



**Stek New York** jest cięty z rostbefu, wraz z krótką kością oraz warstwą aromatycznego tłuszczu z jednej strony. Nazwa wzięła się od skojarzenia z konturem Manhattanu. Mięso jest dużo chudsze od antrykotu, soczyste i minimalnie twardsze od polędwicy. Cechuje się zwartą i drobno włóknistą konsystencją.

*New York steak is cut from roast beef, along with a short bone and a layer of aromatic fat on one side. The name comes from the association with the outline of Manhattan. The meat is much leaner than the entrecote, juicy and slightly harder than the tenderloin. It is characterized by a compact and finely fibrous consistency.*

**Ribeye** zawiera dużo tłuszczu, dzięki czemu jest wyjątkowo soczysty, ma intensywny mięsny smak i delikatną konsystencję mięsa. Poza wysoką marmurkowością (drobna struktura tłuszczu w postaci białych linii, gęsto przecinających mięso) posiada też charakterystyczne oko z tłuszczu, stąd nazywany jest okiem antrykotu.

*Ribeye contains a lot of fat, thanks to which it is extremely juicy, has an intense meat flavour and a delicate texture of meat. In addition to high marbling (fine structure of fat in the form of white lines, densely crossing the meat), it also has a characteristic fat eye, hence it is called the entrecote eye.*

**Polędwica wołowa** – część tylnej ćwierćtuszy wołowej – długi i stosunkowo wąski mięsień wzdłuż grzbietu zwierzęcia. Jeden z najcenniejszych gatunków mięsa wołowego o uniwersalnym zastosowaniu, m. in. w przystawkach, zupach, daniach głównych jak również w przekąskach. Najpopularniejsze dania z polędwicy wołowej to steki, które charakteryzują się największą delikatnością i soczystością.

*Beef tenderloin – part of the hindquarter of beef – a long and relatively narrow muscle along the animal's back. One of the most valuable types of beef with universal use, e.g. in appetizers, soups, main dishes as well as in snacks. The most popular beef sirloin dishes are steaks, which are characterized by the greatest delicacy and juiciness.*

**Sezonowanie na mokro** polega na przechowywaniu części mięsa bez kości lub pociętych już steków (antrykot, rostbef, itp.) w folii próżniowej od 2 do 4 tygodni. Mięso nie traci wagi, kruszeje, staje się miękkie i soczyste.

*Wet seasoning involves storing part of boneless meat or already cut steaks (entrecote, roast beef, etc.) in a vacuum foil for 2 to 4 weeks. Meat does not lose weight, it crumbles, becomes soft and juicy.*

**Sezonowanie na sucho** jest procesem, w ramach którego kawałki mięsa dojrzewają w dokładnie ustalonych i monitorowanych warunkach, w temperaturze 2-4°C oraz w około 60-70% wilgotności. Okres sezonowania na sucho wynosi zazwyczaj od kilku tygodni do kilku miesięcy, po czym mięso zostaje odpowiednio przycięte i pokrojone na steki.

*Dry seasoning is a process in which pieces of meat are matured under precisely defined and monitored conditions, at a temperature of 2-4°C and around 60-70% humidity. The dry seasoning period is usually from a few weeks to a few months, after which the meat is properly trimmed and cut into steaks.*

★★★★★  
HOTEL MAZURKAS  
**RESTAURACJA**  
George Sand



# Steak

MENU



## Steki / Steaks

<b>Hanger steak (świeca)</b> Steak Hanger	100 g / 20 PLN
<b>Stek Bavette</b> Bavette Steak	100 g / 23 PLN
<b>Stek z sezonowanego antrykotu wołowego (sezonowany na mokro min. 14 dni)</b> Seasoned beef entrecote steak (wet seasoned min. 14 days)	100 g / 32 PLN
<b>New York Steak (sezonowany na sucho 30 dni)</b> New York Steak (dry-aged 30 days)	100 g / 35 PLN
<b>Stek z polędwicy wołowej (sezonowany na mokro min. 14 dni)</b> Beef sirloin steak (wet seasoned min. 14 days)	200 g / 90 PLN

## DODATKI DO STEKÓW STEAK SIDE DISHES

<b>Frytki stekowe</b> Steak fries Alergeny / Allergens 	150 g / 12 PLN
<b>Warzywa pieczone</b> Roasted vegetables	150 g / 12 PLN
<b>Purée truflowe</b> Truffle puree Alergeny / Allergens  	150 g / 12 PLN
<b>Salatka „Rocket”</b> Rocket salad Alergeny / Allergens 	100 g / 12 PLN
<b>Blanszowany szpinak</b> Blanched spinach Alergeny / Allergens 	150 g / 12 PLN

## SOSY DO STEKÓW STEAK SAUCES

Wybrane sosy w cenie steka Selected sauces included in the price of steak	porcja / portion
<b>Malbec</b> Alergeny / Allergens    	40 ml
<b>Chimichurri</b>	40 ml
<b>Pieprzowy</b> Pepper Alergeny / Allergens    	40 ml
<b>Musztarda dijon</b> Dijon mustard Alergeny / Allergens 	40 ml

## Stopnie wysmażenia steków

### BLUE

Stek lekko obsmażony z każdej strony. To najbardziej krwista wersja steka, ciepła i surowa w środku. Takie wysmażenie steka możliwe jest tylko na patelni.

*Steak lightly seared on all sides. This is the bloodiest version of the steak, warm and raw inside. Such frying of a steak is only possible in a pan.*

### RARE

#### MOCNO KRWISTY

Stek słabo wysmażony. W tym wypadku rozpoczął się już proces ścinania białka, jednak mięso pozostaje czerwone w środku. Mocno krwisty stek ma rumiane boki i jest miękki w dotyku.

*The steak is poorly done. In this case, the process of protein curdling has already begun, but the meat remains red inside. A very rare steak has browned sides and is soft to the touch.*

### MEDIUM

#### ŚREDNIO WYSMAŻONY

Najbardziej popularny stopień wysmażenia. Stek nie jest krwisty, ale zachowuje soczystość. W środku mięso powinno być brązowe.

*The most popular degree of doneness. The steak is not rare but retains its juiciness. The meat should be brown inside.*

### MEDIUM WELL

Dobrze wysmażony stek. Kolor mięsa staje się bardziej brązowy. Po dotknięciu jest twardawe, ale elastyczne.

*The color of the meat becomes more brown. It is hard to the touch but flexible.*

### WELL DONE

#### DOBRCZE WYSMAŻONY

Bardzo dobrze wysmażony stek. Mięso ma brązowy lub szary kolor, a miejscami może nawet nosić ślady niewielkiego przypalenia.

*Very well done steak. The meat is brown or greyish in color, and may even show traces of slight burns in places.*

