



GURMAND
STEAKHOUSE

LIVE COOKING

Teppanyaki · gătit la vedere

1. Discovery Teppanyaki 230 lei

CONȚINUT · 490G

Tenderloin Steak 120g · Atlantic Salmon 120g · Tiger Prawns 100g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: baby potatoes smash

Sos: chimichurri

Băutură: Sauvignon Blanc

Alergeni: Pește, Crustacee, Lapte, Ou.

790 kcal / 3305 kJ · Proteine 81g · Grăsimi 32g · Glucide 38g · Sare 1.1g

2. Surf & Turf Tasting 280 lei

CONȚINUT · 500G

Ribeye Steak 150g · Tiger Prawns 100g · Octopus 100g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: sparanghel la plită

Sos: peppercorn sauce

Băutură: Chablis

Alergeni: Crustacee, Moluște, Lapte, Ou.

869 kcal / 3636 kJ · Proteine 74g · Grăsimi 44g · Glucide 40g · Sare 1.3g

3. Premium Steak Flight 460 lei

CONȚINUT · 570G

Tenderloin Steak 120g · Ribeye Steak 150g · Sirloin 150g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: ciuperci cu unt și usturoi

Unt aromatizat: garlic herb butter

Băutură: Cabernet Sauvignon

Alergeni: Lapte, Ou.

1288 kcal / 5389 kJ · Proteine 91g · Grăsimi 84g · Glucide 38g · Sare 1.1g

4. Ocean Tasting 210 lei

CONȚINUT · 480G

Octopus 110g · Tuna 120g · Tiger Prawns 100g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: sparanghel la plită

Sos: garlic butter

Băutură: Pinot Grigio / Șarbă

Alergeni: Pește, Crustacee, Moluște, Lapte, Ou.

607 kcal / 2540 kJ · Proteine 74g · Grăsimi 15g · Glucide 40g · Sare 1.3g

5. Trio Discovery 249 lei

CONȚINUT · 550G

Cotlet de berbecuț 150g · Vrabioară 150g · Tiger Prawns 100g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: baby potatoes smash

Sos: aioli

Băutură: Fetească neagră

Alergeni: Crustacee, Lapte, Ou. Sosul conține: Muștar.

1185 kcal / 4958 kJ · Proteine 96g · Grăsimi 70g · Glucide 38g · Sare 1.2g

6. Teppanyaki Experience for Two 550 lei

CONȚINUT · 890G · PENTRU 2 PERSOANE

Ribeye Steak 300g · Atlantic Salmon 240g · Tiger Prawns 200g · Egg Fried Rice 150g

PAIRING RECOMANDAT

Două garnituri: sparanghel și baby potatoes smash

Două sosuri: peppercorn sau chimichurri

Băutură: sticlă de Chardonnay / Chianti Classico

Alergeni: Pește, Crustacee, Lapte (din sosuri), Ou.

1821 kcal / 7619 kJ · Proteine 161g · Grăsimi 110g · Glucide 38g · Sare 1.3g

7. Mușchi Vită Wagyu 300 lei / 100g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: sparanghel

Unt aromatizat: garlic herb butter

Băutură: Amarone della Valpolicella

Alergeni: Lapte (din unt).

341 kcal / 1427 kJ · Proteine 24g · Grăsimi 27g · Glucide 0g · Sare 0.3g (per 100g)

8. Antricot Vită Wagyu 250 lei / 100g

PAIRING RECOMANDAT

Garnitură: sparanghel

Unt aromatizat: garlic herb butter

Băutură: Amarone della Valpolicella

Alergeni: Lapte (din unt).

400 kcal / 1674 kJ · Proteine 21g · Grăsimi 35g · Glucide 0g · Sare 0.3g (per 100g)

Alegerea ta · Garnituri & Sosuri & Vin

supliment, dacă dorești altă combinație decât cea recomandată

Garnituri — 120g

Sparanghel

Cartofi baby smash

Broccoli

Ciuperci cu unt și usturoi

Sosuri — 50 ml

Chimichurri

Piper verde

Sos brun

Aioli

Vin — la pahar, 150 ml

Roșu

Rose

Alb

*Produsele sunt cântărite în crud · valori nutriționale estimative pe porție