



ЛУЧШИЕ ВЫБИРАЮТ ЛУЧШИХ!



Группа компаний «Заречное» — единственный на всем нашем континенте, по своей уникальности, производитель мраморной говядины премиального качества в промышленных масштабах. Фермы компании находятся в Воронежской и Калужской областях и обеспечивают полный цикл производства отборной говядины наивысшего качества.

ГК «Заречное» первой в России импортировала из Америки высококачественный генный материал для выращивания племенного скота. На сегодняшний день, это мясо превосходит по мраморности даже японскую говядину.

При достижении веса 300–350 кг, бычков помещают на откормочную площадку, где 200 дней их рацион состоит только из кукурузы высокой влажности. Именно кукурузный откорм является одним из ключевых условий производства мраморной говядины наивысшего качества.



Высококачественная генетика, правильный кукурузный откорм,

американские стандарты схемы разделки — ключевые моменты и залог качества!

Все мясо перед приготовлением проходит 2-х недельное «сухое созревание» (происходит процесс дегидрации или испарения влаги). Основной целью выдержки говядины является разрушение мышечных волокон и усиление естественного вкуса мяса без процесса маринования. Мясо становится более мягким, вкусным, сочным, ароматным — премиальным.

ГК «Заречное» является владельцем премиального бренда ПРАЙМБИФ, который является прямым поставщиком говядины для наших стейков.



ПРАЙМБИФ — это не только знак качества отборной говядины, это стиль жизни, особая философия потребления мяса как основного источника натурального белка, необходимого для здоровья и полноценной жизни любого современного человека.



Мясная эстетика



ТРАЙ-ТИП



ТОП СИРЛОЙН БАТ



ТОП СИРЛОЙН КАП

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ



WELL DONE

Полная прожарка. Мясо почти без сока. Средняя t внутри мяса 65° C.

MEDIUM WELL

Почти полная прожарка. Мясо мягкое, слегка сочное. Средняя t внутри мяса 60° C.

MEDIUM

Средняя прожарка. Мясо мягкое, сочное. Средняя t внутри мяса 55° C.

MEDIUM RARE

Слабая прожарка. Мясо сочное, мягкое. Средняя t внутри мяса 50° C.

RARE

Самый сочный и мягкий стейк, сырой внутри. Средняя t внутри мяса 45° C.

ГОТОВИМ НА УГЛЯХ



ТОП СИРЛОЙН БАТ

Стейк из верхней части тазобедренного отруба бычка. Мясо более постное, с небольшими жировыми прослойками, однако крупные волокна дают нужную сочность. Готовые стейки демонстрируют интенсивный мясной вкус и аромат.

Рекомендуем прожарку *Medium Rare / Medium*.

Подаём с огурцами кимчи, печёным луком, розмарином и соусом барбекю.

190/30/30/20 г

1000 ₺



ТОП СИРЛОЙН КАП (пиканья)

Стейк из филе верхней части бедра бычка. Он же Пиканья, король стейков в Латинской Америке. Его текстура приятно упруга, а вкус — богатый, ярко выраженный. Тающая на огне жировая шапочка передаёт мясу удивительную сочность и особый вкусовой оттенок.

Рекомендуем прожарку *Medium Rare / Medium*.

Подаём с огурцами кимчи, печёным луком и соусом барбекю.

190/30/30/20 г

910 ₺



ТРАЙ-ТИП

Стейк из верхней части тазобедренного отруба бычка. Это активная мышца, что обеспечивает более насыщенный мясной вкус стейка. Высокая мраморность и отсутствие прожилок гарантируют невероятную мягкость и сочность.

Рекомендуем прожарку *Medium Rare / Medium*.

Подаём с огурцами кимчи, печёным луком и соусом барбекю.

160/30/30/20 г

850 ₺

