

КЛАССИЧЕСКИЕ

И АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

КОСПЕР МЕНЮ

СТЕЙКИ

КАФЕ ГРАФИН КЛУБ

приготовлены
НА ЖИВОМ
ОГНЕ



ЗАЛОГ ВКУСНОГО СТЕЙКА - ЭТО, НЕСОМНЕННО, КАЧЕСТВЕННОЕ МЯСО.

...

Мы готовим стейки из "мраморной" говядины зернового откорма. Мясо быка, выкормленного по особому рациону с преобладанием зерна, приобретает нежный, слегка сладковатый вкус. Идеально для стейков.

РИБАЙ

2240

290 г



Из толстого края. Овальный стейк с выраженной мраморностью.

РИБАЙ ДЕЛАЮТ ИЗ ОТРУБА ТОЛСТЫЙ КРАЙ, КОТОРЫЙ, НАЧИНАЯ С 5 ПОЗВОНКА, СОСТОИТ СРАЗУ ИЗ ТРЕХ МЫШЦ. ВСЕ ТРИ ИМЕЮТ РАЗНЫЙ ЦВЕТ, ТЕКСТУРУ И НАПОЛНЕНИЕ ЖИРОМ



ТИ - БОН

2490

390 г



Ти-Бон сочетает в себе два стейка - Филе Миньон и Стриплойн.

ЭТОТ СТЕЙК ПОЛУЧИЛ СВОЕ НАЗВАНИЕ ИЗ-ЗА Т-ОБРАЗНОЙ КОСТИ, КОТОРАЯ СОЕДИНЯЕТ СТРИПЛОЙН И ВЫРЕЗКУ



ФИЛЕ МИНЬОН

2390

170 г



Из средней и узкой части вырезки. Нежирное мясо с очень нежной, «сливочной» текстурой.

ЭТОТ СТЕЙК СОДЕРЖИТ МАЛО ЖИРА, ПОЭТОМУ ПОДОЙДЕТ ТЕМ, КТО СЛЕДИТ ЗА ВЕСОМ ИЛИ ПОТРЕБЛЕНИЕМ ЖИРОВ



СТЕЙК МЯСНИКА

990

190 г



Из тонкой диафрагмы. Имеет более насыщенный вкус по сравнению с классическими стейками.

ИСТОРИЯ ЭТОГО СТЕЙКА БЕРЕТ СВОЕ НАЧАЛО В МЕКСИКЕ, ГДЕ МЯСНИКИ, РАЗДЕЛЫВАЯ ТУШУ, ОСТАВЛЯЛИ СЕБЕ ИМЕННО ЭТОТ ОТРУБ



ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ КОНИНЫ

С СЕЛЬДЕРЕЕМ ТРЕХ ТЕКСТУР

340 г



1290

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

170 г



790

КАРПАЧЧО

ИЗ МРАМОРНОЙ ВЫРЕЗКИ С ХРУСТЯЩИМИ КАПЕРСАМИ

100 г



440



ХОСПЕР



МЕНЮ

