

# STEAK BAR



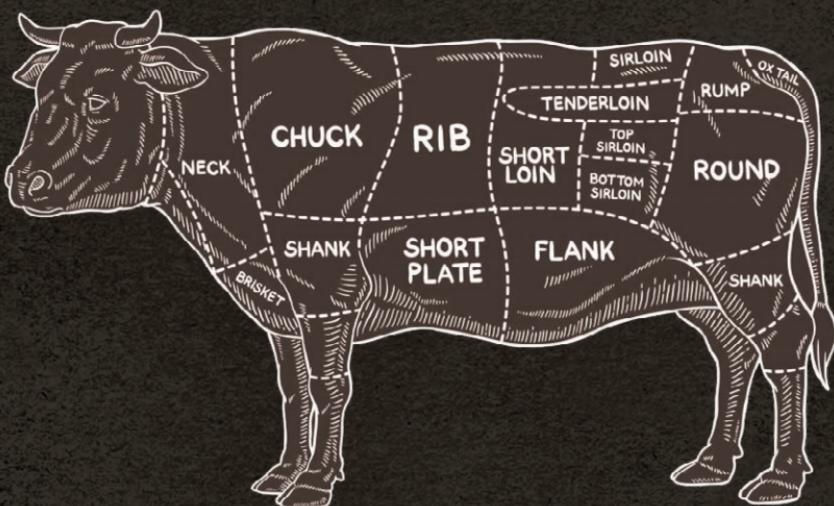
STEAK GUIDE

VODIČ KROZ SVIJET SAVRŠENIH ODREZAKA

# Gastronomski IZAZOV

*Steak je jedan od najkvalitetnijih komada govedđeg mesa koji predstavlja vrhunski gurmanski doživljaj za svakog ljubitelja jela od mesa, ali i vrhunski kulinarski izazov za svakog šefa kuhinje.*

*Ukusi su različiti, a raznolikost kod steak-a je rezultat kombinacije kako njegove vrste, tako i načina na koji se priprema.*



*Kako biste mogli da izaberete steak baš po svom ukusu, pripremili smo vam naš mali vodič kroz svijet savršenih odrezaka i specijaliteta sa roštilja.*

# Kakav rezak volite?

Umjetnost uživanja u odrescima u velikoj mjeri zavisi i od stepena u kojem želite da budu pečeni. Svaki od načina ima svoje karakteristike, a u nastavku možete da saznate više o njima.

## RARE (51–54 °C)

- Tamno crven i hladan u sredini
- Meka i nježna unutrašnjost
- Lagano zapečen sa gornje i donje strane

## MEDIUM RARE (54–60 °C)

- Svetlo crven i topao u sredini
- Umjereno meka unutrašnjost
- Bolje zapečen sa gornje i donje strane

## MEDIUM (60–65 °C)

- Blijedo ružičast i topao u sredini
- Blago čvrsta unutrašnjost
- Dobro zapečen sa gornje i donje strane

## MEDIUM WELL (65–68 °C)

- Blijeda unutrašnjost, blago ružičasta prema sredini
- Čvrsta tekstura
- Dobro zapečen sa gornje i donje strane

## WELL (71 °C)

- Blijeda unutrašnjost
- Dobro pečena, čvrsta tekstura
- Jače zapečen sa gornje i donje strane



## T-BONE STEAK

Jedan od najcjenjenijih i najpoznatijih odrezaka svoje ime je dobio po prepoznatljivom izgledu, za koji je zasluga kost u obliku slova T koja se po pravilu nalazi na njegovoj sredini i predstavlja granicu između bifteka sa jedne i ramsteka sa druge strane. Zahvaljujući tome, njegov okus predstavlja harmoničan sklad koji je praćen umjerenom masnoćom i sočnom teksturom koja donosi poseban užitak u svakom zalogaju.

Preporuka za pripremu:

**MEDIUM RARE** ● ● ○ ○ ○



## PORTERHOUSE STEAK

Pravi gurmani ga sa ljubavlju nazivaju kraljem odrezaka, a za to postoji odličan razlog. Ovaj odrezak karakterističan je po svojoj veličini, a iako po izgledu veoma podsjeća na T-Bone, osnovna razlika je u tome što se odlikuje znatno većom količinom mesa. Smatra se jednim od najcjenjenijih odrezaka za šta je zaslužan spoj filea i gornjeg buta koji daju upečatljivo kompleksan sočan okus vrhunske govedine.

Preporuka za pripremu:

**MEDIUM RARE** ● ● ○ ○ ○



## RIBEYE STEAK

Čest favorit istinskih ljubitelja odrezaka, izdvaja se iz predjela junećih rebara i odlikuje izuzetno nježnom teksturom, sočnošću i odličnim okusom koji se ogleda u gotovo savršenom balansu mesa i fine masnoće koja upotpunjuje doživljaj prilikom konzumacije. Upravo zbog ovih karakteristika, savršen je izbor u gotovo svim prilikama.

Preporuka za pripremu:

**MEDIUM WELL** ● ● ● ● ○



# NEW YORK STRIP

Odrezak koji ne sadrži kost, a zapravo predstavlja veću stranu T-bone odreska koji je upravo najzaslužniji za njegov okus. Izuzetno je sočan i mekan, pri čemu u svakom zalogaju otkriva autentične arome goveđeg mesa koje ga čine savršenim klasičnim izborom za savršen ručak ili večeru.

Preporuka za pripremu:

**MEDIUM WELL** ● ● ● ○





# FILET MIGNON

Nježni odrezak poznat po svojoj specifičnoj, mekoj teksturi koja se topi u ustima i praktično može sjeći samo viljuškom. Iako dijelom može pripadati i odrescima kao što su T-Bone i Porterhouse, Filet mignon se u samostalnoj varijanti odlikuje blažim i slađim okusom u odnosu na druge vrste goveđih odrezaka pa se preporučuje svima koji žele da se prepuste prefinjenom i delikatnom užitku.

Preporuka za pripremu:

**RARE** ●○○○○



MENU

## PORTERHOUSE



**69** 00  
KM/kg

## T-BONE



## RIBEYE



**65** 00  
KM/kg

## FILET MIGNON



**49** 00  
KM/kg

## NEW YORK STRIP



**65** 00  
KM/kg

# CRVENA ĐABUKA

---

GASTRO MARKET

 Marinduor