

VÍTÁME VÁS VE STEAK HOUSE RESTAURACE PIVOVAR STĚBOŘICE



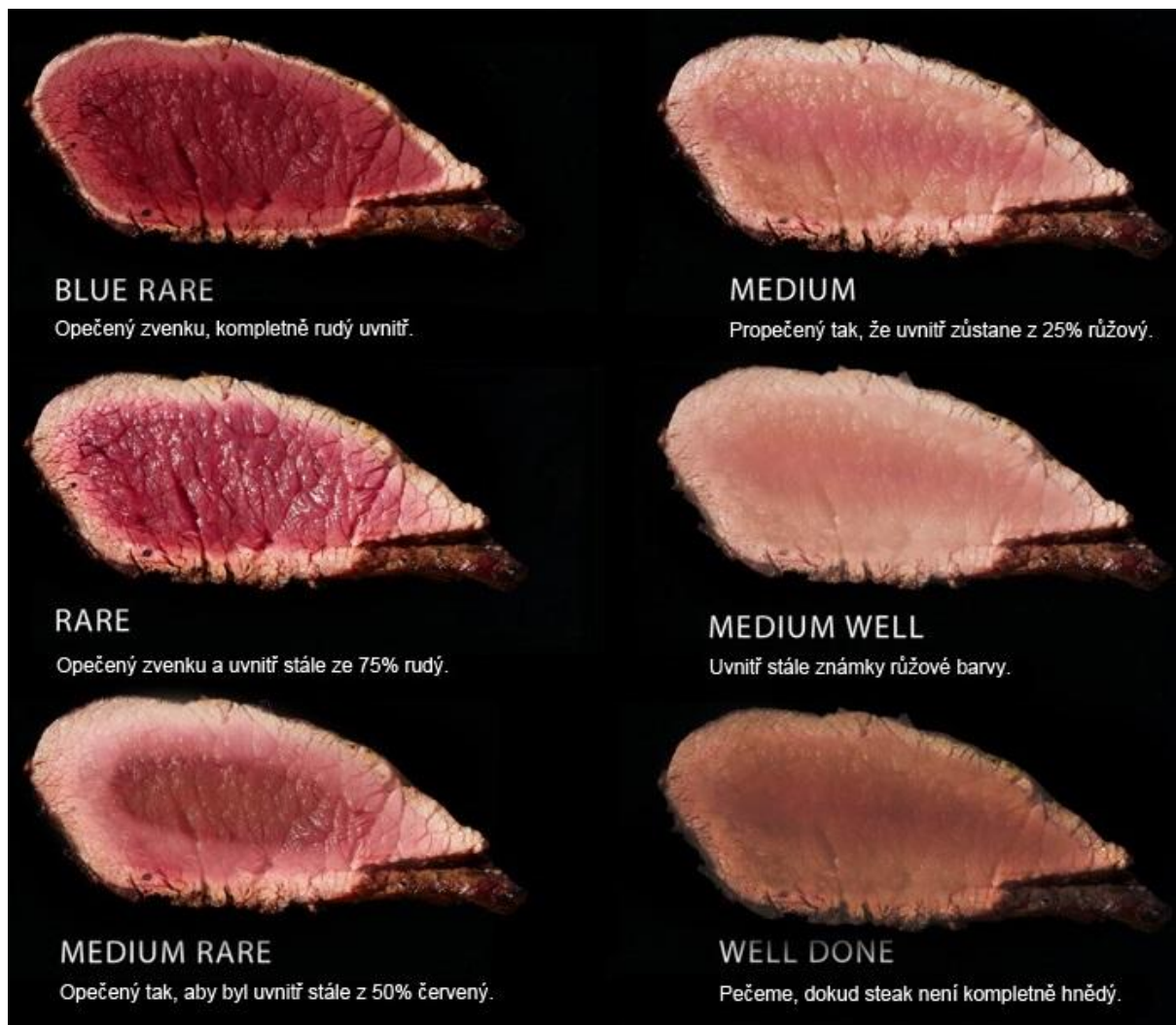
**RÁDI BYCHOM VÁM NABÍDLI VÝBĚROVÉ HOVĚZÍ
MASO Z DOMÁCÍCH CHOVŮ PLEMENE PIEMONTESE A DALŠÍCH,
CHOVANÝCH NA PŘÍRODNÍCH PASTVINÁCH PODHŮŘÍ JESENÍKŮ
A NEJEN TO ...**

**Přejeme Vám dobrou chuť,
pohodu v příjemném prostředí
a těšíme se na Vaší příští návštěvu.**

*DÁLE NABÍZÍME POŘÁDÁNÍ RODINNÝCH OSLAV A FIREMNÍCH AKCÍ
S LIBOVOLNÝM MENU, DLE VAŠICH POŽADAVKŮ ...*

*KOLEKTIV ZAMĚSTNANCŮ
RESTAURACE PIVOVARU STĚBOŘICE S.R.O.*

STUPNĚ PROPEČENÍ STEAKŮ



- **Blue rare** - velmi jemně propečený steak, někdy též označován jako very rare. Je opečený na prudké teplotě, krátce. Uvnitř zůstává krvavý, opečené okraje jsou zhruba 1-3 mm silné.
- **Rare** - jemně propečený steak, uvnitř by měl být zhruba 51°C teplý. Okraj je více propečený, silnější, a celkově se začíná zbarvovat do hněda. Uvnitř je stále dočervena.
- **Medium rare** - středně propečený steak, uvnitř by měl být asi 54-56°C teplý. Vnitřek steaku je zbarven do růžova a postupně se směrem k okraji mění do hnědé barvy.
- **Medium** - střed steaku by měl být asi 61 °C teplý, barva řezu je již téměř celá hnědá (až do šeda), avšak střed steaku by měl stále zůstat narůžovělý.
- **Medium well** - teplota uvnitř steaku by měla být zhruba 64-65°C, maso už je téměř celé hnědé, avšak uvnitř by stále měly být náznaky růžového středu. Takto upravený steak prakticky ztrácí již svoji šťavnatost.
- **Well done** - teplota centra steaku je již vyšší než 70°C, prakticky je propečený zcela do hnědé barvy. Absolutně se z něj vytratila svoje jemnost a šťavnatost a budete si připadat, že žvýkáte gumu. Ve steakhousech vám klidně nemusí chtít takový steak připravit.

Polévky (0,33l)

Hovězí vývar s nudlemi a játrovou rýží	39,- Kč
Česneková polévka se šunkou, sýrem a chlebovými krutónky	39,- Kč
Dršťková polévka	39,- Kč

Hovězí steaky

300g	Steak z pravé svíčkové (libový kousek masa téměř bez tuku)	419,- Kč
200g	Steak z pravé svíčkové (libový kousek masa téměř bez tuku)	289,- Kč
300g	Sirloin steak (maso z nízkého roštěnce, se silným tukovým krytím, může být tužší, doporučujeme propéct maximálně na medium)	199,- Kč
200g	Rumpsteak (maso z hovězí kýty, téměř bez tuku, NEPŘIPRAVUJEME PROPEČENÝ)	179,- Kč
200g	Filírovaný Flank steak (široký kus plochého svalu ze spodní části pupku, chuťově výrazný, tužší a vláknitý kousek masa, skvělé chuti, NEPŘIPRAVUJEME PROPEČENÝ)	159,- Kč
200g	Sekaný Pivovarský biftek	89,- Kč

Omáčky ke steakům

100g	Bylinková omáčka s parmazánem	39,- Kč
100g	Brusinková omáčka s červeným vínem	39,- Kč
100g	Hříbková omáčka	39,- Kč
100g	Pepřová omáčka	39,- Kč

***Výše nabízené steaky jsou z vystařené masa, mohou mít specifickou chuť
a vůni. Reklamace se nevztahuje na tuhost masa.***

Hovězí speciality

150g	Svíčková na smetaně s brusinkami, houskový knedlík	139,- Kč
200g	Pomalu tažený hovězí krk na červeném víně a rozmarýnu, bramborová kaše s kapustou	149,- Kč
150g	Tatarský biftek, 6ks topinek	199,- Kč
600g	Hovězí žebra pečená na medu a černém pivu (křen, hořčice, chléb)	159,- Kč
200g	Smažený hovězí řízek (zadní)	119,- Kč

Burgery

150g	Hamburger (hovězí maso, salát, slanina, zelenina, omáčka)	129,- Kč
150g	Cheeseburger (hovězí maso, sýr čedar, salát, zelenina, omáčka)	129,- Kč
150g	Chicken steak burger (přírodní kuřecí plátek, salát, zelenina, omáčka)	129,- Kč

Omáčky k burgerům (v ceně burgeru)

30g	Barbecue omáčka	30g	Ďábelská omáčka
30g	Pepřová omáčka	30g	Tatarská omáčka
30g	Bylinková omáčka	30g	Kečup

Dále nabízíme

200g	Vepřová panenka ve slanině plněná sušenými rajčaty	179,- Kč
150g	Kuřecí steak na bylinkovém másle	109,- Kč
150g	Steak z lososa	159,- Kč

Dětská jídla (pouze pro děti)

100/100g	Smažené kuřecí nudličky, bramborová kaše	89,- Kč
100/100g	Přírodní kuřecí nudličky, bramborová kaše	89,- Kč

Saláty

75/350g	Francouzský kuřecí s medovým dresinkem	109,- Kč
75/350g	Ledový salát s lososem a bylinkovým dresinkem	109,- Kč
75/350g	Caesar salát s kuřecím masem	109,- Kč
350g	Šopský salát s balkánským sýrem	79,- Kč

Smažená jídla

150g	Smažený kuřecí řízek (prsň)	99,- Kč
150g	Smažený vepřový řízek (krkovice)	119,- Kč
100g	Smažený sýr	79,- Kč

Přílohy

200g	Vařený brambor	25,- Kč
200g	Opékaný brambor	27,- Kč
200g	Šťouchaný brambor s cibulkou	30,- Kč
200g	Bramborová kaše	30,- Kč
200g	Hranolky	35,- Kč
200g	Steakové hranolky	39,- Kč
200g	Grilovaná zelenina (paprika, cibule, pórek, žampiony, cuketa, lilek)	69,- Kč
200g	Fazolové lusky s anglickou slaninou	59,- Kč
1ks	Chléb	7,- Kč

Omáčky

50g	Tatarská omáčka	15,- Kč
50g	Ďábelská omáčka	15,- Kč
50g	Kečup	15,- Kč
50g	Barbecue omáčka	20,- Kč

Moučníky

1ks	Palačinka s ovocem, zmrzlinou, skořicovou šlehačkou	59,- Kč
	Zmrzlinový pohár (2kopečky zmrzliny, ovoce, šlehačka)	59,- Kč
kopeček	Zmrzlina (dle nabídky)	15,- Kč
1ks	Marlenka (dle nabídky)	45,- Kč

U veškerých jídel je nutno reklamovat minimálně 80% pokrmu.

Poloviční porce nepodáváme, k dispozici nabízíme menu boxy k zabalení jídla.

Cena menu boxu 10,- Kč.

Jídelní lístek obsahující alergeny na vyžádání u obsluhy.

Při platbě platební kartou a stravenkami účtujeme poplatek 2%.

O víkendech speciální nabídky ...