

## FARMA HORKY

Maso japonského plemene wagyu je považováno za nejkvalitnější hovězí světa a je ceněno především pro svou nezaměnitelnou chuť, vůni, křehkost a šfavnatost. Tyto vlastnosti jsou dány hlavně vysokým podílem svalového tuku, tzv. mramorováním, podle kterého wagyu poznáte na první pohled. Kromě neopakovatelných gurmánských kvalit je hovězí wagyu velmi výživné a má vysoký obsah mononenasycených mastných kyselin.

### MY JSME PRO VÁS VYBRALI Z FARMY HORKY TYTO PARTIE

200 g	<b>Květová špička</b> (grilovaná zelenina, pečený brambor ve slupce)	650,-
200 g	<b>Loupaná plec</b> (grilovaná zelenina, pečený brambor ve slupce)	750,-
300g	<b>Tabulová špička Picañha</b> (grilovaná zelenina, pečený brambor ve slupce)	950,-
150g	<b>Krk</b> (připravený metodou Sous-vide 16hodin při teplotě 55 C°) - grilovaná zelenina, pečený brambor ve slupce	390,-
150g	<b>Burger z mletého WAGYU</b> (Pastrami speck, japonská majonéza s avokádem, mix trhaných salátů)	280,-



Alergeny jsou k dispozici  
na vyžádání u obsluhy.