

# STEAKHOUSE PICIKATO

## Suho zorjeni steaki

V lastni zoričnici, na kontrolirani vlagi, temperaturi in zračnosti, zorimo hrbte mladega, lokalnega, prosto pašnega goveda. Po do 90 dneh, ko zgubijo skoraj vso vlago in ko v mesu ostane le še tisto najboljše, jih obrežemo in razrežemo na približno 800 g težke florentinske steake, ki čakajo na vaše naročilo.

**Florentinski steak - suho zorjen do 90 dni** **3,20 EUR/100 g**

**Florentinski burger - suho zorjen do 90 dni** **15,90 EUR**

(goveja polpeta iz vsaj 90 dni suho zorjenega florentinca - 200 g, namaz z jurčki, slanina, dimljena skuta, cheddar sir, rukola, paradižnik, okisana rdeča čebula, wasabi majoneza) - **priloga steak krompirček z BBQ omako**

## Premium steaki

**Manzetta Prussiana, registrirana blagovna znamka Jolanda de Colò iz Italije**

Govedina z izrednim marmoriranjem za pravi mesni okus. Govedo prihaja iz majhnih kmetij na severu Poljske, kjer se vzrejajo živali, ki jih hranijo samo s suho krmo in rdečo peso, ki daje mesu čudovito barvo in intenziven okus. Uporablja se samo meso telic mlajših od 24 mesecev, ki je nato zorjeno še 30 dni za izreden okus in mehko strukturo.

<b>Tomahawk Steak - Manzetta Prussiana</b>	<b>cca. 1.300 g</b>	<b>44,90 EUR</b>
<b>Ribeye Steak - Manzetta Prussiana</b>	<b>cca. 330 g</b>	<b>27,90 EUR</b>
<b>Roastbeef Steak - Manzetta Prussiana</b>	<b>cca. 330 g</b>	<b>23,90 EUR</b>
<b>Picanha steak - Black Angus (USA) - GF</b>	<b>cca. 400 g</b>	<b>24,90 EUR</b>
<b>Picanha tagliata - Black Angus (USA) - z zelenjavo</b>	<b>cca. 200 g</b>	<b>16,90 EUR</b>
<b>T-Bone Steak - Limusin (Francija) - extra uležano</b>	<b>cca. 850 g</b>	<b>34,90 EUR</b>
<b>T-Bone Steak - Nizozemska</b>	<b>cca. 600 g</b>	<b>22,90 EUR</b>

## Ostala BBQ ponudba

<b>BBQ sv. rebra, steak krompirček, BBQ omaka</b>	<b>9,90 EUR</b>
<b>BBQ perutničke, steak krompirček, BBQ omaka</b>	<b>9,90 EUR</b>
<b>V slanino ovita gurmansko polnjena puranja prsa na žaru z žar oblogo</b>	<b>9,90 EUR</b>
<b>BBQ napolitanska tortilja s piščančjim in svinjskim mesom, sirom in zelenjavo</b>	<b>9,90 EUR</b>
<b>Polnjen žar krompir s sirom, slanino in kislo smetano</b>	<b>5,90 EUR</b>
<b>BBQ cheeseburger, steak krompirček</b>	<b>9,90 EUR</b>
(100% goveja polpeta - 250g, čebulna marmelada, cheddar sir, solata, paradižnik, BBQ omaka)	
<b>BBQ dvojni cheeseburger, steak krompirček</b>	<b>13,90 EUR</b>
(dvojna 100% goveja polpeta - 250g, čebulna marmelada, dvojni cheddar sir, solata, paradižnik, BBQ omaka)	
<b>BBQ Bac &amp; Zola burger, steak krompirček</b>	<b>11,90 EUR</b>
(100% goveja polpeta - 250g, slanina, sirni namaz, gorgonzola, rukola, paradižnik, BBQ omaka)	
<b>BBQ Steak burger, steak krompirček</b>	<b>12,90 EUR</b>
(100% goveja polpeta - 250g, pljučna tagliata, sirni namaz, cheddar sir, rukola, paradižnik, BBQ omaka)	
<b>BBQ Black Angus burger, steak krompirček</b>	<b>11,90 EUR</b>
(100% Black Angus polpeta - 200g, sirni namaz, slanina, cheddar sir, solata, paradižnik, pečeno jajce, okisana čebula, BBQ omaka)	

**\*\*\*vsak burger lahko dobite s 100 % govejo Black Angus polpeto(200g) za doplačilo 1,00 EUR\*\*\***