Steakgrill

Jsme restaurace s mezinárodní kuchyní a [vlastním konceptem](#_bdrxjgdn4g5i) nacházející se u dálnice, poblíž Roudnice nad Labem. Vaříme podle tradičních receptur a postupů vždy z čerstvých surovin a na zařízeních k daným jídlům určených.

# O nás

Naším ojedinělým českým restauračním konceptem už od roku 2005 vyplňujeme mezeru mezi všemi restauracemi rychlého občerstvení a takzvanými luxusními (drahými) restauracemi. Pečlivým přístupem k masu a k vaření obecně jsme se dostali na špičku české gastronomie a také do několika televizních pořadů.

* **https://www.youtube.com/watch?v=I8PfnspoBnU**
  + 10 minutové video, kde Jaroslav Honzajk představuje restauraci Steakgrill
* **https://www.youtube.com/watch?v=1QCLO8j9-lg**
  + 15 minutová reportáž o restauraci Steakgrill z Ústecké TV

## Koncept restaurace @ Koncept

STEAKGRILL® je český koncept, který byl vypracován Michaelem Klímou na základě dvacetiletých zkušeností a práce v amerických steakhousech. Od jiných restaurací se liší tím, že mimo steaků nabízí celou škálu populárních mezinárodních jídel.

Jídla vaříme na objednávku – nepředvařujeme. Používáme zařízení přímo určená pro konkrétní přípravu. Steaky děláme na grilu, játra na griddlu, cordon se smaží. Zvídaví hosté mají možnost nahlédnout do kuchyně, jakým způsobem jídla připravujeme.

* **Michael Dobromil Klíma – zakladatel konceptu STEAKGRILL®**
* [foto - http://steakgrill.cz/wp-content/uploads/2016/09/klima.jpg]
* \* 23. 6. 1928 – † 15. 10. 2011
* Mikův Životní příběh
* [Mikeova pomyslná univerzita pro hosty](http://hostovka.cz)
* **Životní krédo**
* Early to bed, early to rise, work hard and advertise!
* Brzy do postele, brzy vstát, propagovat se a tvrdě pracovat!

## Naše steakové maso @ Steaky

Naše hovězí steaky jsou prvotřídní kvality, převážně z masného plemena Black Angus Grainfed – dokrmovaného zrním po dobu tří měsíců před porážkou. Maso nakupujeme chlazené (nemražené), převážně z firem v Jižní Americe, většinou z Uruguaye. Na přesný původ masa se můžete zeptat obsluhujícího personálu.

Steakové maso se k nám dováží lodí a cesta trvá asi 30 dnů. Po dobu této cesty maso zraje tzv. vlhkým zráním ve vakuu. Záruka chlazeného masa je 90 až 110 dnů při teplotě 0 až 2 °C. Čím více se maso blíží datu expirace, tím je vyzrálejší, křehčí a chutnější.

Veškeré maso křehčíme (tenderizujeme) šetrnou mechanickou metodou – jehličkami (bez použití přísad). Steaky propékáme na různé úrovně propečení. Pokud si nebudete vědět rady, tak si nechte od obsluhujícího personálu poradit a ukázat steaky v syrovém stavu.

* [obrázky se stupni propečení]

## Vysíláno v TV @ Pořady

Naše restaurace se objevila v pořadech Živě na Jedničce a Kluci v akci. V rámci pořadů jsme mimo jiné ukázali, jak správně připravit hamburger nebo naše vepřová žebra.

* **Seriál grilování v pořadu Živě na Jedničce**
* V rámci pořadu Živě na Jedničce a seriálu o grilování jsme divákům ukázali jak na hamburger a lososa. To nejlepší nejen z těchto jídel si ale samozřejmě můžete dopřát přímo v našich restauracích.
* [Seriál: Grilování mletého masa](http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10396278677-zive-na-jednicce/312292320120055/obsah/205905-serial-grilovani-mleteho-masa/)
* [Seriál: Grilování](http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10396278677-zive-na-jednicce/312292320120057/obsah/206265-serial-grilovani/)
* **Kluci v akci**
* Druhý díl seriálu Kluci v akci, který je ze série „Legendy české kuchyně“ byl natáčen s Michaelem Dobromilem Klímou. Ve videu se dozvíte více o našich oblíbených jídlech: o vepřové panence Parmentiére, Cobb salátu, Striploin steaku a o vepřových žebrech Steakgrill.
* [Legendy české kuchyně – Michael Klíma (2010).](http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/210562221900011/)

# Jídelní lístek @ Menu

Připravujeme vybrané pokrmy mezinárodní kuchyně.

* \_\_\_
* \_\_\_
* \_\_\_

*Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech žádejte u obsluhy.*

## Polévky

Po celý den připravujeme čtyři druhy polévek. Polévky jsou dle vlastní Mikeovy receptury. Takové jinde neochutnáte!

* **Texaské chilli**
* Americká specialita. Hustá pálivá polévka plná mletého hovězího a vepřového masa, drcených rajčat, Jalapeños papriček a fazolí.
* Polévku přezdíváme „vítězné chilli“, protože s ní Mike vyhrál v Americe první cenu – 5.000 USD.
* Doporučujeme s česnekovou bagetou.
* **Cena**
* Malé / velké / double – 51 Kč / 58 Kč / 104 Kč
* **Kachní kaldoun**
* Česká specialita. Hustá bešamelová polévka se zeleninou, kachními drůbky, širokými nudlemi a houskovými knedlíčky.
* **Cena**
* Malý / velký – 41 Kč / 48 Kč
* **Drůbeží vývar**
* Náš drůbeží vývar se zeleninou, drůbežím masem a tenkými nudlemi.
* **Cena**
* Malý / velký – 34 Kč / 39 Kč
* **Denní polévka**
* Informace o denní polévce naleznete v restauraci.
* **Cena**
* Malá / velká – 41 Kč / 48 Kč

## Hamburgery a těstoviny

Hamburgery připravujeme tradičně – velké a šťavnaté. Těstoviny doporučujeme jako lehčí alternativu k jídlu pro menší strávníky. Jsou to ty nejlepší sušené těstoviny na trhu.

* **Chicken Burger**
* Grilovaný marinovaný kuřecí steak, sezamová bulka, okurka, ledový salát, BBQ majonéza, hranolky, salát coleslaw.
* **Cena**
* 174 Kč
* **Cheese Burger**
* Grilovaný steak z mletého masa Black Angus 180 g, sezamová bulka, BBQ omáčka, sýr, rajče, slanina, ledový salát, cibule, okurka, hranolky, salát coleslaw.
* **Cena**
* 226 Kč
* **Chicken Penne Pomodoro**
* Kuřecí prsa na nudličky 100 g, italské těstoviny s rajčatovou omáčkou a čerstvou bazalkou se smetanou, strouhaný sýr Grana Padano, olivový olej.
* **Cena**
* 149 Kč
* **Tagliatelle Funghi s krůtím prsem Sous Vide**
* Italské široké nudle s delikátní omáčkou z lesních hub, krůtí prso vařené metodou Sous Vide na vnitřní teplotu 57 °C (vaření ve vakuu), sýr Grana Padano, olivový olej.
* **Cena**
* 149 Kč

## Salátové talíře

Nabízíme výběr ze světových salátů, které se nejlépe osvědčily pro naší klientelu. K salátům doporučujeme naši populární grilovanou bagetu s česnekovým máslem.

* **Cobb salát**
* Jeden z nejpopulárnějších salátů. Ledový salát, rajčata, avokádo, kuřecí maso, vajíčko, modrý plísňový sýr, grilovaná slanina, římský salát, pikantní Derby dresing, česneková bageta.
* **Cena**
* 189 Kč
* **Caesar salát**
* Populární mexický salát z Tijuany. Římský salát, krutony, strouhaný sýr Grana Padano, Caesar dresing.
* **Cena**
* Malý / velký – 78 Kč / 119 Kč
* **Caesar salát s grilovaným kuřecím steakem**
* Římský salát, krutony, strouhaný sýr Grana Padano, Caesar dresing, grilovaný steak z marinovaných kuřecích prsou.
* **Cena**
* 159 Kč

## Z pánve, fritézy a woku

Před smažením připravujeme pokrmy metodou Sous Vide – vařením ve vakuu na vnitřní teplotu 57 °C. Maso je vždy naložené či napíchané (kachní a krůtí).

* **Krůtí prso Sous Vide**
* Krůtí prso vařené metodou Sous Vide s delikátní jablečnou omáčkou, máslová bramborová kaše s lanýžovým olejem, brokolice.
* **Cena**
* 194 Kč
* **Filírované kachní prso Sous Vide**
* Marinované kachní prso s rozmarýnem a olivovým olejem, vařené metodou Sous Vide, následně opečené. Podávané s gratinovanými bramborami, krémovým špenátem a brusinkovou omáčkou.
* **Cena**
* 189 Kč
* **Chicken Cordon Bleu**
* Plátky burgundské šunky a sýru Gouda uzavřené do kuřecího prsa, smažené do zlatova v trojobalu, hranolky, salát coleslaw.
* Doporučujeme tatarskou omáčku.
* **Cena**
* 172 Kč
* **Chicken Kung-Pao**
* Podle originálního čínského receptu. Kousky kuřete restované v čínském woku se zálivkou ze sojové omáčky a sladkého bílého vína, arašídy, chilli papričky, jasmínová rýže, mrkev s rozinkami.
* **Cena**
* 162 Kč
* **Buffalo Wings 400 g**
* Populární americké jídlo. Kuřecí křidélka obalená v naší speciální pikantní BBQ omáčce, hranolky, salát coleslaw.
* Doporučujeme česnekový dip.
* **Cena**
* 168 Kč
* **Crispy Salmon**
* Steak z grilovaného lososa upravený na olivovém oleji s extra křupavou kůží, šťouchané brambory s pórkem, pečená cherry rajčata, náš dresing.
* **Cena**
* 232 Kč

## Z grilu a griddlu

Prvotřídní čerstvé maso vždy grilujeme ze syrového stavu. Maso je vždy odleželé na ideální teplotu (nikoli přímo z lednice).

* **Grilovaná hovězí játra**
* Steaky z hovězích jater grilované s cibulí a slaninou, hranolky, salát coleslaw.
* **Cena**
* 148 Kč
* **Grilovaný vepřový šašlik**
* Marinovaná vepřová panenka grilovaná na špízu s cibulí a paprikou, zakončené rajčetem a žampionem, hranolky, salát coleslaw.
* Doporučujeme BBQ dip.
* **Cena**
* 172 Kč
* **Grilovaná panenka Madagaskar**
* Grilované panenka v celku, krájená na medailonky, smetanová omáčka s madagaskarským pepřem, gratinované brambory, krémový špenát.
* **Cena**
* 232 Kč
* **BBQ Baby Back Ribs**
* Vepřová žebírka grilovaná v naší pikantní omáčce, hranolky, česnekový dresing.
* **Cena**
* 228 Kč
* **Grill Mix**
* Grilovaná vepřová panenka, hovězí játra, marinované kuřecí prso, slanina, šťouchané brambory, sázené vajíčko, BBQ dip, žampion, cibule, kukuřice O’Brien.
* **Cena**
* 222 Kč

## Grilované steaky

Provádíme opravdové grilování prémiového masa na přímém ohni – vždy odleželého na pokojovou teplotu. Úpravu hovězích steaků doporučujeme medium-rare, maximálně medium. Ke steakům si můžete objednat některou z našich omáček.

* **Grilled Fillet Mignon 180 g**
* Steak z hovězí svíčkové z mladého býčka (české chovy), obalený sušenou slaninou, šťouchané brambory s máslem, krémový špenát, grilovaný na vnitřní teplotu podle vašeho přání.
* **Cena**
* 379 Kč
* **Grilled Pork Chop 300 g**
* Grilovaný steak z vepřové pečeně s kostí marinovaný v bylinkové marinádě, šťouchané brambory s pórkem, pečené cherry rajčata, remuláda.
* **Cena**
* 198 Kč
* **Chuck Flap 300 g**
* Grilovaný steak, tence krájený, podávaný na horké plotýnce s restovanou cibulí, lahůdkové brambory s rozmarýnem a olivovým olejem, remuláda.
* Tenderizovaný steak z hovězího krku v druhé nejvyšší kvalitě – **USDA Choice z plemene Black Angus** vyznačující se vysokým obsahem tuku (tzv. mramorováním).
* **Cena**
* 429 Kč
* **Rib Eye Steak 300 g**
* Jeden z nejpopulárnějších steaků. Tenderizovaný steak z vysoce mramorovaného vysokého roštěnce grilovaný na vnitřní teplotu podle Vašeho přání, lahůdkové brambory s rozmarýnem a olivovým olejem, krémový špenát, remuláda.
* **Cena**
* 479 Kč
* **New York Strip Steak au Poivre 300 g**
* Velice populární americký steak. Tenderizovaný steak z nízkého roštěnce s tukovým krytím, okořeněný čerstvě drceným pepřem, grilovaný na vnitřní teplotu podle Vašeho přání, lahůdkové brambory s rozmarýnem a olivovým olejem, krémový špenát, remuláda.
* **Cena**
* 479 Kč

## Sladkosti

Nabízíme osvědčené restaurační dezerty, které sami vyrábíme podle tradičních receptur. Dezerty připravujeme na objednávku, proto jsou vždy čerstvé a prvotřídní.

* **Hot Chocolate Fondant**
* Horký čokoládový fondant s podle nás dokonalou pistáciovou zmrzlinou angelato a višněmi.
* **Cena**
* 98 Kč
* **Bananas foster**
* Rumem flambované banány s karamelizovaným cukrem a pomerančovou šťávou, skořice, vlašské ořechy, podávané s vanilkovou zmrzlinou.
* **Cena**
* 88 Kč
* **Smažená vanilková zmrzlina**
* Zmrzlina obalená v krustě z oplatek, kokosu a vlašských ořechů s ovocnou omáčkou.
* **Cena**
* 68 Kč
* **Kaiserschmarrn**
* Císařský trhanec s teplou jahodovou omáčkou.
* **Cena**
* 68 Kč
* **Creme brulée**
* Pečený smetanový žloutkový krém s pravou vanilkou a karamelovou krustou.
* **Cena**
* 62 Kč
* **Výběrové kopečkové zmrzliny se šlehačkou**
* Čokoládová, vanilková, jahodová, pistáciová.
* **Cena**
* 28 Kč

## Pochutiny a omáčky

n/a

* **Čerstvě pražené mandle 100 g**
* 55 Kč
* **Papričky Jalapeño krájené**
* 26 Kč
* **Pepřová omáčka Madagaskar**
* 39 Kč
* **Omáčka z lesních hub**
* 39 Kč
* **Naše tatarská omáčka**
* 26 Kč
* **Česnekový dip**
* 26 Kč
* **BBQ dip**
* 26 Kč
* **Kečup Heinz**
* 24 Kč
* **Bylinkové máslo**
* Česnek, bazalka, petržel, koření.
* 26 Kč
* **Remuláda**
* Majonéza, ančovičky, bylinky, okurky, kapary.
* 30 Kč

## Přílohy

n/a

* **Grilovaná bageta s česnekovým máslem**
* 34 Kč
* **Šťouchané brambory s cibulí a slaninou**
* 39 Kč
* **Vařené brambory s máslem**
* 36 Kč
* **Bramborové hranolky 6 × 6 mm**
* 39 Kč
* **Restovaná zelenina v čínském woku**
* 58 Kč
* **Gratinované brambory**
* 46 Kč
* **Zelný salát coleslaw**
* Malý / velký – 26 Kč / 48 Kč
* **Kukuřice O’Brien**
* 38 Kč
* **Krémový špenát**
* 38 Kč
* **Čerstvé housky z pekařství Kraupner**
* 7 Kč
* **Mrkev s rozinkami na másle**
* 28 Kč
* **Lahůdkové brambory s rozmarýnem a olivovým olejem**
* 40 Kč

# Kontakty

Restaurace se nachází přímo u dálnice D8 na výjezdu č. 29 (Roudnice nad Labem, Velvary). Můžete se registrovat k odběru novinek nebo nám zaslat zpětnou vazbu.

* **Steakgrill**
* Račiněves 189, 413 01 Roudnice nad Labem (mapa)
* +420 777 330 050
* [steakgrill@steakgrill.cz](mailto:steakgrill@steakgrill.cz)
* **Jaroslav Honzajk**
* Majitel a šéfkuchař
* Restauratér roku 2007
* **~~Sociální sítě a recenze~~**
* [~~Facebook~~](https://www.facebook.com/Steakgrill/)
* [~~Google+~~](https://plus.google.com/+STEAKGRILLRa%C4%8Din%C4%9Bves)
* [~~Tripadvisor~~](https://www.tripadvisor.cz/Restaurant_Review-g608731-d4209826-Reviews-Steakgrill-Roudnice_nad_Labem_Usti_nad_Labem_Region_Bohemia.html)
* [~~Foursquare~~](https://foursquare.com/v/steakgrill/4de65a27c65b98fadaf97995)

## Odběr novinek

Naše registrované zákazníky informujeme o grilovačkách a dalších pořádaných akcích. Pro registraci stačí uvést e-mailovou adresu. Registraci je možné kdykoli zrušit.

* Formulář pro odběr novinek

## Kontaktní formulář

Pošlete nám dotaz nebo zpětnou vazbu, jak se vám u nás líbilo nebo v čem bychom se mohli zlepšit. Pokud uvedete kontaktní údaje, můžete očekávat naší odpověď.

$contactform-basic

## Často kladené dotazy

Před položením dotazu si můžete projít následující seznam. Obsahuje odpovědi na nejčastěji kladené otázky.

* **Nabízíte dárkové poukázky?**
* Ano, jsou ke koupi na baru nebo je vám rádi zašleme poštou.
* **Přijímáte stravenky?**
* Ano, přijímáme všechny druhy stravenek.
* **Můžu u vás platit kartou?**
* Ano, můžete.
* **Je u vás k dispozici wifi?**
* Ano, v celém objektu je k dispozici bezdrátový internet zdarma.