

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

- 80g UZENÝ HOVĚZÍ BRISKET** (1a,3,7,12) **150 Kč**
(uzené hovězí maso brisket, opečený toast)
- 80g HOVĚZÍ CARPACCIO** (1a,7,12) **120 Kč**
(hovězí stařené maso, rucola, bazalkové pesto, hrubozrnná sůl, opečený toast)
- 100g GUACAMOLE S CUKETOU** (1a, 7) **110 Kč**
(guacamole s cuketou, opečený toast s kozím sýrem)

POLÉVKY

- Silná česnečka s chlebovými krutony** (1a,3,7,9,12) **42 Kč**
(sýr, brambory, slanina)
Dále dle denní nabídky

VÝBĚR Z NAŠICH STAŘENÝCH HOVĚZÍCH STEAKŮ

- RARE** – červený vlažný střed
MEDIUM RARE – červený a teplý střed
MEDIUM – růžový střed
MEDIUM WELL – lehce růžový střed
WELL DONE – zcela propečený (tuto úpravu **nedoporučujeme**)

- 300g RIB-EYE STEAK** **350 Kč**
*Šťavnatý steak z hovězího vysokého roštěnce s tukovým okem, které masu propůjčuje skvělou chuť a šťavnatost
Doporučená úprava: medium rare*
- 300g FLANK STEAK** **295 Kč**
*flank steak – hovězí pupek, slabina, Namibie, Irsko
Doporučená úprava: medium*
- 300g RUMPSTEAK** **265 Kč**
*Steak ze zadního hovězího masa - květové špičky.
Doporučená úprava medium: medium rare*
- 300g BALL TIP STEAK** **265 Kč**
*Hovězí špička ořechu, jemné chuti
Doporučená úprava: medium rare*

U steakových jídel je uvedena váha masa v syrovém stavu. Maso používané na přípravu steakových pokrmů je stařené a vyzrálé, původ: Argentina, Jižní Amerika, Uruguay, Afrika, ČR biofarmy Angus, Hereford.

JÍDLA Z GRILU

300g	STEAK z krkovice, konfitovaný česnek, cibulová marmeláda (9,12)	205 Kč
200g	Grilovaná vepřová panenka, pancetta, omáčka z lišek (7,9,12) (nízkoteplotní úprava sous vide)	215 Kč
200g	Grilované kuřecí prso plněné mozzarellou a sušenými rajčaty (7,12)	185 Kč
12ks	Grilovaná kuřecí křídélka, omáčka BBQ (6,7,9,10,11,12)	175 Kč
700g	PORKRIBS marinovaná vepřová žebírka podávaná s křenem, naší hořčicí, nakládaná zelenina (6,9,10,11,12)	262 Kč

BURGER´S

150g	BURGER TEXAS HOT <i>pikantní mleté hovězí stařené maso, pečená paprika, čedar, slanina, rajče, pikantní majonéza</i> (1a,3,7,9,10,11,12)	165 Kč
250g	BURGER EL GORDO <i>150g mleté hovězí stařené maso+100g hovězí stařené maso trhané, guacamole, čedar</i> (1a,3,7,9,10,11,12)	189 Kč
130g	BURGER CHEESE <i>Náš míchaný sýr, majonéza, salát, rajčata, okurka</i> (1a,3,7,9,10,11,12)	165 Kč

Ke všem našim burgerům možnost objednat, dle chuti volské oko, nebo porce masa/sýru navíc

TĚSTOVINY A VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

350g	Fettuccine, losos + baby špenát , sýr parmazánového typu (1a,3,7,12)	205 Kč
350g	Fettuccine, boloňská směs , sýr parmazánového typu (1a,3,7,12)	185 Kč
350g	Fettuccine – LETNÍ česnek, rajče, baby špenát , sýr parmazánového typu (1a,3,7,12)	185 Kč
150g	Smažený sýr, naše hranolky, tatarská omáčka (1a,3,7,10,12)	180 Kč

ČESKÁ KLASIKA

300g	MAXI řízek kuřecí, šťouchané brambory (1a,3,9,10,12)	210 Kč
300g	MAXI řízek vepřový, šťouchané brambory (1a,3,9,10,12)	210 Kč

NĚCO K PIVU A VÍNU

150g	NÁŠ MÍCHANÝ TATARÁK (1a,3,9,10,12) <i>Hovězí stařené mleté maso, 4x půlka topinky (suché, smažené), česnek</i>	175 Kč
400g	MIX mini řízečků <i>kuřecí a vepřové maso, okurky, beraní rohy (1a,3,7,10,12)</i>	295 Kč
150g	HOVĚZÍ SMĚS MEXICO <i>Hovězí stařené maso, chilli, rajčata, česnek (1,3,7,10,12)</i>	170 Kč
1ks	NAKLÁDANÝ HERMEÍÍN <i>Zelí, cibule, feferonka, 2x půlka chleba (1a,3,7,10,12)</i>	105 Kč

SALÁTY

400g	CAESAR salát s kuřecím masem (100g) (1a,3,4,7,10,12) <i>římský salát, ančovičkový dresink, krutony, kuřecí maso, pancetta, sýr parmazánového typu</i>	175 Kč
300g	SALÁT CAPRESE (1a,3,7,12) <i>rajčata, mozzarella, bazalkové pesto, hrubozrná sůl, rukola, 80g bylinková bageta</i>	145 Kč
350g	FIT SALÁT, červená řepa, černé olivy, grilovaný kozí sýr, ořechy, pomerančový dresink, italský opečený toast (1a,3,5,7,8c,12)	225 Kč

DĚTSKÉ POKRMY

100g	Přírodní (smažený) kuřecí plátek, domácí hranolky, zelenina (1a,3,7)	135 Kč
150g	TAGLIATELLE , rajčatová omáčka, sýr (1a,3,7,12)	115 Kč

SLADKÉ

3ks	Lívanečky s malinovým přelivem, šlehačka (1a,3,7,12)	75 Kč
-----	---	-------

POHÁRY

	Karamelový (6,7,8c,12) <i>2x kopeček vanilková zmrzlina, 1x kopeček čokoládová, oříšky, domácí karamel, šlehačka</i>	95 Kč
	Lesní ovoce (6,7,8c,12) <i>2x jahodová zmrzlina, 1x vanilková zmrzlina, lesní ovoce, šlehačka</i>	95 Kč

PŘÍLOHY

180g	Naše hranolky	45 Kč
------	----------------------	-------

180g	Restované brambory grenaille s bylinkami	48 Kč
180g	Fazole ve slanině s česnekem (12)	65 Kč
180g	Grilovaná plodová zelenina (7)	65 Kč
1ks	Topinka (dvě půlky) (1a)	10 Kč

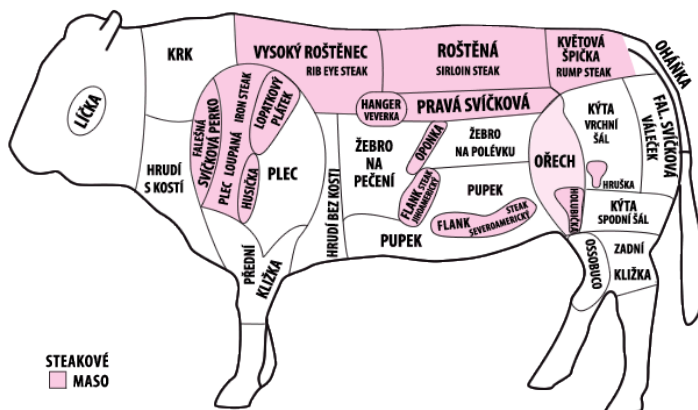
HAMBURGERY DOUBLE

150g	Hamburger Texas – maso navíc	70 Kč
250g	Hamburger El Gordo - maso navíc	85 Kč
130g	Sýr burger Cheese – navíc (7)	70 Kč
1ks	Volské oko (3)	20 Kč

OMÁČKY

(jedna porce odpovídá 15g)

Lišková omáčka (1,7)	55 Kč
Pepřová se zeleným pepřem (1,7)	55 Kč
BBQ (9,10,12)	55 Kč
BLUE CHEESE omáčka (7,12)	55 Kč
Naše hořčice (9,10,12)	35 Kč
Tatarská omáčka (3,7,10,12)	35 Kč
Kečup (9,12)	35 Kč



Servis není zahrnut v ceně, doporučeno 10%

Všechna jídla připravujeme z čerstvých surovin na objednávku. V závislosti na úpravách masa a obsazenosti restaurace je možná poměrně delší čekací doba na hlavní chod!

*Uplatnění slev prosím hlase obsluze před vytištěním účtu. Pozdější uplatnění slevy není možné.

Platby kartou přijímáme od 100,- Kč

Děkujeme za pochopení!

STEAK RESTAURANT U SLUNCE

STAŘENÍ NAŠEHO MASA

Tzv. suché zrání je proces, při kterém jsou části zvířete uloženy bez ochranného obalu při nízké teplotě po dobu od jednoho do pěti týdnů. Během této doby dochází k přirozeným enzymatickým a

biochemickým procesům, které mají za následek zkrěhčení a zlepšení chuti masa. Pouze toto maso lze označit jako **“vyzrálé hovězí”**.

V procesu suchého staření hrají klíčovou roli čtyři základní faktory:

Čas – neexistuje univerzální rada pro volbu délky suchého staření. Efekt suchého staření je zřejmý již po několika dnech, nejčastěji se staří maso 15 – 30 dnů.

Teplota – v průběhu staření je maso udržováno při teplotách v rozpětí 0 – 4 °C.

Vlhkost – řízení vlhkosti je podstatné pro dosažení požadovaného výsledku. Ideálních výsledků je dosahováno udržením vlhkosti v rozpětí 75 – 83 %.

Proudění vzduchu – udržet konstantní klima v komoře na 200 kg masa není jednoduché. Aby bylo maso ve spodní polici stejně lahodné jako to v polici vrchní, je třeba zajistit rovnoměrné proudění vzduchu.

VYZRÁLÉ HOVĚZÍ MASO

Na řezu by mělo být maso mramorované, tj. sval by měl být protkán tukovými vlákny. To dodá masu křehkost a šťavnatost. Pro zrání jsou pečlivě vybírány kusy vhodných masných plemen nejčastěji ve stáří do 24 měsíců. Důležité je i to, jakou část života stráví na pastvě, či v jakém stádiu je zvíře krmeno jaderným krmivem k zajištění dostatečného množství tuku, a to jak mezisvalového, který dává tzv. mramorování, tak i podkožního, který je důležitý pro zrání masa.

Suché zrání vykazuje větší změny v chuti masa, mokré zrání mění chuť méně. Řada spotřebitelů zná mokré způsob staření masa, nicméně jakmile rozpoznají rozdíly, preferují hovězí maso zralé suchým způsobem. A to i přes jeho vyšší cenu.

Suché zrání je jedním z hlavních typů zrání procesů hovězího masa. Maso jatečně upravených těl je bez ochranného obalu uloženo v chladicím zařízení nejčastěji na dobu od jednoho do pěti týdnů. Přičemž chladicí teplota (0 – 1 °C) umožní průběh přirozených enzymatických a biochemických procesů, které mají za následek zlepšení křehkosti a vývoj jedinečné chuti. Podmínky zrání (teplota, vlhkost, proudění vzduchu) **jsou přísně kontrolovány**

Jelikož není maso baleno do žádného ochranného obalu, dochází k větším ztrátám vody. V důsledku toho se hovězí maso smršťuje, koncentruje chuť, ale také se snižuje tvrdost masa. Výsledkem je bohatá chuť a máslová konzistence. Jelikož je povrch masa pokryt tenkou vrstvou šedé plísně, musí být tato vrstva odstraněna. Vzhledem k tomu, že se maso smršťuje a musí být upraveno, představuje to pro výrobní společnost určitou ztrátu. Někdy maso ztrácí téměř pětinu svého objemu. Maso, které zráló suchým způsobem, se vyznačuje velmi vysokou kvalitou. S ohledem na to, že je suché zrání nákladné a časově náročné, je vyhrazeno pro obzvláště vysoce kvalitní části masa.

Náš systém automaticky spravuje všechny fáze procesu, přičemž vypočítává hladinu pH během fermentace a zajišťuje tak kvalitní výsledný produkt. Monitorovací systém HACCP poskytuje důležité informace.