



Dny steaků v restauraci Cadentes

8. – 20. 6. 2010

Steak z hovězí svíčkové zabalený ve slanině, zapečený s parmezánem, podávaný s hráškovým puré a s chilli

200g/ 395,-

Filet mignon zabalený v bylinkovém těstě, podávaný se smetanovým bramborem

200g/ 380,-

Marinovaná Londýnská roštěná, v páře vařená brokolice, mrkev a hrášek na másle

(číšník vám nabídne naporcovat si vlastní steak z roštěné přímo u stolu)

100g/ 125,-

Orientální trip-tip steak z telecí svíčkové, kari cous cous

200g/ 355,-

Vepřová panenka naložená v petrželce s česnekem, jarní cibulka a žampiony

200g/ 245,-

Steak z lososa norského, pečený na másle s rozmarýnem a na bílém víně, grilovaná provensálská zelenina

200g / 295,-

Prudce pečený filet z tuňáka sashimi, obalený v sezamovém semínku s kaviárem z japonského křenu (wasabi)

200g/ 385,-

Ke všem pokrmům podáváme lehký salátek z trhaných listových salátů s citronovo olivovou zálivkou. Všechny steaky jsou upravené automaticky na medium, pokud si nepřejete jinak.

Dobrou chuť Vám přeje šéfkuchař Petr Musil s kolektivem