

# STEIKU HAOSS RESTORĀNS

Steiku Haoss šefpavāru  
padomi steiku grilēšanai

## Steiki no liellopu filejas

**Grand «Buffalo» (255gr)** - steiks no platā filejas gala, izturēts Tiger marinādē.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no abām pusēm 7 – 10 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

**„Garlic Steak” (255 gr)** - ar ķiploku garšu piesātināts liellopa filejas steiks  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no abām pusēm 7 – 10 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

**«Lady» steiks (225gr)** - vismaigākais liellopu filejas gabaliņš.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no četrām pusēm 8 – 10 minūtes, iesakām pasniegt steiku kopā ar grilētām ananāsu šķēlītēm!  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

**«Mignon Favorite» (220gr)** - vismaigākā, liesākā gaļa no liellopu filejas centrālās daļas.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no abām pusēm 5 – 8 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

## Steiki no liellopu krustu daļas

**„T-Bone Steak” (375gr)** - liellopa filejas un muguras daļas steiks ar kaulu izturēts īpašajā Steiku Haoss marinādē  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no divām pusēm 6 – 8 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

**«Cowboy – Pepper» (360gr)** - liellopa jostas daļas vidus gabals, marinēts Jalapeno glazūrā.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no abām pusēm 8 – 10 minūtes, pirms pasniegšanas iesakām pārkaisīt steiku ar svaigi maltiem pipariem!  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidēji asiņais

**«Mexican Steak» (225gr)** - liellopa jostas daļas steiks čili marinādē  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no abām pusēm 4 - 6 minūtes. Iesakām pasniegt kopā ar grilētu tortillu!  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidējs.

## Medījumu gaļa

**Dear Deer (250gr)** – brieža krusta daļa izturēta jāņogu, portvīna marinādē  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 260° no divām pusēm 4 – 6 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – vidēji asiņains.

## Steiks no cūkgaļas

**Woody`s (265gr)** – cūkgaļas fileja konjaka marinādē ar kūpinājumu garšas niansi.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 240° no abām pusēm 5 – 7 minūtes.  
Ieteicamā gatavības pakāpe – labi cepts.

## Steiks no vistas filejas

**Curry (255gr)** – vistas fileja karija – apelsīnu marinādē.  
Ieteicamais pagatavošanas veids – cept uz grīla 240° no divām pusēm 7 – 10 minūtes.  
Gatavības pakāpe – labi cepts.

Labu apetīti!  
Šefpavārs Ainārs Volodka

Steiku Haoss  
[www.steikuhaoss.lv](http://www.steikuhaoss.lv)  
[www.twitter.com/SteikuHaoss](https://www.twitter.com/SteikuHaoss)