čiernych ríbezľí a grafitu, podporená harmonickou štruktúrou kyselín a paninou. Hodí sa k šťavnatým úpravám diviny a hovädzieho mäsa, najlepšie k steaku z jelenieho chrbta.

### **PINOTAGE (JUŽNÁ AFRIKA)**

0,75 l 27,00 €

Odroda Pinotage je jedinou svetoznámu odrodou hrozna s pôvodom v Južnej Afrike. Kríženec Pinot Noir a Cinsaut zaregistroval v roku 1924 Professor A. I. Perold a odvtedy je prestížnou a porovnávacou odrodou pre všetky významné vinárstva krajiny. Úžasná tmavočervená farba. Z palety vôní zrelého sladkého ovocia po chvíli jasne vystupujú malinové a slivkové tóny, ktoré sa v chuti plynule zintenzívňujú a koncentrujú do charakteru sušeného ovocia. Charakteristickou črtou odrody sú nádherné hladké taníny s dobrým potenciálom zrenia (4 – 8 rokov). Víno je skvelým spoločníkom pre jahňacinu a orientálnu, africkú a kubánsku kuchyňu.

### **ALAMOS (MALBEC, ARGENTÍNA – suché)**

0,75 l 26,00 €

Víno z rodiny Catena Zapata. Jeho vôňa je zmes višňí a čiernych ríbezlí má plné chute ostružín, kávy a vanilky. Záver je dlhý nádych zrelého ovocia a trieslovín. Odporúča sa podávať k hydine a steakom.

### **SHIRAZ (AUSTRÁLIA – suché)**

0,75 l 25,00 €

Shiraz s plným telom, trblietavou červenou farbou a pozdvihujúcou ovocnou vôňou. Aróma čerstvých sliviek a červeného ovocia zo začiatku, neskôr postupne prechádza do jemnej a korpulentnej dochuti. Víno má nádhernú ovocnosť s komplexnou barikovosťou a delikátnou pikantnosťou. GB 56 Shiraz je vynikajúci v kombinácii s pečeným mäsom, jahňacím curry a plnými talianskymi jedlami.

Možnosť rezervácie na telefónnom čísle +421 911 222 918.

Zodpovedná vedúca: Andrea Strečková

Wifi: STEAK\_4444\_HOUSE

[www.steak-house.sk](http://www.steak-house.sk)

Platnosť cien od 15. 6. 2021