



## Špeciálna ponuka DRY AGED steakov

### *Special DRY AGED steaks offer*

Proces suchého zrenia upravuje charakteristiku hovädzieho mäsa dvoma spôsobmi. Prvým je strata až 30 % vody, ktorá sa odparí zo svalu, čomu napomáhajú bloky himalájskej soli. Druhým je pôsobenie prírodných enzýmov, ktoré rozkladajú spojivové tkanivo vo svalе, čo vedie k väčšej krehkosti mäsa.

Výsledkom procesu suchého zrenia je výrazne väčšia koncentrácia hovädzej arómy a chuti. Celý proces zrenia trvá minimálne 28 dní. Keď mäso spĺňa všetky potrebné kvalitatívne kritériá, zbavíme ho suchej vonkajšej vrstvy a naporcujeme na tie najpopulárnejšie steakové rezy.

*The process of dry aging of beef meat changes meat in two ways. The first is the loss of 30% of water, which is evaporating from muscle with the support of Himalayan salt. The second is the process of natural enzymes, which divide muscle fibre, so the meat is more delicate. The result of dry ageing is more definite taste of beef. The whole process takes minimum of 28 days. When the meat fits all quality criteria, we remove the outer dried layer and cut it into the most popular steaks.*

100g **TOMA HAWK** (porcia odporúčaná pre 2 osoby / *portion recommended for 2 people*) **12,20 €**

(pôvod mäsa: Rakúsko / *meat origin: Austria*)

100g **RIB EYE STEAK s kosťou / with bone** **11,80 €**

(pôvod mäsa: USA / *meat origin: USA*)

100g **Nízky ROŠTENEC / Short LOIN** **10,50 €**

(pôvod mäsa: USA / *meat origin: USA*)

**Omáčky ku steakom 0,11** : zelené korenie , dubáková, demi glas / **Sauces-** green peppr, mushroom, demi glas

#### **Zeleninové prílohy / Vegetable dishes**

200g Zelené fazuľové lusky s pancettou / Green bean pods with pancetta **5,50 €**

200g Baby špenát restovaný s cesnakom / Baby spinach roasted with garlic **7,00 €**

200 g Dvojfarebná mrkva s medovou glazúrou / Bicolour carrot with honey glaze **4,50 €**

Jedlá a dezerty môžu obsahovať alergény / food and desserts may contain allergens: 1 – obilniny / cereals, 2 – kôrovce / crustaceans, 3 – vajcia / eggs, 4 – ryby / fish, 5 – arašidy / peanuts, 6 - sójové zrná/ soya beans, 7 – mlieko / milk, 8 – orechy / nuts, 9 – zeler / celery, 10 – horčica / mustard, 11 - sezamové semená / sesame seeds, 12 - kyslíčnik siričitý a siričitany / sulfur dioxide and sulphites, 13 - vlčí bôb / wolf beans, 14 – mäkkýše / molluscs, 15- mušle / shells

**Váha steakov je uvedená pred opracovaním / Weight of steaks is before preparation** Ceny sú uvedené s DPH / Ceny kalkuloval Peter Lorinc F&B Manager / Šéfkuchár Martin Synak Prices are listed VAT inclusive / Prices calculated by Peter Lorinc F&B Manager / Chef Martin Synak

**Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou. / We would not recommend that pregnant women, children, women who are breastfeeding or people with low immunity will consume well not prepared meat**

Adresa: Hotel Pošta\*\*\*\* Jasná, Demänovská dolina 72, 031 01 Liptovský Mikuláš

T: +421 44 29 1356 E: [info@hotelposta.sk](mailto:info@hotelposta.sk) W: [www.hotelposta.sk](http://www.hotelposta.sk)