



Restaurace Obůrka

## Steakový víkend 20.-21.2.2016

### Předkrm

50g Carpaccio z brazilské svíčkové s pestem ze sušených rajčat, parmazánem a rukolou, bagetkový toust 129.-kč

### Polévka

0,3l Silný vývar z volské oháňky se zeleninou a celestýnskými nudlemi 35.-kč

### Hovězí steaky

200g Beefsteak z brazilské svíčkové ochucený texaským kořením, barbecue omáčka 349.-kč

200g Rib-eye-steak (vyzrálý uruguayský roštěnec) na pikantních fazolích s cibulkou a rajčaty 249.-kč

200g Filetovaný Flank steak (vyzrálý hovězí pupek) na směsi salátů s fenyklem a sušenými rajčaty 229.-kč

200g Eye round steak (váleček z kýty) s chilli majonézou, kukuřičné špalíčky s mrkvovou slámou 219.-kč

### Drůbeží steak

200g Kachní prsa Barbarie s kůží v bylinkové marinádě, brusinkovo-balzamiková redukce 249.-kč

### Vepřový steak

200g Grilované špalíčky z vepřové panenky ve slaninovém prstýnku, koňaková omáčka 209.-kč

### Rybí steak

200g Candát gratinovaný s parmazánovou krustou na glazovaných mrkvičkách 249.-kč



Restaurace Obůrka

### Přílohy

250g Steakové hranolky 39.-kč

250g Domácí bramborové dolárky 39.-kč

250g Salát Coleslaw 39.-kč

1ks Grilovaný kukuřičný klas s máslem 59.-kč

### Dezert

Čokoládový mousse(pěna)s malinovým přelivem zdobený šlehačkou a mátou  
59.-kč

*Na přání zákazníka u steaků možná kombinace omáček a možnost zvolení  
větší gramáže!!!!*

Připravil: kuchař Luděk Heger s kolektivem