

# JOSPER TIME

## JOSPER GRILL

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

**Svetové aj lokálne steaky, každé sústo zážitok**

<b>WAGYU Rib eye</b> 100g Japonsko/ prefektúra kagoshima	<b>49€</b>
<b>USDA PRIME Rib eye</b> 100g Amerika	<b>22.9€</b>
<b>ANGUS Rib eye</b> 100g Austrália	<b>19.5€</b>
<b>ANGUS Rump</b> 100g Austrália	<b>9.9€</b>
<b>Rib eye</b> 100g Argentína	<b>13.9€</b>
<b>Filet mignon</b> 100g Južná Amerika	<b>16.9€</b>
<b>Telací tomahawk</b> 100g Belgicko	<b>13.9€</b>



# 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

4.5€

**Josper pak choi / yuzu gél** 200g

4.5€

**Čerstvý šalát** 200g

4.5€

## OMÁČKY

**Sečúanske pepper** 50g

2.9€

**Kampotský čierne pepper** 50g

2.9€

**Demi glace** 50g

2.9€

**Mayo/ kimchi / hluzovková / togarashi / wasabi** 80g

2.9€

**Čili-krémová** 50g

2.9€

