

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** 239,-  
*zprudka pečené na grilu*

**EMPANADAS PLNĚNÉ  
DÝNÍ A CHORIZEM** 165,-  
*s mango chilli salsou, 2ks*

**EMPANADAS PLNĚNÉ  
HOVĚZÍM MASEM  
A CHORIZEM** 179,-  
*s chimichurri, 2ks*

**EMPANADAS PLNĚNÉ  
ŠPENÁTEM A SÝREM  
MANCHEGO** 165,-  
*s chimichurri, 2ks*

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

**GRILOVANÝ  
SÝR PROVOLONE** 237,-  
*čočka Beluga s pečenými cherry rajčaty  
a avokádovou cuketou*

**TATARSKÝ BIFTEK** 195,-  
*na způsob našeho šéfkuchaře*

**POLÉVKA Z PEČENÝCH  
PAPRIK A RAJČAT** 95,-  
*s hovězím masem, koriandrem  
a tortilla chips*





# SPECIALITY Z NAŠEHO GRILU

**FILET MIGNON 250g  
S CHILLI PAPIŘKOU** 812,-  
*a restovanými fazolkami s pancettou*

**PICANHA NA JEHLE 200g  
V KORIANDROVÉM PESTU** 435,-  
*s domácími hranolky*

**FLAT IRON STEAK 250g** 445,-  
*se salátem Coleslaw a hranolky*

**HOVĚZÍ TAGLIATA 200g** 365,-  
*s marinovanou grilovanou zeleninou  
a sýrem Manchego*

**SVÍČKOVÁ V PARMEZÁNU  
PEČENÁ NA JEHLE 200g** 645,-  
*s restovanou zeleninou*

**TATARSKÝ BIFTEK  
NA ZPŮSOB NAŠEHO  
ŠÉFKUCHAŘE 180g** 355,-  
*s topinkami nebo s hranolky*



**HOVĚZÍ HAMBURGER**  
*s čedarem, slaninou, karamelizovanou  
červenou cibulí, rajčaty, ledovým  
salátem a pikantní majonézou, hranolky*  
**malý 100g / velký 200g 265,- / 355,-**

**DOMÁCÍ BURGER  
S TRHANÝM HOVĚZÍM  
MASEM V BBQ OMÁČCE** 355,-  
*se salátem Coleslaw, hranolky*

**PASTRAMI SANDWICH** 365,-  
*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 | 472,-    350g | 659,-    500g | 935,-

**ARGENTINSKÉ TACO** 359,-  
*s grilovaným kukuřičným klasem*

# VYBERTE SI SVŮJ STEAK



## RUMP STEAK

steak z hovězího zadního s velmi malým obsahem tuku

200g | **298,-**    350g | **499,-**

## STRIPLOIN STEAK

steak z nízkého roštěnce s tukovou kůrkou

200g | **382,-**    300g | **559,-**

## RIB EYE STEAK

steak z vysokého roštěnce s tukovým očkem

250g | **498,-**    350g | **695,-**    500g | **987,-**

## STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

tenderloin

180g | **499,-**    250g | **693,-**

## PICANHA

květová špička

250g | **499,-**    350g | **675,-**

## VACIO GRANDE - FLAP STEAK

250g | **525,-**    350g | **735,-**

## FLANK STEAK

200g | **380,-**    300g | **569,-**



## CHCETE JEŠTĚ

# VĚTŠÍ STEAK?

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



## PŘÍLOHY

<b>PEČENÁ BRAMBORA</b> <i>ve slupce se zakysanou smetanou, pažitkou a česnekem</i>	75,-
<b>DOMÁCÍ HRANOLKY</b>	75,-
<b>BATÁTOVÉ HRANOLKY</b>	75,-
<b>RESTOVANÁ ZELENINA</b>	95,-
<b>MARINOVANÁ GRILOVANÁ ZELENINA</b>	95,-
<b>RESTOVANÉ FAZOLKY</b> <i>s pancettou</i>	95,-
<b>GRILOVANÁ KUKUŘICE</b>	75,-

<b>SALÁT MESCLUN</b> <i>s šalotkovým vinaigrette</i>	85,-
<b>SALÁT Z CHERRY RAJČAT</b> <i>s jarní cibulkou</i>	94,-
<b>BBQ OMÁČKA</b>	45,-
<b>CHIMICHURRI</b>	75,-
<b>DOMÁCÍ PEČIVO</b>	45,-



## DEZERTY

<b>CREMA CATALANA</b>	135,-
<b>ČOKOLÁDOVÝ CHILLI CHEESECAKE</b>	157,-
<b>GRILOVANÝ ANANAS</b> <i>s omáčkou z jablek a kubánského rumu a zmrzlinou Dulce de Leche</i>	169,-
<b>DOMÁCÍ ZMRZLINA DULCE DE LECHE</b>	86,-

# 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,-
QCUMBER 0,33L <i>přírodní okurková limonáda</i>	79,-
FENTIMANS 0,2L <i>Ginger Ale</i>	69,-
FENTIMANS 0,275L <i>Mandarin &amp; Seville Orange</i>	79,-
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	59,-
ZÁZVOROVÝ ČAJ <i>s medem a citronem</i>	75,-
ČAJ Z ČERSTVÉ MÁTY <i>s medem a citronem</i>	75,-



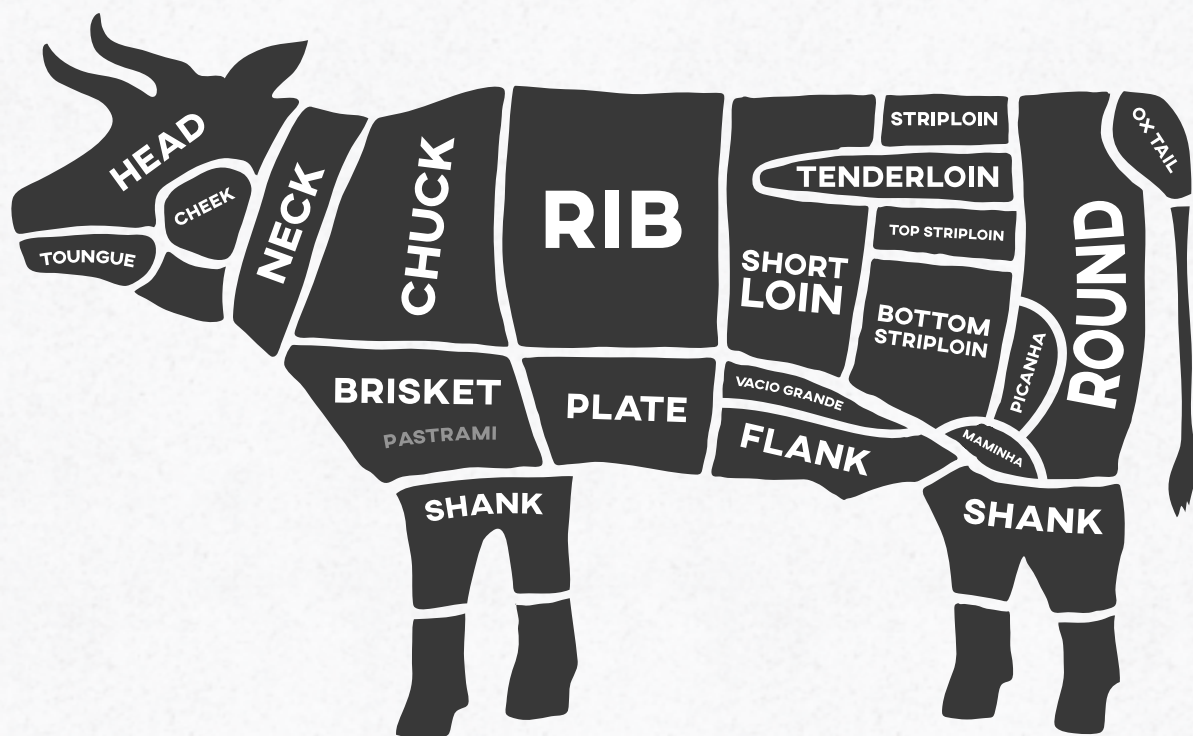
## PIVO

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** 239,-

**PUMPKIN AND CHORIZO EMPANADAS** 165,-  
*with mango chilli salsa, 2pcs*

**BEEF AND CHORIZO EMPANADAS** 179,-  
*with chimichurri sauce, 2pcs*

**SPINACH AND MANCHEGO CHEESE EMPANADAS** 165,-  
*with chimichurri sauce, 2pcs*

**HOMEMADE GRILLED CHORIZO SAUSAGES** 185,-  
*with Salmorejo salsa*

**GRILLED PROVOLONE CHEESE** 237,-  
*beluga lentils with roasted cherry tomatoes and courgette slices with creamy avocado*

**STEAK TARTARE** 195,-  
*chef's special*

**ROASTED RED PEPPER AND TOMATO SOUP** 95,-  
*with beef, coriander and tortilla chips*



# OUR GRILLED BEEF

## 250G FILET MIGNON STEAK 812,- WITH CHILLI PEPPER

*and roasted green beans with pancetta*

## 200G PICANHA SKEWER 435,- WITH CORIANDER PESTO

*and hand cut chips*

## 250G FLAT IRON STEAK 445,-

*with Coleslaw salad, served  
with hand cut chips*

## 200G BEEF TAGLIATA 365,-

*with marinated grilled vegetables  
and Manchego cheese*

## 200G PARMESAN CRUSTED BEEF TENDERLOIN SKEWER 645,-

*with roasted vegetables*

## 180G STEAK TARTARE 355,-

### 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 265,- / 355,-**

## HOMEMADE CHOPPED BEEF BURGER 355,- WITH BBQ SAUCE

*Coleslaw salad and hand cut chips*

## PASTRAMI SANDWICH 365,-

*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 | **472,-**    350g | **659,-**    500g | **935,-**

## ARGENTINIAN TACO 359,-

*with grilled corn on the cob*



# CHOOSE YOUR STEAK



## RUMP STEAK

200g | **298,-**    350g | **499,-**

## STRIPLOIN STEAK

200g | **382,-**    300g | **559,-**

## RIB EYE STEAK

250g | **498,-**    350g | **695,-**    500g | **987,-**

## TENDERLOIN STEAK

180g | **499,-**    250g | **693,-**

## PICANHA - RUMP CAP STEAK

250g | **499,-**    350g | **675,-**

## VACIO GRANDE - FLAP STEAK

250g | **525,-**    350g | **735,-**

## FLANK STEAK

200g | **380,-**    300g | **569,-**



## 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

<b>BAKED POTATO</b> <i>with sour cream, chives and garlic</i>	<b>75,-</b>
<b>HAND CUT CHIPS</b>	<b>75,-</b>
<b>SWEET POTATO HAND CUT CHIPS</b>	<b>75,-</b>
<b>ROASTED VEGETABLES</b>	<b>95,-</b>
<b>MARINATED GRILLED VEGETABLES</b>	<b>95,-</b>
<b>SAUTEED GREEN BEANS</b> <i>with pancetta</i>	<b>95,-</b>
<b>GRILLED CORN</b> <i>on the cob</i>	<b>75,-</b>

---

<b>MESCLUN SALAD</b> <i>with shallot vinaigrette</i>	<b>85,-</b>
<b>CHERRY TOMATO SALAD</b> <i>with spring onion</i>	<b>94,-</b>
<b>BBQ SAUCE</b>	<b>45,-</b>
<b>CHIMICHURRI</b>	<b>75,-</b>
<b>HOMEMADE BREAD</b>	<b>45,-</b>



## DESSERTS

<b>CREMA CATALANA</b>	<b>135,-</b>
<b>CHOCOLATE CHILLI CHEESECAKE</b>	<b>157,-</b>
<b>GRILLED PINEAPPLE</b> <i>with apple and Cuban rum sauce served with Dulce de Leche ice cream</i>	<b>169,-</b>
<b>HOMEMADE DULCE DE LECHE ICE CREAM</b>	<b>86,-</b>

# DRINKS

## COFFEE

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

## 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,-
QCUCUMBER 0.33L <i>natural cucumber lemonade</i>	79,-
FENTIMANS 0.2L <i>Ginger Ale</i>	69,-
FENTIMANS 0.275L <i>Mandarin &amp; Seville Orange</i>	79,-
SOLAN DE CABRAS 0.33L <i>granada, uva tinta y aloe vera</i>	59,-

## TEA IN TEAPOT

EARL GREY, DARJEELING, CHAMOMILE, JAPAN SENCHA, FRUIT TEA	59,-
FRESH GINGER <i>with honey and lemon</i>	75,-
FRESH MINT <i>with honey and lemon</i>	75,-



## 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,-