

JOSPER TIME

JOSPER GRILL

Extrémny oheň, španielske uhlie a steak, ktorý mení všetko, čo si doteraz ochutnal.

Svetové aj lokálne steaky, každé sústo zážitok

WAGYU Rib eye 100g Japonsko/ prefektúra kagoshima	49€
USDA PRIME Rib eye 100g Amerika	19.9€
ANGUS Rib eye 100g Austrália	17.5€
ANGUS Rump 100g Austrália	8.9€
Rib eye 100g Argentína	9.9€
Filet mignon 100g Južná Amerika	11.9€
Telací tomahawk 100g Belgicko	8.9€



DRY AGED

Minimum 90 dní

Intenzívna chuť, dokonalá štruktúra

Naše steaky prechádzajú procesom suchého zrenia, počas ktorého mäso odpočíva v kontrolovanej teplote a vlhkosti niekoľko týždňov. Tento proces sústreďuje chuť, zjemňuje textúru a vytvára nezameniteľnú orechovo-húževnatú arómu, ktorú žiadny čerstvý steak nedokáže napodobniť.

Rib eye s kosťou 100g
Slovensko/ Dry aged

9.9€

Tomahawk 100g
Slovensko/ Dry aged

9.9€

PRÍLOHY

Josper zemiaky 200g

3.5€

Josper zelenina 250g

3.5€

Josper pak choi / yuzu gél 200g

4.5€

Čerstvý šalát 200g

4.5€

OMÁČKY 50g

Sečúánske pepper

2.9€

Kampotský čierne pepper

2.9€

Demi glace

2.9€

Mayo/ kimchi / hlúzovková / togarashi / wasabi

2.9€

Čili-krémová

2.9€

