

Ana Menü

Dry Age Steaks

4-6 hafta arasında dinlendirilmiş tüm etlerimiz garnitürleri ve sosları ile servis edilir. Pişme şekillerini lütfen servis personeline bildiriniz.

Piştirme Dereceleri

Black & Blue
Rare
Medium Rare
Medium
Medium Well
Well Done

Rib Eye Steak

Meşe kömürü ile ızgara edilmiş, soufflé patates, çıtır taze fasulye ve biber sos eşliğinde servis edilir.

☛

T-Bone Steak

Meşe kömüründe ızgara edilmiş, soufflé patates, karamelize ızgara soğan, dana juy sos ile servis edilir.

☛

New York Steak

Meşe kömüründe ızgara edilmiş, ızgara ıspanak kökü, chorros patates ve mantar sos eşliğinde servis edilir.

☛

Dana Antrikot

Meşe kömüründe ızgara edilmiş, churros patates, kremalı brokoli ve kapya biber sos ile servis edilir.

☛

Toskana Steak

Meşe kömüründe ızgara edilmiş dilimlenmiş kontrafile, parmesanlı ve glaze edilmiş balsamik soslu arugula yaprakları ile servis edilir.

☛

Dana Lokum

Meşe kömüründe ızgara edilmiş dana bonfile, karamelize ızgara soğan, rozmarili sarımsaklı tereyağ, churros patates ve dana juy sos ile servis edilir.

☛

Takoz Bonfile

Meşe kömüründe ızgara edilmiş, taze baharatlı patates püresi, istiridya mantarı ızgara, madagaskar sos eşliğinde servis edilir.

☛

Fırında Kuzu Gerdan

Taş fırında 3 saat pişirilmiş kuzu gerdan, iç pilav ve sebze ızgara ile servis edilir.

☛

