

Премиальные стейки Прайм-Биф / Степень мраморности ЭКСТРА PRIME



Стейк РИБАЙ ПРАЙМ (за 100 г / 1800 ₽)

Рибай нарезается из толстого края спинного отруба. Имеет насыщенный говяжий аромат и превосходную мраморную текстуру. По праву считается одним из самых нежных и сочных стейков.

Стейк НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ (за 100 г / 1500 ₽)

Стейк «Нью-Йорк» нарезается из поясничного отруба (тонкого края) и отличается нежностью и низким содержанием жира, при этом обладая насыщенным ароматом. Очень быстро готовится. Имеет превосходную упругую текстуру.



Стейк ФИЛЕ-МИНЬОН (за 100 г / 1920 ₽)

Стейк филе-миньон является самым нежным стейком во всей туше. Постное, «элегантное» и изысканное мясо самого высокого качества. Прекрасная маслянистая текстура и нежный аромат.



Альтернативные стейки Прайм-Биф / Степень мраморности PRIME

Рибай Чойс (за 100 г / 1450 ₽)



Толстый край (Рибай отруб) За счет большого количества жировых волокон, стейк обладает прекрасной сочностью.

Стейк МАЧЕТЕ (за 100 г / 1450 ₽)



Скерт-стейк или стейк из диафрагмы имеет насыщенный говяжий аромат.

Стриплойн Чойс (за 100 г / 1250 ₽)



Стейк стриплойн, который еще называют Канзас, нарезают из тонкого края. Стриплойн получается замечательно сочным при любой прожарке, но мы все же рекомендуем MEDIUM RARE — она подчеркивает всю мягкость и насыщенность вкуса.