



PREMIUM CUTS

American style BBQ Short Ribs Black Angus Omaha (USA) “Σιδηρόδρομος”

Τα Short Ribs είναι η οριζόντια προέκταση της μοσχαρίσιας μπριζόλας, που προέρχεται από το στήθος και τις πλευρές του μοσχαριού. Πρόκειται για ένα κομμάτι, με κόκκαλο και εσωτερική λιπαρή δομή, ιδιαίτερα νόστιμο και ζουμερό

Choco Cote de Boeuf (Finland)

Τα βοοειδή αυτά μεγαλώνουν με Α' ποιότητας διατροφή στην οποία περιλαμβάνεται και η σοκολάτα. Η σοκολάτα προσφέρει υψηλό βαθμό τρυφερότητας και μοναδική γεύση που κάνουν τα συγκεκριμένα μοσχάρια να ξεχωρίζουν παγκοσμίως

Picanha Black Angus Omaha (USA)

Ένα από τα καλύτερα κομμάτια του πάνω μέρους του μηρού. Περισσότερο γνωστό στη Βραζιλιάνικη κουζίνα, με εξωτερικό λίπος το οποίο λιώνει όσο ψήνεται στο Josper

Tomahawk Black Angus Omaha (USA)

Tomahawk είναι η σπαλομπριζόλα μεταξύ 7^{ου} & 13^{ου} σπόνδυλου πάχους 5-6 εκ. Απογυμνώνοντας το οστό εμφανίζεται αυτή η τόσο δημοφιλής κοπή που παραπέμπει σε τσεκούρι με άψογη κατανομή λίπους

Prime Ribeye Black Angus (USA)

Το Ribeye είναι η τρυφερή καρδιά της σπαλομπριζόλας μεταξύ 8^{ου} & 12^{ου} σπονδύλου που μόλις αφαιρέσουμε το κόκκαλο, μας δίνει αυτό το υπέροχο κομμάτι κρέατος με άψογη κατανομή λίπους που ονομάζεται Ribeye

Premium New York Steak Black Angus Omaha (USA)

Η πιο διάσημη μπριζόλα της Νέας Υόρκης. Στην χώρα μας γνωστή ως κόντρα φιλέτο προσφέρει μεστή και γεμάτη γεύση με σωστή αναλογία ενδομυϊκού λίπους

Strip Loin Wagyu A6+ Kagoshima (Japan)

Ανήκει στην ελίτ των κοπών, με υψηλότερη περιεκτικότητα ενδομυϊκού λίπους και τέλεια ισορροπία τρυφερότητας, υφής και γεύσης. Αν γιορτάζετε ένα σπουδαίο γεγονός, αυτό είναι το κρέας που σας προτείνουμε

Όλες οι κοπές συνοδεύονται από:

Πατάτες Country, Πουρές πατάτας, Αρωματικό ρύζι Basmati με μυρωδικά, Λαχανικά Ατμού

