

STEAKS

ΚΟΠΕΣ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ / BONELESS CUTS

(Ελάχιστη κοπή / Minimum cut 300gr)

BLACK ANGUS URUGUAY

Ribeye (100gr)

BLACK ANGUS USA

Ribeye (100gr)

Picanha (100gr)

Outside skirt (100gr)

Flank steak (100gr)

Striploin (100gr)

Tenderloin (100gr)

WAGYU AUSTRALIAN

Ribeye (100gr)

Picanha (100gr)

Flap steak (100gr)

WAGYU JAPANESE

Ribeye (100gr)

Picanha (100gr)

ΚΟΠΕΣ ΜΕ ΟΣΤΟ / BONE-IN BIG CUTS

... ξηρής ωρίμανσης από 20 έως 60 ημέρες

... dry aged 20 days up to 60 days

BLACK ANGUS USA (100 gr)

Σπαλομπριζόλα / Prime Rib

Short Loin

Tomahawk

BLACK ANGUS SPAIN (100 gr)

Σπαλομπριζόλα / Ribeye Bone In

T-Bone

Côte de boeuf

ΗΠΕΙΡΟΥ (100 gr)

Σπαλομπριζόλα / Ribeye Bone In

T-Bone

JACK'S CREEK AUSTRALIAN (100 gr)

Tomahawk

WAGYU AUSTRALIAN (100 gr)

Short Loin

Tomahawk

·⊙· Τα Χάηκινα ·⊙·

PREMIUM STEAKS AND CUTS

+30 28210 41570 / tachalkina@gmail.com