

Стейки. Дичина

Дегустаційна дошка "Полювання Цернунна"

Смажена на грилі дичина: мариноване м'ясо дикого кабана, косулі, оленя. Подається з трьома соусами: чорничним, брусничним та вершковим з лисичками.

В | 200/30 г 615 грн

Стейк з оленини "Дух Бікорна"

М'ясо оленя мариноване в пряних травах та обсмажене на грилі. Подається з кюлі із чорниці та маринованою цибулею, перцем та пюре цвітної капусти

200/80 г 675 грн

Стейк з козулі "Гран прі"

Мариноване в пряних травах м'ясо козулі, обсмажене на грилі. Подається з кюлі з брусниці та маринованою цибулею, перцем та пюре цвітної капусти.

200/80 г 675 грн

Стейк "Кабан Мак Дато"

М'ясо дикого кабана, мариноване в пряних травах, смажене на грилі. Подається з вершковим соусом "Мисливський" з лисичками та маринованою цибулею, перцем та пюре цвітної капусти.

В | 200/80 г 489 грн

Стейк-рібай "Лао"

Яловичий стейк РібАй. Подається з сирним соусом "Дор Блю" та маринованою цибулею, перцем та пюре цвітної капусти

В | 200/80 г 598 грн

Стейк "Мокк"

Соковитий стейк зі свинини, маринований в ірландському віскі з медом та ялівцем, обсмажується на грилі. До нього пропонуємо соус із запеченого часнику та маринованою цибулею, перцем та пюре цвітної капусти

I | O 200/80 г 283 грн