

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ сухого вызревания 21 день

Говядина black angus (Мираторг)

Прожарка – дело личное, но Чо-Чо рекомендует жарить стейки **RARE** и **MEDIUM RARE**. Разрежьте стейк пополам, и если мы не попали в прожарку – верните, мы пережарим!



Клуб Стейк*

Говяжий стейк на кости
из поясничной части вырезки
(500-600 г)

100 г/ **600** ₺

Ти Боун*

Говяжий стейк на кости
из поясничной и центральной части
вырезки (700-800 г)

100 г/ **700** ₺

Портерхаус*

Говяжий стейк на кости
из поясничной и головной части
вырезки (750-850 г)

100 г/ **700** ₺

Премиальные стейки

* Скидка не распространяется

Чо-Чо

ЧО
ЧО

рекомендует

**Отлично
сочетается
с красным
мясом**



**Красная Горка
Галицкий Казак**
Красное сухое

.....
750 мл / **3 700** Р