Grill POINT

Předkrmy

100 g	**Tatarák z hovězí svíčkové** s černým lanýžem, žloutek, sušené rajčata, chlebový chips z našeho celozrnného pečiva, krystalická parmazánová omáčka / 1, 3, 7	230 Kč
220 g	**Salát z čerstvých bylin, manga, páleného avokáda s trhanou burratou**, pečené para ořechy, marinovaná rukola, ředkvička / 7, 8	180 Kč
220 g	**Bílý pšeničný chléb s bramborami, humus** z restovaného římského hrachu s ovčím sýrem pecorino romano D.O.P, sušená limetka, čerstvý koriandr / 1, 3, 7, 11	150 Kč
120 g	**Mille feuille z pošírovaných krevet**, avokáda, pažitky, créme freiche s yuzu / 1, 2, 3, 7	190 Kč

Polévky

250 ml	**Silný hovězí vývar** s křupavou kořenovou zeleninou, sous-vide z hovězího líčka / 9	89 Kč

Grilované prémiové steaky

100 g	**Wagyu steak z hovězího striploinu / Kagošima A5+,** Japonsko	**790 Kč**
100 g	**Wagyu steak z květové špičky**, země původu Austrálie	**290 Kč**
100 g	**US Prime Rib eye steak z vysokého roštěnce,** země původu USA	**390 Kč**

V Kobe Beef není žádné slovo jako „kompromis“

Hovězí maso Kobe je hovězí maso Wagyu, ale ne všechno hovězí maso Wagyu je Kobe. Kobe vyrábí pouze jatečně upravené tělo nejvyšší kvality z nejlepšího plemenného skotu Tajima gyu. Aby bylo hovězí maso Kobe, musí jatečně upravené tělo skotu Tajima gyu splňovat přísná kritéria stanovená asociací Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Association.

Třídění hovězího masa Wagyu

Wagyu je japonský výraz, který znamená „japonský dobytek“. Každé jatečně upravené tělo Wagyu je hodnoceno podle standardů stanovených Japonskou asociací pro třídění masa, která je jedinou institucí pro třídění masa autorizovanou japonskou vládou.

Hodnocení se posuzuje jak podle skóre kvality masa, tak podle skóre výtěžnosti. Kvalita masa se hodnotí podle pěti faktorů „mramorování“, „barvy masa“, „tučné barvy“, „jasu“ a „textury“. Každý faktor je hodnocen od 1 do 5, přičemž 5 je nejvyšší skóre. Výtěžnost se vztahuje k poměru masa k celkové hmotnosti jatečně upraveného těla a je klasifikována jako A, B nebo C, přičemž A je nejvyšší skóre. V japonském systému klasifikace spadá jatečně upravené tělo do jedné z 15 různých tříd jakosti, přičemž A5 je nejvyšší možné hodnocení a C1 nejnižší možné hodnocení.

Kritéria pro hovězí maso Kobe

Kobe je nejprémiovější značka hovězího masa, která se uděluje vysoce kvalitním jatečně upraveným tělům čistého skotu Tajima gyu. Vzhledem k přísným kritériím a řízení kvality ze strany agentury Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Agency se pro hovězí maso Kobe ročně kvalifikuje pouze 3 000 až 5 000 jatečně upravených těl skotu Tajima gyu. Většina se spotřebuje na místním trhu, kde je po něm vysoká poptávka a jen velmi málo se vyváží do zámoří.

Sledovatelnost

V roce 2003 vstoupil v platnost „Beef Traceability Act“. Každému skotu Tijama gyu je poskytnuto identifikační číslo a můžete sledovat pohyb v kterémkoli bodě dodavatelského řetězce od genetické linie, záznamu o narození, věku, pohlaví, záznamu o sklizni, vlastnictví zvířete a farmáře až po jatka, velkoobchod a maloobchod. Tento systém sledovatelnosti je základním kamenem japonské politiky bezpečnosti hovězího masa.

Grilované steaky

100 g	**Rump steak** řez hovězího masa z květové špičky, země původu Argentina, Uruguay, doba zrání min. 60 dnů	**220 Kč**
100 g	**Flank steak** řez masa z hovězího pupku, země původu latinská Amerika	**200 Kč**
100 g	**Filet Mignon** steak z části hovězí svíčkové, země původu Irsko, Česká republika	**240 Kč**
100 g	**Rib eye steak** řez vysokého roštěnce, země původu Argentina	**220 Kč**
100 g	**Vepřový Tomahawk** z Přeštického prasátka	**119 Kč**

Ryby

Dle sezónní nabídky

100 g	**Grilovaný mořský vlk** s limetkovým máslem, čerstvé bylinky / 4 ,7	**85 Kč**
100 g	**Grilovaná pražma královská** s limetkovým máslem, čerstvé bylinky / 4 ,7	**85 Kč**

Čerstvá pasta z naší výroby

350 g	**Krémové špagety s černým lanýžem,** parmazán chips, olivový olej / 1, 3, 7	**270 Kč**
350 g	**Papardelle s mozzarellou stracciatella**, čerstvá bazalka, cherry rajčata, olivový olej / 1, 3 ,7	**230 Kč**

Saláty

250 g	**Salát z pečené kořenové zeleniny,** cibule, variace listových salátů, medový vinaigrette, čerstvé bylinky	**150 Kč**
250 g	**Salát z pečené červené řepy, kozí sýr,** grenaille, pálené avokádo, vejce 63˚C, čerstvé bylinky / 1, 3 ,7	**190 Kč**

Omáčky

100 ml	Omáčka z nakládaného zeleného pepře / 7, 9	**85 Kč**
100 ml	Madeira omáčka / 7, 9	**85 Kč**
70 g	Majonéza s čerstvým koriandrem a yuzu / 3, 7	**65 Kč**
100 ml	Krémová omáčka z pravých hříbků / 7, 9	**85 Kč**

Přílohy

150 g	Belgické hranolky se slupkou	89 Kč
150 g	Pečené brambory Grenaille	89 Kč
150 g	Pečená kořenová zelenina	89 Kč
	Čerstvé pečivo z Naší pekárny / 1, 3	-

Nealkoholické nápoje

0,75 l	Karafa vody s BIO citronem	53 Kč
0,33 l	**Aquila** neperlivá	35 Kč
0,75 l	**Aquila** neperlivá	65 Kč
0,33 l	**Mattoni Grand**	38 Kč
0,75 l	**Mattoni Grand**	65 Kč
0,75 l	**Aqua Panna** neperlivá	64 Kč
0,75 l	**San Pellegrino** perlivá	75 Kč
0,2 l	**Fentimans Tonic Water**	53 Kč
0,2 l	**Fentimans Rose Lemonade**	53 Kč

Nealkoholické nápoje

0,2 l	**Granini** pomeranč	**38 Kč**
0,2 l	**Granini** jablko	**38Kč**
0,2 l	**Granini** jahoda	**38 Kč**
0,2 l	**Granini** černý rybíz	**38 Kč**
0,2 l	**Granini** multivitamín	**38 Kč**
0,25 l	**Crown Royal Cola**	**42 Kč**
0,25 l	**Pepsi**	**42 Kč**
0,25 l	**Pepsi bez kalorií**	**42 Kč**
0,25 l	**7 UP**	**42 Kč**
0,25 l	**Mirinda**	**42 Kč**

Pivo

0,33 l	**Pilsner Urquell**	**45 Kč**
0,33 l	**Heineken**	**42 Kč**
0,33 l	**Birrel** nealko	**42 Kč**

Bílá vína

0,1 l	Grüner a Landhaus Paul	49 Kč
0,1 l	Pinot Grigio delle Venezie Zeni	49 Kč
0,75 l	Pinot Grigio delle Venezie Zeni (17)	290 Kč
0,75 l	Zeni Soave DOC Zeni (18)	430 Kč
0,75 l	Grüner a Landhaus Paul (19)	290 Kč
0,75 l	Sauvignon Blanc Paladin (20)	330 Kč
0,75 l	Chardonnay pozdní sběr Vinařství Baloun (21)	390 Kč
0,75 l	Riesling VOC BIO Vinařství Marcinčák (22)	430 Kč
0,75 l	Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau (23)	430 Kč
0,75 l	Pinot Gris Passion de Vignerons Bestheim (24)	430 Kč
0,75 l	Chardonnay pozdní sběr Gotberg (25)	450 Kč
0,75 l	Riesling Federspiel Domäne Wachau (26)	450 Kč
0,75 l	Chardonnay pozdní sběr Gravitační vinařství Vilavin (27)	390 Kč
0,75 l	Lugana DOC Zeni (28)	450 Kč
0,75 l	Pouilly-Fumé AOP Bougrier (29)	650 Kč
0,75 l	Gavi di Gavi DOCG La Toledana (30)	790 Kč

Růžová vína

0,1 l	Zweigelt rosé Landhaus Paul Gols	49 Kč
0,75 l	Zweigelt rosé Landhaus Paul Gols (31)	290 Kč
0,75 l	Rosé d'Anjou Pure Loire Bougrier (32)	350 Kč
0,75 l	Rulandské modré rosé Flower Line Vinařství Mikrosvín Mikulov (33)	450 Kč

Červená vína

0,1 l	Primitivo Salento Villa Marin	49 Kč
0,1 l	Cuvée Merlot Zweigelt Blaufränkisch Landhaus Paul	49 Kč
0,75 l	Primitivo Salento Villa Marin (1)	290 Kč
0,75 l	Primitivo Salento Tenute Eméra IGP Claudio Quarta Vignaiolo (2)	290 Kč
0,75 l	Merlot Paladin (3)	290 Kč
0,75 l	Cuvée Merlot Zweigelt Blaufränkisch Landhaus Paul (4)	350 Kč
0,75 l	Malbec Septima (5)	330 Kč
0,75 l	Bardolino DOC Zeni (6)	350 Kč
0,75 l	Rioja Crianza Vicente Gandia (7)	350 Kč
0,75 l	Cabernet Sauvignon Septima (8)	390 Kč

Červená vína

0,75 l	Valpolicella Superiore DOC Zeni (9)	450 Kč
0,75 l	Cabernet Sauvignon výběr z hroznů Turold Vinařství Tanzberg (10)	490 Kč
0,75 l	Primitivo Primitivo di Manduria DOP Claudio Quarta (11)	490 Kč
0,75 l	Barbera d'Alba DOC Superiore Suculé Lo Zoccolaio (12)	590 Kč
0,75 l	Petit Verdot barrique výběr z hroznů Vinařství Chateau Valtice (13)	790 Kč
0,75 l	Rioja Gran Reserva Vicente Gandia (14)	850 Kč
0,75 l	Barolo DOCG Lo Zoccolaio (15)	1 390 Kč
0,75 l	Amarone della Valpolicella DOCG Zeni (16)	1 390 Kč

Šumivá vína

0,75 l	Prosecco Treviso DOC Extra Dry La Marca (34)	390 Kč
0,75 l	Prosecco Treviso DOC Brut La Marca (35)	390 Kč
0,75 l	Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut La Marca (36)	490 Kč
0,75 l	Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry La Marca (37)	490 Kč
0,75 l	Prosecco Conegliano Valdobbiadene Zero DOCG Extra Brut Conca d'Oro (38)	550 Kč

Šumivá vína

0,75 l	Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Extra Dry Conca d'Oro (39)	**550 Kč**
0,75 l	Hoya de Cadenas Cava Brut nature Vicente Gandia (40)	**350 Kč**
0,75 l	Crémant D'Alsace Brut Bestheim (41)	**550 Kč**

Káva

30 ml	Espresso /ristretto/	**46 Kč**
60 ml	Espresso doppio	**59 Kč**
150 ml	Espresso lungo	**69 Kč**
70 ml	Espresso macchiato	**59 Kč**
150 ml	Cappuccino	**69 Kč**

DENNÍ MENU

PŘEDKRM

Hovězí Carpacio s parmazánovými hoblinami s čerstvě trhanou bazalkou, křupavá focaccia	**240 Kč**

POLÉVKA

Rajčatová polévka s parmazánovým nočkem	**89 Kč**

HLAVNÍ CHOD

Hamburger JACK DANIEL'S SPECIÁL (hovězí maso 250 g, dvojitá porce opečené slaniny a čedaru, kouřová omáčka Jack Daniel's, majonéza. rajče, vypražená cibulka) **se smaženými hranolkami**	**349 Kč**
Tagliatelle s krevetami, curry pastou a kokosovým mlékem	**270 Kč**

Grill
POINT