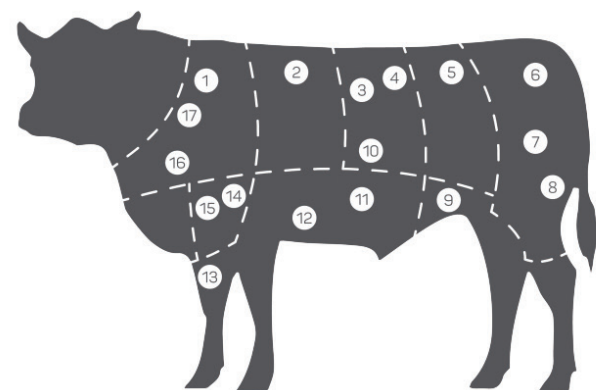


## DRUHY MASA ANGUS A JEJICH POUŽITÍ



### 1 Chuck Shoulder

Hovězí krkoviče, vynikající vyšší prorostlý steak

### 2 Rib Eye

Klasický americký steak charakteristický jemným mramorováním

### 3 Tenderloin

Klasický steak ze svičkové, jemné maso, jednoduše biftek se vším všudy

### 4 T-bone

Steak s kostí, u kterého ochutnáte svičkovou a roštěnec v jedné porci (běžně se porcuji zvlášť). Je to pořádná porce pro fajnsmekry

### 5 Sirloin

Masitý, libový steak z nízkého roštěnce plný chuti

### 6 Rump

Steak z květové špičky je libový a mírně houževnatý

### 7 Spider

Nachází se v kotlině kyčelního kloubu, je málo namáhán, proto se jedná o velmi křehké a jemné maso, které se obvykle samostatně neprodává

### 8 Silverside

Maso s kratším vláknem, velmi šťavnaté. Název mu dává stříbrná pojivová tkáň, která je před úpravou oddělena

### 9 Flank

Jemné maso pro gurmány ze spodního šálu pupku

### 10 Skirt

Česky oponka, je vnější částí bránice, kterou běžně řezníci oddělují po porážce jako ořez, přitom má podobnou kvalitu jako Hanger Steak

### 11 Hanger

Tento výjimečný steak je česky nazývaný veverka, jde o závěs bránice, který přijímá lehce kořeněnou chuť od jater. Dříve se označoval jako „Butcher's Steak“, řezníkův steak, protože jej řezník nedával do prodeje, ale nechal si tuto delikatesu pro sebe

### 12 Flap

Šťavnatý, jemně prorostlý steak, vrchní partie pupečního svalu. Je často zaměňován za Hanger Steak

### 13 Ossobuco

Pochází z Italského Osso Buco – „kost s dírou“, jde o příčný řez hovězí holení

### 14 Under Blade

Steak z lopatkového plátku je méně šťavnatý, náročný na přípravu, ale chuťově vynikající

### 15 Top Blade

Křehký steak z loupané plece. Jeho ideální mramorování zaručuje vyváženou chuť a šťavnatost

### 16 Chuck Tender

Šťavnatý steak oválného tvaru. Libové maso z falešné svičkové, která se u kvalitního vyzrálého masa využívá z přední i zadní části

### 17 Petite Tender

Steak z ramenního svalu „teres major“, je velmi šťavnatý a jemný

## STUPNĚ PROPEČENÍ STEAKŮ

**Rare** – jemně propečený, (teplota středu 52 °C). Z vnějšku je již tmavě hnědý a vnitřek se také začíná zabarovat, avšak je stále rudý.

**Medium Rare** – Středně propečený, (teplota středu 55 °C). Z vnějšku tmavěhnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází do šedohnědé.

**Medium** – Teplota středu 60 °C. Úplný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa už je zcela propečen do šedohnědé barvy.

**Medium Well** – Teplota středu 65 °C. Maso už je téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové ve středu. Šťavnatost se již vytrácí.

**Well Done** – Teplota středu 71 °C. Maso je již zcela propečené a okraje mírně ohořelé. Střed je šedohnědý. Tuto úpravu našich steaků nedoporučujeme, nejlépe si většinu steaků vychutnáte v úpravě maximálně medium.

Čechova 26  
75002 Přerov  
Galerie Přerov / 1. parto

**Mobil:** +420 733 643 217  
**E-mail:** info@angus-restaurant.cz

### OTEVÍRACÍ DOBA

**po-čt: 10:30 až 22:00**  
**pá-so: 10:30 až 23:00**  
**ne: 10:30 až 22:00**

### REZERVACE

Potřebujete svůj stůl už dnes? Žádný problém, prostě nám zavolejte. Váš stůl bude připraven ve stanoveném čase a rezervujeme ho **15 minut**.

V případě většího zpoždění nám prosím zavolejte, jinak bude po uplynutí této doby rezervace zrušena.

Děkujeme.



<b>PŘEDKRMY</b>			
100g <b>Paštika z kachních jatýrek s jablkovým chutney</b> s brusinkami, naše pletýnka (1,3,7)	94Kč	200g / 300g „ <b>Angus Tenderloin Steak</b> “ vyzrálá hovězí svíčková z mladého Angus býčka na grilu s přelivem silného hovězího glace, podávaný s bylinkovým máslem, zdobený pečenými cherry rajčátky (7)	299Kč 369Kč
 60g <b>Hovězí Carpaccio z mladého Angus býčka</b> podávané se snítky rukoly, hoblinkami parmazánu, kapary, zauzenou mořskou solí, zastříknuté lanýžovým olejem, naše pletýnka (1,3,7)	139Kč	200g / 300g <b>Steak z vyzrálé hovězí svíčkové mladého býčka plemene Angus na grilu</b> podávaný s cibulovou slámou, restovanou slaninou a silnou omáčkou z portského vína	299Kč 369Kč
50g <b>Jemně krájený marinovaný losos „Gravlax“</b> v koňaku a čerstvých bylinkách podávaný se salátkem z čerstvého fenyklu a jablky	89Kč	200g <b>Telecí pavouček pečený na grilu</b> podávaný s grilovanou zeleninou a omáčkou z pečených šalotek s portským vínem	239Kč
<b>POLÉVKY</b>			
0,3l <b>Hovězí vývar s játrovými knedlíčky</b> zeleninou s čerstvými nudlemi (1,3,7,9)	48Kč	200g „ <b>Rump steak</b> “ steak z vyzrálé květové špičky mladého býčka plemene Angus s přílohou grilovaných mladých zelených fazolek ochucených anglickou slaninou a česnekem, s přelivem silného hovězího glace	239Kč
0,3l <b>Česnekový krém s pikantním čočkovým chipsem</b> (1,3,7)	48Kč	200g <b>Grilovaný filet z lososa s bylinkovým máslem</b> na špenátovém lůžku (4,7)	259Kč
0,3l <b>Silný pomalu tažený Angus vývar</b> podávaný s tenkými plátky pravé hovězí svíčkové „ala carpaccio“ se zeleninou, chilli, koriandrem a sezamovou tyčinkou (1,3,7,9)	87Kč	<b>TĚSTOVINY</b>	
<b>SPECIALITY ANGUS RESTAURANT</b>		350g <b>Jemné proužky restované vepřové panenky</b> s čerstvými těstovinami cesarecce, sušenými rajčaty, mladou cibulkou a hoblinkami parmazánu (1,3,7)	179Kč
200g <b>Filírovaný kuřecí steak marinovaný v bylinkách</b> podávaný na lůžku z grilované zeleniny	183Kč	350g <b>Čerstvé těstoviny cesarecce</b> s restovanými kuřecími prsíčky, listovým špenátem a mozzarellou (1,3,7)	173Kč
200g <b>Kuřecí prsíčko supreme s omáčkou z čerstvých lišek</b> zjemněnou máslem s vůní čerstvého tymiánu (1,7)	189Kč	350g <b>Grilované kousky marinovaného lososa</b> s čerstvými těstovinami cesarecce, listovým špenátem a smetanou, zdobené parmezánovými chipsy (4,7,13)	195Kč
200g <b>Trhané jemně zauzené grilované vepřové ramínko</b> se smaženými hranolkami, smaženými cibulovými kroužkyjemnou čedarovou omáčkou a jemně krájenou jamí cibulkou	219Kč	350g <b>Filírované grilované kuřecí prsíčko</b> na čerstvých těstovinách cesarecce s naší houbovou omáčkou, sypané parmezánem (1,3,7)	179Kč
300g <b>Steak z vepřové krkovičky na grilu</b> marinovaný v chilli-zázvorové marinádě, podávaný s dvoubarevnými fazolkami a restovanou slaninou	239Kč	350g <b>Jemné proužky restované pravé hovězí svíčkové</b> s čerstvými těstovinými caseracce, sušenými rajčátky, mladou cibulkou a hoblinkami parmazánu (1,3,7)	189Kč
300g „ <b>Kus masa na roštu</b> “ marinovaná, grilovaná vepřová krkovička sous vide s karamelizovanou cibulí Carmen a rozpečeným chlebem, hořčice (1,3,7)	239Kč	250g <b>Smažené medailonky z vepřové panenky</b> marinované v česneku, podávané na prkénku s kyselou okurkou, dijonskou hořčicí, čerstvým křenem a chlebem (1,3,7,10)	204Kč
200g <b>Špalíčky z vepřové panenské svíčkové</b> podávané s naší houbovou omáčkou (7)	209Kč	150g <b>Tradiční hovězí gulášek</b> z pomalu taženého hovězího masa z mladého býčka plemene Angus, zdobený červenou cibulkou a feferonkou, podávaný s houskovým knedlíkem (1,3,7)	169Kč
 200g <b>Vepřová panenská svíčková balená do panchety</b> na grilu, filírovaná a podávaná s pepřovo-smetanovou omáčkou (7)	209Kč	50g <b>Marinovaná pikantní pečená vepřová žebra</b> s BBQ omáčkou a čerstvě rozpečeným chlebem se slaninou (1,3,10)	219Kč
300g <b>Vepřový Tomahawk steak na lávovém grilu</b> podávaný s jížanským pikantním habanero želé a pečenými bramborami	239Kč	160g <b>Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami</b> šlehačkou a houskovým knedlíkem (1,3,7)	169Kč
150g „ <b>Chicken Burger</b> “ marinované kuřecí prsíčko na grilu servírované v domácí burgerové housce, brusinkovou majonézou, chedarem, vypečenou anglickou slaninkou a listovým salátem (1,3,7,10) <b>doporučujeme se steakovými hranolky</b>	173Kč	<b>SALÁTY</b>	
150g „ <b>Angus Burger</b> “ mleté, prémiové hovězí z mladého Angus býčka na grilu servírované v naší domácí burgerové housce, podávané s listovým salátkem, rajčetem, chedarem, karamelizovanou cibulkou, chipotle majonézou a stříškou z křupavé slaninky (1,3,7,10) <b>doporučujeme se steakovými hranolky</b>	179Kč	350g <b>Caesar salát s kuřecími prsíčky</b> opečenou slaninkou, hoblinkami parmazánu a naší pletýnkou (1,3,7)	185Kč
250g „ <b>Angus Burger MAXI</b> “ mleté, prémiové hovězí z mladého Angus býčka na grilu servírované v naší domácí burgerové housce, podávané s listovým salátkem, rajčetem, chedarem, karamelizovanou cibulkou, chipotle majonézou a stříškou z křupavé slaninky (1,3,7,10) <b>doporučujeme se steakovými hranolky</b>	239Kč	350g <b>Trhané listy salátů s čertsvou zeleninkou</b> a bylinkovým dresinkem, podávané s grilovaným bio sýrem z farmy Bělá (7)	189Kč
200g <b>Domácí burger s lehce zauzeným pečeným trhaným vepřovým ramínkem</b> čerstvou zeleninou, smaženými cibulovými kroužky a pikantní majonézou	179Kč	350g <b>Variace listových salátů a čerstvé zeleniny</b> s bylinkovým dresinkem a smaženými řízečky z vepřové panenky v bylinkovém plášti (1,3,7)	169Kč
150g „ <b>Rondin Burger</b> “ mleté, prémiové hovězí z mladého Angus býčka na grilu, servírované v naší domácí burgerové housce, podávané s čerstvým kozím sýrem, sušenými rajčátky, rucollou, vypečenou anglickou slaninkou a naším fikovým dressingem (1,3,7,10) <b>doporučujeme se steakovými hranolky</b>	259Kč	80g <b>Rajčatový salát</b>	49Kč
200g „ <b>Flank steak</b> “, vyzrálý spodní šál pupku z mladého Angus býčka s grilovanou zeleninou a naší chipotle majonézou (1,3,7,10)	259Kč	80g <b>Okurkový salát</b>	49Kč
200g <b>Bageta z kamenné pece plněná grilovanými kousky Norského lososa</b> , čerstvou zeleninou a jemnou koprovou majonézou podávaná se smaženými hranolkami	229Kč	80g <b>Míchaný zeleninový salát</b> (okurek, rajče, paprika)	53Kč
200g <b>Přes noc pečený hovězí „Chuck tender“</b> marinovaný v coca cole v domácí bagetě z kamenné pece s čerstvým salátem, domácí slaninou, cheddarem a BBQ omáčkou, podávaný se steakovými hranolkami a našim chipotles dressingem (7)	209Kč		

### PRO NAŠE NEJMENŠÍ

100g **Smažený kuřecí řízek** s máslovou bramborovou kaší (1,3,7)

95Kč

80g **Smažený sýr s vařeným bramborem** (1,3,7)

95Kč

### DEZERTY

**Dle denní nabídky**

### PŘÍLOHY

150g **Americké brambory** (1)

39Kč

150g **Hranolky** (1)

39Kč

150g **Steakové hranolky** (1)

41Kč

200g **Pečené brambory s rozmarýnem** (1)

39Kč

150g **Smažené bramborové dukátky** (7)

49Kč

200g **Štouchané brambory** (7)

37Kč

200g **Bramborová kaše** (7)

37Kč

200g **Vařené brambory** (7)

29Kč

150g **Bramborové krokety** (1)

45Kč

200g **Grilovaná zelenina**

63Kč

**1 ks Bagetka z pece s bylinkovým máslem** (1,3,6,7,8,9,11)

54Kč

**1 ks Pečivo** (1,3,7)

7Kč

**1 ks Topinka** (1,3,7)

15Kč

**1 ks Pletýnka domácí** (1,3,7)

29Kč

**1 ks Bagetka z pece** (1,3,7)

47Kč

### OMÁČKY

50g **Tatarská omáčka** (1,3,7,9,10,13)

25Kč

50g **Kečup** (10)

25Kč

50g **Pepřovo-smetanová** (7)

29Kč

50g **Chiplote majonéza** (3,7)

29Kč

50g **Česneková omáčka** (1,3,7,9,13)

29Kč

50g **Brusinková majonéza** (3,7,9,13)

29Kč

50g **Bylinkový dresink** (7)

29Kč

50g **Houbovo-smetanová omáčka** (7)

29Kč

### NĚCO NAVÍC

150g / 200g **Tatarský biftek s topinkami** (1,3,7,9,10,13)

249Kč

295Kč

180g **Čerstvě usmažené bramborové chipsy** podávané s česnekovým a chilli dipem (1,3,7)

73Kč

### Tip šéfkuchaře

Objednávka poloviční porce bude markována 70% z plné ceny.

Váhy masa jsou uváděny v syrovém stavu, před tepelnou úpravou.

Je zakázáno dopisovat obsluhou ručně do účtu zboží, v takovém případě je účet neplatný.

Všechna jídla si můžete nechat zabalit do termoboxu s hygienickým atestem za poplatek 8,-Kč.

Pokrmý s sebou jsou určené k okamžité spotřebě.

# Nápojový lístek

<b>KÁVA</b>		
<b>Ristretto</b> silnější espresso, 15-20 ml kávy	43Kč	
<b>Espresso</b> 25-30 ml kávy	43Kč	
<b>Espresso Macchiato</b> Espresso s mléčnou emulzí (7)	45Kč	
<b>Espresso Lungo</b> Espresso s více vody	45Kč	
<b>Doppio</b> Espresso s dvojitou dávkou kávy, 50-60 ml kávy	55Kč	
<b>Cappuccino</b> Espresso s horkým mlékem a mléčnou emulzí (7)	47Kč	
<b>Flat white</b> Cappuccino s dvojitým espressem (7)	75Kč	
<b>Caffé Latté Macchiato</b> Espresso s teplým mlékem a mléčnou emulzí (7)	50Kč	

### KÁVOVÉ SPECIALITY

**Marocchino** Espresso s čokoládovým dipem a mléčnou emulzí (7)

49Kč

**Cappuccino Aroma** Výběr příchutí: lískový ořech, amaretto, čokoláda, karamel, pomeranč (7,8)

49Kč

**Vídeňská káva** Espresso se šlehačkou (7)

49Kč

**Alžírská káva** Espresso, vaječný likér, šlehačka (3,7)

58Kč

**Irská káva** Espresso, Jameson, šlehaná smetana (7)

63Kč

### LEDOVÉ KÁVY

**illy espresso fredo** Espresso cukrový sirup, led

47Kč

**illy cappuccino fredo** Espresso cukrový sirup, mléko, led (7)

57Kč

**Caffé con gelato** studená káva se zmrzlinou, šlehačkou a čokoládovými hoblinkami (7,8)

### ČAJE

0,4l **Čaj z čerstvého zázvoru nebo čerstvé máty**

45Kč

0,4l **Čaj RONNEFELDT Tea-Caddy**

39Kč

Earl Grey - aromatizovaný černý čaj

Greenleaf - zelený čaj

Jasmin Gold - aromatizovaný zelený čaj

Refreshing mint - bylinná směs máty a citrónové trávy

Fruity White (BIO) - Bílý čaj s hruškou a broskví

Sweet berries - aromatizovaný ovocný čaj

### APERITIVY

0,25l **Crodino Spritz** nealkoholický

55Kč

10cl **Crodino** nealkoholický

40Kč

5cl **Matrini Extra Dry, Bianco, Rosso**

30Kč

5cl **Campari**

50Kč

### RUM

4cl **Captain Morgan**

45Kč

4cl **Havana Club Anejo 3 años**

55Kč

4cl **Havana Club 7 años**

90Kč

4cl **Zacapa XO 23 años**

93Kč

4cl **Diplomatico reserva**

93Kč

### VODKA

4cl **Vodka Finlandia**

50Kč

4cl **Vodka Finlandia** Cranberry, Lime, Mango, Grapefruit, Blackcurrant

50Kč

### KOŇAKY a BRANDY

4cl **Metaxa \*\*\*\*\***

55Kč

4cl **Metaxa \*\*\*\*\* Amphora**

70Kč

4cl **Martell V.S. Fine Cognac**

95Kč

4cl **Courvoisier V.S.**

95Kč

4cl **Hennessy V.S.**

83Kč

4cl **Ararat 10 y.o.**

83Kč

### WHISKY

4cl **Jack Daniels**

59Kč

4cl **Jack Daniels Honey**

63Kč

4cl **Jack Daniels Fennessee Five**

63Kč

4cl **Jim Beam**

59Kč

4cl **Jameson 6 y.o.**

63Kč

4cl **Tullamore Dew 6 y.o.**

55Kč

4cl **Tullamore Dew 12 y.o.**

85Kč

### LIKÉRY

4cl **Becherovka, Becherovka Lemond**

45Kč

4cl **Jägermeister**

55Kč

4cl **Malibu**

55Kč

4cl **Baileys** (7)

55Kč

### TEQUILA

4cl **El Jimador Blanco**

59Kč

4cl **El Jimador Reposado**

59Kč

### DESTILÁTY

4cl **Gin Beefeater dry**

45Kč

4cl **Slivovice** slivovice, hruškovice, williams - Fleret

45Kč

4cl **Fernet Stock, Fernet Stock citrus**

39Kč

4cl **Tuzemák Božkov**

39Kč

### MÍCHANÉ NÁPOJE

0,3l **Virgin mojito** - nealkoholické voda, limeta, třtinový cukr, máta, tříšť

50Kč

0,3l **Mojito** Havana Club, limeta, máta, třtinový cukr, voda, tříšť

79Kč

0,2l **Aperol Spritz** Aperol, Prosecco, soda, pomeran