

NASZA SPECJALNOŚĆ STEKI SEZONOWANE



Sezonowane 30 lub 60 dni - zapytaj kelnera o dostępne rodzaje

Co to znaczy, że stek jest sezonowany?

Sezonowanie to proces dojrzewania surowego mięsa wołowego, który trwa od kilku do kilkunastu tygodni w kontrolowanych warunkach — odpowiedniej temperaturze, wilgotności i cyrkulacji powietrza.

Najczęściej sezonuje się najlepsze części wołowiny: antrykot i rostbef. Sezonuje się mięso z pokrywą tłuszczu i kością — tłuszcz zabezpiecza przed wysychaniem, a kość nadaje głęboki aromat i intensywny smak. To nie są zwykłe steki ze świeżego mięsa. Sezonowanie sprawia, że mięso staje się wyjątkowe — zarówno w smaku, jak i w konsystencji.

Czym różni się stek sezonowany?

Smak: głęboki, intensywny, lekko orzechowy lub maślany. Czasem porównywany do dobrego sera lub wina — dojrzewa i nabiera charakteru.

Konsystencja: mięso jest bardziej kruche, delikatne i soczyste. Rozpływa się w ustach.

Wygląd: ciemniejszy kolor, lekko wysuszona powierzchnia — to naturalny efekt dojrzewania.

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O PROMOCJĘ NA STEKI

(Ceny podane przy daniach są cenami przed promocją)

RIBEYE BONE

Stek z antrykotu z kością, sezonowany przez kilka tygodni w kontrolowanych warunkach. Charakteryzuje się intensywnym, maślanym smakiem, wysoką marmurkowatością i wyjątkową kruchością.

100 gr ___ 55 zł porcje między 350g – 600g

ROSTBEF BONE

Stek z rostbefu z kością i naturalną warstwą tłuszczu, sezonowany przez kilka tygodni. Tłuszcz chroni mięso przed wysychaniem, a kość nadaje głęboki, mięsny aromat. Charakteryzuje się zwartą strukturą, wyrazistym smakiem i delikatną kruchością. Doskonały wybór dla miłośników klasycznych, intensywnych steków.

100 gr ___ 55 zł porcje między 200g – 350g

T-BONE

Stek łączący dwa rodzaje mięsa: delikatną połówkę i soczysty antrykot, oddzielone charakterystyczną kością w kształcie litery T. Dwuwarstwowy smak, intensywna struktura i wyrazisty charakter.

100 gr ___ 55 zł porcje między 300g-500g

ANTRYKOT MARMURKOWY

Sezonowany 60 dni

100 gr ___ 60 zł porcje między 300g-500g

DODATKI DO STEKÓW

- Frytki stekowe (180g) ___ 25,-
- Puree ziemniaczane truflowe (180g) ___ 27,-
- Selekcja sałat z warzywami i vinegretem cytrusowo-miodowym (80g) ___ 25,-
- Warzywa grillowane z ziołami (160g) ___ 27,-
- Sos winno-pieprzowy (40g) ___ 10,-
- Sos Bearnaise (40g) ___ 10,-



OUR SPECIALITY SEASONED STEAKS



ASK THE STAFF ABOUT THE STEAK PROMOTION

(The prices listed next to the dishes are the prices before the promotion)

Seasoned for 30 or 60 days – ask your waiter about the available type

What does it mean for a steak to be seasoned?

Seasoning is the process of maturing raw beef, which lasts from several to several weeks under controlled conditions - appropriate temperature, humidity and air circulation.

The best cuts of beef are most often aged: entrecôte and roast beef. Meat is aged with a layer of fat and bone – the fat protects it from drying out, and the bone gives it a deep aroma and intense flavour. These are not ordinary steaks made from fresh meat. Seasoning makes the meat unique – both in taste and texture.

How is a seasoned steak different?

Taste: deep, intense, slightly nutty or buttery. Sometimes compared to good cheese or wine – it matures and gains character.

Texture: the meat is more tender, delicate and juicy. It melts in your mouth.

Appearance: darker colour, slightly dry surface – this is a natural effect of maturing.

RIBEYE BONE

A bone-in ribeye steak, seasoned for several weeks under controlled conditions. It is characterised by an intense, buttery flavour, high marbling and exceptional tenderness.

100 g ___ 55 PLN portions between 350 g and 600 g

ROSTBEF BONE

A ribeye steak with bone and natural fat layer, seasoned for several weeks. The fat protects the meat from drying out, and the bone gives it a deep, meaty aroma. It is characterised by a compact structure, distinctive flavour and delicate tenderness. An excellent choice for lovers of classic, intense steaks.

100 g ___ 55 PLN portions between 200 g and 350 g

T-BONE

A steak combining two types of meat: tender sirloin and juicy entrecôte, separated by a characteristic T-shaped bone. Two-layered flavour, intense texture and distinctive character.

100 g ___ 55 PLN portions between 300 g and 500 g

MARBLED RIBEYE

Aged for 60 days

100 g ___ 60 PLN portions between 300 g and 500 g

STEAK SIDE DISHES

Steak fries (180 g) ___ 25 PLN

Potato and truffle purée 180 g ___ 27 PLN

Selection of salads with vegetables and citrus-honey vinaigrette (80 g) ___ 25 PLN

Grilled vegetables with herbs (160 g) ___ 27 PLN

Wine and pepper sauce (40 g) ___ 10 PLN

Bearnaise sauce (40g) ___ 10,-

