

180일 곡물 먹여 키운 소



Ribeye

Striploin

Shortloin

Tenderloin

CHOOSE 5
STEPS OF STEAK
TEMPERATURES

RARE
MEDIUM RARE
MEDIUM
MEDIUM WELL
WELL DONE



ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК
«СИНДИКАТ»
«신디케이트» 스테이크

MAKING PRIME
800
재료 100g 당

200일 곡물 먹여 키운 블랙앵거스의 두꺼운 갈빗살 고급 마블링 스테이크. 독보적인 부드러운 맛과 풍부한 맛으로 오랫동안 많은 사랑을 받아온 요리.

추천 굽기 정도: 미디엄 (medium)

이 메뉴 주문 시 '잭 다니엘스 젤러맨 잭' 위스키 1잔이 제공됩니다!



НЬЮ-ЙОРК
뉴욕 스테이크

MAKING PRIME
700
재료 100g 당

200일 곡물 먹여 키운 블랙앵거스의 두꺼운 갈빗살 고급 마블링 스테이크.

추천 굽기 정도:
미디엄 레어 (medium rare),
미디엄 (medium)



ПОРТЕРХАУС
포터하우스 스테이크

500
재료 100g 당

21일 습식으로 숙성시킨 헤리퍼드 허리살 스테이크. 뉴욕 스테이크와 필레미뇽이 합쳐진 스테이크로, T 모양 뼈(티본)에서 분리된 살로 요리함.

추천 굽기 정도: 미디엄 레어 (medium rare), 미디엄 (medium)

플 먹고 자란 소



ФИЛЕ-МИНЬОН
필레미뇽 스테이크

1450
250/80/70g

블랙앵거스 등심으로 만든, 부드러운 육질과 풍부한 육즙, 완벽한 향까지 갖춘 스테이크. 베이컨과 검은 강낭콩, 샐러드가 사이드로 제공됨.

추천 굽기 정도: 미디엄 레어 (medium rare), 미디엄 (medium)



РИБАЙ
립아이 스테이크

1550
300/80g

블랙앵거스의 두꺼운 갈빗살로 만든 스테이크

추천 굽기 정도: 미디엄 (medium)



НЬЮ-ЙОРК
뉴욕 스테이크

1400
300/80g

블랙앵거스의 두꺼운 갈빗살로 만든 스테이크

추천 굽기 정도: 미디엄 레어 (medium rare), 미디엄 (medium)

* 모든 스테이크 메뉴에는 샐러드와 구운 옥수수가 제공됩니다.



180일 곡물 먹여 키운 소



Top blade

Flat Iron

Chuck

CHOOSE 5
STEPS OF STEAK
TEMPERATURES

RARE
MEDIUM RARE
MEDIUM
MEDIUM WELL
WELL DONE

IN STEAK WE TRUST!



* 모든 스테이크 메뉴에는 샐러드와 구운 옥수수가 제공됩니다.



TOP BLEED
탑 블레이드 스테이크 400
재료 100g당

헤리퍼드의 가장 부드러운 어깨살로 만든 스테이크. 달콤한 향, 연골에서 중심부까지 퍼져나가는 뚜렷한 고깃결이 돋보입니다.

추천 굽기 정도: 미디엄(medium)

FLAT IRON
플랫 아이론 스테이크 400
재료 100g당

헤리퍼드 어깨살로 만든 스테이크로, 그 부드러움은 전설적인 텐더로인에 아주 살짝 뒤지는 정도.

추천 굽기 정도: 미디엄(medium)

CHUCK ROLL
척롤 스테이크 400
재료 100g당

헤리퍼드 목살로 만든 스테이크. 의형제 림아이 스테이크와 고깃결이 매우 흡사하나, 지방은 적고 맛과 향은 더 풍부함.

추천 굽기 정도: 미디엄(medium), 미디엄 웰던(midium well)

사이드 디쉬

- Картофель, жаренный с грибами **320**
250g
- Букен 감자와 버섯
- Картофель, запеченный с розмарином **200**
150g
- 로즈마리에 구운 감자
- Овощи гриль
- 그릴에 구운 채소 **230**
200g
- 가지, 파프리카, 예초박, 방울 토마토, 양파
- Брокколи на пару **220**
150g
- 삶은 브로컬리
- Черная фасоль **220**
150g
- 검은 강낭콩
- Спаржа гриль **300**
150g
- 아스파라거스 그릴

소스 70g

- ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ 후추
- БАРЕБЮЮ 바비큐 소스
- ДЕМИГЛАС 데미글라스 소스
- СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ 버섯-크림 소스
- ГОРЧИЧНЫЙ 겨자 소스
- АМЕРИКАНСКИЙ САЛЬСА
- 아메리칸 살사 소스



프리미엄 스테이크
요리에는 드라이한 레드 와인인 잘 어울립니다.

Butterfly Ridge, Shiraz Cabernet (Australia), Undurraga, Carmenera (Chile), Cotes du Rhone Belleruche M.Chapoutier (France)

* 특수부위 스테이크 중량은 평균 200-250g 입니다.