



GRILLER HOP

SMOKE HOUSE · BBQ · BIRRERIA

Menu Ofyr

I nostri prodotti possono contenere allergeni, se hai allergie o intolleranze chiedi al nostro staff o consulta il libro degli allergeni.



MENU OFYR



TUTTI I TAGLI DEL MENU OFYR VENGONO ACCOMPAGNATI DA ENTRÉE E CONTORNO

COSTATA BAVARESE 500 gr **6.00€**
l'etto

Costata di scottona bavarese, allevata all'aperto con una dieta a base di cereali, orzo, grano e favino. Frollatura dry aged 30 giorni in osso.

COSTATA SHAKU da 700 gr a 1 kg **7.50€**
l'etto

Costata selezione Shaku, gusto deciso e con un'ottima marezzatura. Frollatura dry aged 60 giorni.

COSTATA SASHI da 700 gr a 1 kg **9.00€**
l'etto

In Giappone con il termine "Sashi" si intende la marezzatura delle carni che deve risultare omogenea e uniforme. Ricavata da bovini finlandesi rappresenta uno dei massimi esponenti europei in quanto a tenerezza e gusto. Frollatura dry aged 45 giorni.

T-BONE BAVARESE da 1,2 kg **7.00€**
l'etto

Fiorentina di scottona bavarese, taglio posteriore del bovino caratterizzato dalla presenza di uno dei tagli più nobili del bovino, sua maestà il filetto. Frollatura dry aged 30 giorni.

TOMAHAWK da 1,5 a 2,8 kg **6.50€**
l'etto

Costata di bovino francese ricavata dal quarto anteriore del bovino il suo nome e la sua grandezza ricordano l'ascia dei nativi americani.

PICANHA **6.50€**
l'etto

Intero Codone di Angus argentino. Famoso in tutto il mondo per il gusto ricco e per il perfetto connubio tra parti grasse e parti magre

NOTE

N.B. La nostra selezione di carni Ofyr prevede diverse pezzature, a seconda del taglio di carne desiderato i tempi di cottura possono variare. Per conoscere le pezzature presenti e i tempi di cottura chiedi al nostro personale di sala.

