

B  F BAR

MASO JAKO UMĚNÍ

*V roce 1996 jsme ochutnali nejlepší hovězí na světě – vydali jsme se za ním do Uruguaye a Argentiny. Po dlouhých jednáních se státními orgány jsme dostali povolení a stali se jediným přímým českým dodavatelem, který kromě vyzrálého kvalitního hovězího masa dováží z těchto zemí **vína** tradičních rodinných vinařství z oblastí **Rio Negro, Mendoza, San Rafael** či **Progreso**.*

*O velkou lásku se chceme podělit, proto vzniknul **BEEF BAR** – místo, kde se setkávají vybrané delikatesy několika kontinentů: **jhoamerické speciality z nejkvalitnějšího hovězího masa** a **empanadas** doplňuje **newyorské pastrami** společně s legendárním **českým** točeným **pivem Matuška**. Milovníky vína jistě potěší náš*

*osobní **výběr** vynikajících **uruguayských** a **argentinských** vín nezaměnitelné chuti.*

V prostorách, kudy dříve vedla stará Královská cesta z Vyšehradu, se dnes mísí historické prvky s moderním industriálním stylem.

Vydejte se s námi na kulinářskou cestu, která všem vašim smyslům nabídne nevšední zážitky. Kromě výtečné gastronomie oceníte příjemné prostředí pečlivě zrekonstruovaného interiéru. Vybraná kombinace chutí, vůní a jedinečné atmosféry si vás rychle podmaní.

Maso, víno i většinu ingrediencí si u nás můžete zakoupit a připravit si tak báječné pokrmy prvotřídní kvality i doma. Rádi vám s výběrem poradíme.



MENU



PŘEDKRMY

**MARINOVANÉ
HOVĚZÍ CARPACCIO** 195,-
zprudka pečené na grilu

**EMPANADAS CAPRESE
PLNĚNÉ RAJČATY A
MOZZARELLOU** 145,-
se salsou Albahaca, 2ks

**EMPANADAS PLNĚNÉ
HOVĚZÍM MASEM
A CHORIZEM** 155,-
s chimichurri, 2ks

**EMPANADAS PLNĚNÉ
ŠPENÁTEM A SÝREM
MANCHEGO** 145,-
s chimichurri, 2ks

**GRILOVANÉ DOMÁCÍ
KLOBÁSKY CHORIZO** 185,-
se salsou Salmorejo

**GRILOVANÝ
SÝR PROVOLONE** 185,-
*čočka Beluga s pečenými cherry rajčaty
a avokádovou cuketou*

TATARSKÝ BIFTEK 185,-
na způsob našeho šéfkuchaře

MAZAMORRA 89,-
*jihooamerická kukuřičná polévka
s kokosovým mlékem*



SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU

**FILET MIGNON 250G
S CHILLI PAPRIČKOU** 784,-
a restovanými fazolkami s pancettou

**PICANHA NA JEHLE 200G
V KORIANDOVÉM PESTU** 415,-
s domácími hranolky

FLAT IRON STEAK 250G 435,-
se salátem Coleslaw a hranolky

**SVÍČKOVÁ V PARMEZÁNU
PEČENÁ NA JEHLE 200G** 615,-
s restovanou zeleninou

**TATARSKÝ BIFTEK
NA ZPŮSOB NAŠEHO
ŠÉFKUCHAŘE 180G** 345,-
s topinkami nebo s hranolky



HOVĚZÍ HAMBURGER
*s čedarem, slaninou, karamelizovanou
červenou cibulí, rajčaty, ledovým
salátem a pikantní majonézou, hranolky*
malý 100g / velký 200g 185,- / 295,-

**DOMÁCÍ BURGER
S TRHANÝM HOVĚZÍM
MASEM V BBQ OMÁČCE** 295,-
se salátem Coleslaw, hranolky

PASTRAMI SANDWICH 285,-
*s kvašeným zelím, okurkou,
hořčicí, salátem Coleslaw a fazolemi
v tomatové omáče*

PASTRAMI NA VÁHU
*s chlebem, kvašeným zelím, okurkou
a hořčicí nebo s restovanou zeleninou a kukuřicí*
250g | 435,- 350g | 615,- 500g | 875,-

HOVĚZÍ TAGLIATA 200G 345,-
*s marinovanou grilovanou zeleninou
a sýrem Manchego*

VYBERTE SI SVŮJ STEAK



RUMP STEAK

steak z hovězího zadního s velmi malým obsahem tuku

200g | **285,-** 350g | **487,-**

STRIPLOIN STEAK

steak z nízkého roštěnce s tukovou kůrkou

200g | **362,-** 300g | **540,-**

RIB EYE STEAK

steak z vysokého roštěnce s tukovým očkem

250g | **449,-** 350g | **628,-** 500g | **897,-**

STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

tenderloin

180g | **479,-** 250g | **669,-**

PICANHA

květová špička

250g | **495,-** 350g | **659,-**

VACIO GRANDE - FLAP STEAK

200g | **355,-** 350g | **595,-**

FLANK STEAK

200g | **335,-** 300g | **495,-**



CHCETE JEŠTĚ

VĚTŠÍ STEAK?

UKROJÍME VÁM HO Z NAŠEHO MASA
PRVOTŘÍDNÍ KVALITY A PŘIPRAVÍME
NA GRILU JOSPER PŘESNĚ PODLE
VAŠEHO PŘÁNÍ.

PŘÍLOHY

PEČENÁ BRAMBORA 65,-

*ve slupce se zakysanou smetanou,
pažitkou a česnekem*

DOMÁCÍ HRANOLKY 65,-

BATÁTOVÉ HRANOLKY 65,-

RESTOVANÁ ZELENINA 75,-

**MARINOVANÁ
GRILOVANÁ ZELENINA** 85,-

RESTOVANÉ FAZOLKY 85,-
s pancettou

GRILOVANÁ KUKUŘICE 65,-

SALÁT MESCLUN 75,-
s šalotkovým vinaigrette

SALÁT Z CHERRY RAJČAT 89,-
s jarní cibulkou

BBQ OMÁČKA 45,-

CHIMICHURRI 65,-

DOMÁCÍ PEČIVO 45,-



DEZERTY

CREMA CATALANA 125,-

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA 125,-
s maracujou

GRILOVANÝ ANANAS 145,-
*s omáčkou z jablek a kubánského
rumu a zmrzlinou Dulce de Leche*

**DOMÁCÍ ZMRZLINA
DULCE DE LECHE** 85,-

NÁPOJE

KÁVA

ESPRESSO	49,-
DOUBLE ESPRESSO	65,-
CAPPUCCINO	65,-
CAFÉ LATTE	69,-
ESPRESSO MACCHIATO	55,-
LEDOVÁ KÁVA	67,-

NEALKO

SOLAN DE CABRAS 1L	119,-
VICHY CATALAN 1L	119,-
AQUILA 0,33L	42,-
MATTONI 0,33L	42,-
COCA COLA 0,2L	55,-
COCA COLA ZERO 0,2L	55,-
CHARITEA RED ICE TEA 0,33L	79,-
CHARITEA MATE ICE TEA 0,33L	79,-
QCUMBER 0,33L <i>přírodní okurková limonáda</i>	79,-

PRO DĚTI

SOLAN DE CABRAS 0,33L <i>růžové pomelo a pomerančový květ</i>	59,-
SOLAN DE CABRAS 0,33L <i>granátové jablko, červené hrozny a aloe vera</i>	59,-

ČAJ DO KONVIČKY

EARL GREY, DARJEELING, CHAMOMILE, JAPAN SENCHA, FRUIT TEA	45,-
ZÁZVOROVÝ ČAJ <i>s medem a citronem</i>	75,-
ČAJ Z ČERSTVÉ MÁTY <i>s medem a citronem</i>	75,-

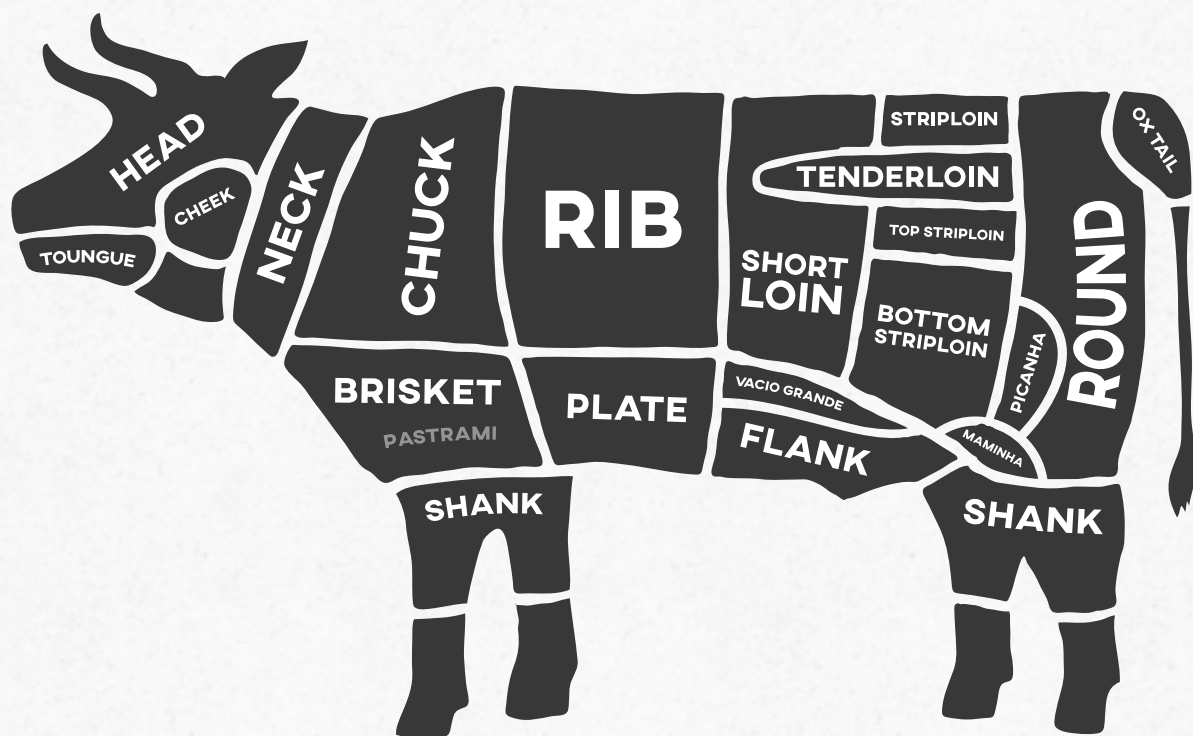


PIVO

PIVOVAR MATUŠKA BROUMY	
0,25L	49,-
0,4L	73,-

CIDER

ASPALL DRAUGHT 0,33L	84,-
ASPALL PREMIER CRU 0,33L	84,-



**JEN TY
NEJKVALITNĚJŠÍ
SUROVINY**

B  F BAR

THE ART OF BEEF

*In 1996, we set out on a journey to find the best beef in the world and we found it in Uruguay and Argentina. It took many years of negotiations with the Czech authorities in order to receive the permission to be the sole Czech importer. Since then and apart from good quality well-matured beef, we also import wine from these countries produced in the traditional family-owned vineyards in the **Rio Negro, Mendoza, San Rafael** and **Progreso** districts.*

*We wanted to share our passion and expertise and that's how **BEEF BAR** came to life. A place where fine delicacies of several continents meet **South American specialities** made from top-quality beef*

*with empanadas accompanied by **New York style pastrami** with the famous **Czech craft Matuška beer**. Wine lovers will be delighted by our personally selected choice of **wines from Uruguay and Argentina** with unique characters.*

Beef, wine and most of the ingredients can be purchased at the counter and so you can also prepare the same delicious meals at home. We will be happy to help you choose.

BEEF BAR - come to discover South America in the heart of Prague



MENU IN ENGLISH



STARTERS

SEARED MARINATED BEEF CARPACCIO 195,-

CAPRESE EMPANADAS 145,-
with Albahaca salsa, 2pcs

BEEF AND CHORIZO EMPANADAS 155,-
with chimichurri sauce, 2pcs

SPINACH AND MANCHEGO CHEESE EMPANADAS 145,-
with chimichurri sauce, 2pcs

HOMEMADE GRILLED CHORIZO SAUSAGES 185,-
with Salmorejo salsa

GRILLED PROVOLONE CHEESE 185,-
beluga lentils with roasted cherry tomatoes and courgette slices with creamy avocado

STEAK TARTARE 185,-
chef's special

MAZAMORRA 89,-
South American corn soup with coconut milk



OUR GRILLED BEEF

250G FILET MIGNON STEAK 784,- WITH CHILLI PEPPER

and roasted green beans with pancetta

200G PICANHA SKEWER 415,- WITH CORIANDER PESTO

and hand cut chips

250G FLAT IRON STEAK 435,-

*with Coleslaw salad, served
with hand cut chips*

200G PARMESAN CRUSTED BEEF TENDERLOIN SKEWER 615,-

with roasted vegetables

180G STEAK TARTARE 345,- CHEF'S SPECIAL

served with fried bread or hand cut chips



BEEF HAMBURGER

*with cheddar cheese, bacon, caramelized red onions,
tomatoes, iceberg lettuce and spicy mayonnaise,
served with hand cut chips*

small 100g / large 200g **185,- / 295,-**

HOMEMADE CHOPPED BEEF BURGER 295,- WITH BBQ SAUCE

Coleslaw salad and hand cut chips

PASTRAMI SANDWICH 285,-

*with sauerkraut, gherkin, mustard,
Coleslaw salad and beans
in tomato sauce*

PASTRAMI

(PRICED PER WEIGHT)

*with bread, sauerkraut, gherkin and mustard
or roasted vegetables and grilled corn*

250g | **435,-** 350g | **615,-** 500g | **875,-**

200G BEEF TAGLIATA 345,-

*with marinated grilled vegetables
and Manchego cheese*

CHOOSE YOUR STEAK



RUMP STEAK

200g | **285,-** 350g | **487,-**

STRIPLOIN STEAK

200g | **362,-** 300g | **540,-**

RIB EYE STEAK

250g | **449,-** 350g | **628,-** 500g | **897,-**

TENDERLOIN STEAK

180g | **479,-** 250g | **669,-**

PICANHA - RUMP CAP STEAK

250g | **495,-** 350g | **659,-**

VACIO GRANDE - FLAP STEAK

200g | **355,-** 350g | **595,-**

FLANK STEAK

200g | **335,-** 300g | **495,-**



THE BIGGER

THE BETTER.

FANCY A BIGGER STEAK? JUST ASK
AND WE WILL CUT IT FROM OUR
PREMIUM QUALITY MEATS AND GRILL
IT JUST THE WAY YOU LIKE IT.





SIDES

BAKED POTATO <i>with sour cream, chives and garlic</i>	65,-
HAND CUT CHIPS	65,-
SWEET POTATO HAND CUT CHIPS	65,-
ROASTED VEGETABLES	75,-
MARINATED GRILLED VEGETABLES	85,-
SAUTEED GREEN BEANS <i>with pancetta</i>	85,-
GRILLED CORN <i>on the cob</i>	65,-
<hr/>	
MESCLUN SALAD <i>with shallot vinaigrette</i>	75,-
CHERRY TOMATO SALAD <i>with spring onion</i>	89,-
BBQ SAUCE	45,-
CHIMICHURRI	65,-
HOMEMADE BREAD	45,-



DESSERTS

CREMA CATALANA	125,-
CHOCOLATE MOUSSE <i>with maracuja</i>	125,-
GRILLED PINEAPPLE <i>with apple and Cuban rum sauce served with Dulce de Leche ice cream</i>	145,-
HOMEMADE DULCE DE LECHE ICE CREAM	85,-

DRINKS

COFFEE

ESPRESSO	49,-
DOUBLE ESPRESSO	65,-
CAPPUCCINO	65,-
CAFÉ LATTE	69,-
ESPRESSO MACCHIATO	55,-
ICED COFFEE	67,-

TEA IN TEAPOT

EARL GREY, DARJEELING, CHAMOMILE, JAPAN SENCHA, FRUIT TEA	45,-
FRESH GINGER <i>with honey and lemon</i>	75,-
FRESH MINT <i>with honey and lemon</i>	75,-

NON ALCOHOLIC DRINKS

SOLAN DE CABRAS 1L	119,-
VICHY CATALAN 1L	119,-
AQUILA 0.33L	42,-
MATTONI 0.33L	42,-
COCA COLA 0.2L	55,-
COCA COLA ZERO 0.2L	55,-
CHARITEA RED ICE TEA 0.33L	79,-
CHARITEA MATE ICE TEA 0.33L	79,-
QCUCUMBER 0.33L <i>natural cucumber lemonade</i>	79,-

BEER

MATUŠKA BREWERY FROM BROUMY
CZECH CRAFT BEER ON TAP

0.25L	49,-
0.4L	73,-



CIDER

ASPALL DRAUGHT 0,33L	84,-
ASPALL PREMIER CRU 0,33L	84,-

FOR KIDS

SOLAN DE CABRAS 0.33L <i>pomelo rosa y flor de azahar</i>	59,-
SOLAN DE CABRAS 0.33L <i>granada, uva tinta y aloe vera</i>	59,-