

BEEF 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 **Progresso**.

O velkou lásku se chceme podělit, proto vzniknul **BEEF BAR** – místo, kde se potkávají vybrané delikatesy několika kontinentů: **jihoaamerické 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 neuvěřitelné 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

**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,-

jihoaamerická kukuřičná polévka
s kokosovým mlékem

PŘEDKRMY

MARINOVANÉ 195,-

HOVĚZÍ CARPACCIO

zprudka pečené na grilu

EMPANADAS CAPRESE 145,-

**PLNĚNÉ RAJČATY A
MOZZARELLOU**

se salsou Albahaca, 2ks

EMPANADAS PLNĚNÉ 155,-

**HOVĚZÍM MASEM
A CHORIZEM**

s chimichurri, 2ks

EMPANADAS PLNĚNÉ 145,-

**ŠPENÁTEM A SÝREM
MANCHEGO**

s chimichurri, 2ks



WWW.BEEFBAR.CZ

SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU

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

**PICANHA NA JEHLE 200g
V KORIANDROVÉM 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 <i>ve slupce se zakysanou smetanou, pažitkou a česnekem</i>	65,-
DOMÁCÍ HRANOLKY	65,-
BATÁTOVÉ HRANOLKY	65,-
RESTOVANÁ ZELENINA	75,-
MARINOVANÁ GRILOVANÁ ZELENINA	85,-
RESTOVANÉ FAZOLKY <i>s pancettou</i>	85,-
GRILOVANÁ KUKUŘICE	65,-
<hr/>	
SALÁT MESCLUN <i>s šalotkovým vinaigrette</i>	75,-
SALÁT Z CHERRY RAJČAT <i>s jarní cibulkou</i>	89,-
BBQ OMÁČKA	45,-
CHIMICHURRI	65,-
DOMÁCÍ PEČIVO	45,-



DEZERTY

CREMA CATALANA	125,-
ČOKOLÁDOVÁ PĚNA <i>s maracujou</i>	125,-
GRILOVANÝ ANANAS <i>s omáčkou z jablek a kubánského rumu a zmrzlinou Dulce de Leche</i>	145,-
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,-

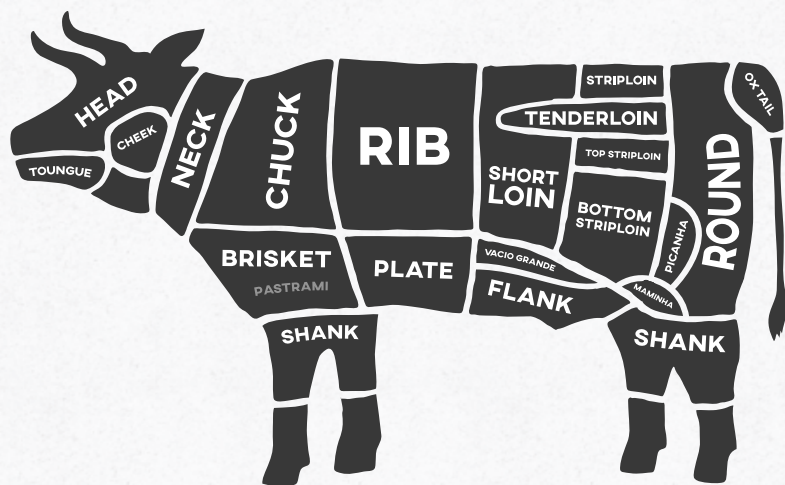


PIVO

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**

WWW.BEEFBAR.CZ

BEEF 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 WITH BBQ SAUCE 295,-
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



VACIO GRANDE - FLAP STEAK

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

FLANK STEAK

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

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,-**



**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.

B F BAR





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