

Дичина та Стейки

Дегустаційна дошка "Дике полювання Одіна"

Смажена на грилі дичина: мариноване м'ясо дикого кабана, косулі, оленя. До м'яса подається кюлі з чорниці, кюлі з брусниці та вершковий соус з лисичками "Мисливський".

€ | 200/30 г 615 грн

Стейк з оленини "Ейктюрнір"

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 693 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 693 грн

Стейк "Сегримнір"

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.

€ | 200/80 г 495 грн

Стейк-рібай "Для Тора"

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

€ | 200/80 г 570 грн

Стейк "Рагнар - шкіряні штани"

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 233 грн