



RESTAURANT & BAR

Dobré ráno

Müsli 5,50 €
s gréckym bielym jogurtom,
kakaovým medom a sušeným ovocím
| 200 g | 1, 6, 7, 11

Lievance 5,50 €
s vanilkovým mascarpone,
pistáciami a javorovým sirupom
200 g | 1, 3, 7, 8

Omeleta 4,90 €
s mozzarellou, prosciuttom,
bazalkou a paradajkami
200 g | 1, 3, 7

Praženica 4,30 €
z troch vajec na masle
s jarnou cibuľkou
150 g | 1, 3, 7

Ham & eggs 4,90 €
Pečená sedliacka šunka s vajčkami
alebo pečená slanina s vajčkami
200 g | 1, 3

Meet Meat breakfast 6,90 €
Grilovaná klobáska, slaninka,
šampiňóny, vajíčko, pečené fazule
v paradajkovej omáčke a maslový toast
300 g | 1, 3, 7



Vitajte v reštaurácii Meet Meat!

„Volám sa Ľubomír Lovecký a som tu šéfkuchárom. Gastronómia mi učarovala už v detstve, a tak som sa jej začal venovať profesionálne. Svoje skúsenosti a vedomosti som zbieral vo viacerých známych aj neznámych slovenských reštauráciách a v hoteloch. Všetko, čo už o pôsobení v kuchyni viem, teraz prinášam do jedinečnej reštaurácie Meet Meat.

Aj z názvu je jasné, že našou špecialitou je komplexná a zaujímavá ponuka steakov. V ponuke nájdete steaky z južnej aj severnej Ameriky, ale aj Austrálie v niekoľkých triedach – od Grain fed až po Wagyu. Špecializujeme sa na výnimočné steaky s označením Dry Age, ktoré podstupujú proces suchého zrenia. Tie pochádzajú hlavne z poctivej českej farmy - Farma Vilímovský.

Okrem chutných steakov vám odporúčam aj naše domáce cestoviny, ktoré vyrábame každé ráno z jedinečnej talianskej múky, či krémové rizotá zo vzácnnej ryže Vialone Nano z Piemontu. Rovnako každé ráno pripravovaný čerstvý kváskový chlieb od nášho pekára je darom pre všetky ľudské zmysly.

V Meet Meat sa snažíme prepojiť umenie z interiéru reštaurácie s umením na tanieri, a tak si môžete byť istí, že ste prišli na to správne miesto“.

Celý tím reštaurácie Meet Meat a moja maličkosť vám želá dobrú chuť a jedinečný kulinársky zážitok!

Príjemný dotyk chuti



CABERNET SAUVIGNON 2017, EMILIANA, ČERVENÉ, SUCHÉ, ČILE	16 €
Tatarák z pravej hovädzej sviečkovice s pečenými jalapeños, červenou cibuľou a udeným cesnakom 150 g 1, 3, 10	12,90 €
FLOR DE CRASTO DOURO 2018, QUINTA DO CRASTO, ČERVENÉ, SUCHÉ, PORTUGALSKO	16 €
Rillettes z kačacích stehien s gaštanmi, brusnicovým chutney a kváskovým chlebikom 150 g 1, 7, 12	8,90 €
Mozzarella di buffala s avocadom, goji a sušenými divokými paradajkami 150 g 1, 3, 10	9,90 €
PESECKÁ LEÁNKA 2018, FRTUS WINERY, BIELE, SUCHÉ, SLOVENSKO	16 €
Tigrie krevety restované s cesnakom, chilli, cherry paradajkami, kaparami a víno Pinot Grigio 150 g 1, 2, 7, 12	11,90 €

Domáci slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami 0,33 l 1, 9	2,60 €
Stew z vyzretého hovädzieho mäsa s červenou fazuľou, zemiakmi, koreňovou zeleninou a pivom Guinness 0,33 l	4,90 €
Sezónna polievka 0,33 l	3,20 €



Ceazar šalát

z listov little gem, domácej majonézy, pancettou, chrumkavými krutónmi a syru Grana Padano | 333 g | 1, 3, 4, 7, 10

6,90 €

Na šalát si môžete doobjednať - 100 g grilované kuracie prsia

2 €

- 100 g grilovaný losos | 4

5 €

- 100 g restované krevety s cesnakom | 2

7 €

Rukolový šalát s avocadom

a grilovanou sviečkovitou, pečenou cibuľou a paradajkami | 333 g | 10

12,90 €

FRANKOVKA MODRÁ ROSÉ 2018, FRTUS WINERY, RUŽOVÉ, POLOSCUHÉ, SLOVENSKO

16 €

Miešaný listový

s gratinovaným kozím syrom, červenou repou a malinovým vinegrete | 353 g | 7, 10, 8

11,90 €

EL LEBRERO 2016, BODEGAS FELIX CALLEJO, BIELE, SUCHÉ, ŠPANIELSKO

33 €

Rizoto z pečenej tekvice

s kačacou pečeňou a grilovanou hruškou | 350 g | 7, 9, 12

10,90 €

Rizoto z ryže Vialone s hubami,

špenátom a grilovanou sviečkovou obalenou v parmezáne a citrónovom tymiáne | 320 g | 7, 8, 12

12,90 €

CHARDONNAY 2017, EMILIANA, BIELE, SUCHÉ, ČILE

16 €

Aglio olio e peperoncino

s cesnakom, chilli a petržlenovou vňaťou | 320 g | 1, 7,

7,50 €

CABERNET SAUVIGNON 2017, EMILIANA, ČERVENÉ, SUCHÉ, ČILE

16 €

Penne tagliata s hovädzou sviečkovitou,

sušenými paradajkami, bazalkou a olivami | 350 g | 1, 3, 7, 9, 12

11,90 €

Pappardelle s dubákovým ragú,

kuracím mäsom a špenátom | 350 g | 1, 3, 7, 12

9,90 €



Ryby

EL LEBRERO 2016, BODEGAS FELIX CALLEJO, BIELE, SUCHÉ, ŠPANIELSKO

33 €

Losos nórsky

14,90 €

marinovaný v červenej repe s topinamburovým veloute,
glazovanou zeleninou a kaviárom tobiko | 350 g | 4, 7, 12**Filety z morského vlka**

16,90 €

s rizotom nero, konfitovaným cesnakom,
pórovou penou a pečeným artičokom | 350 g | 4, 7, 9, 12, 14

Hydina

Grilované kuracie prsia

10,90€

v prosciute a s kuracím stehnom pečeným
s bylínovým maslom a paradajkovými tagliattelle | 350 g | 1, 3, 7, 9, 12

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA 2012, EL COTO, ČERVENÉ, SUCHÉ, ŠPANIELSKO

35 €

Údené kačacie prsia

13,90 €

s pyré z muškátovej tekvice, pečenými slivkami
a omáčkou z portského vína | 350 g | 7, 12

Bravčové

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA 2012, EL COTO, ČERVENÉ, SUCHÉ, ŠPANIELSKO

35 €

Grilovaná panenka

13,90 €

v pancette so zemiakovým pyré, pečenými hubami
a chipsom z fialových zemiakov | 350 g | 7

DUNAJ 2017, FRTUS WINERY, ČERVENÉ, SUCHÉ, SLOVENSKO

29 €

Bravčový bôčik „Duroc“

11,90 €

s cibuľovou marmeládou, šípkovou omáčkou
a zemiakovou kašou | 400 g | 7, 12

Dry aged

Keď spoznáte skutočné mäso...

Zásadným impulzom, aby som išiel aj cestou suchého zrenia bolo niekedy pred 9 rokmi keď som zo zvedavosti kúpil v Rakúskom veľkoobchode vysoký roštenec s etiketou Dry Aged. Nevedel som čo očakávať, až kým som to nerozbalil a nezacítil tú nádhernú orieškovú vôňu s podtónom prepraženého masla..... rýchli rez a šup s nim na gril. Bol som ako v tranze a sledoval ako sa griluje, popritom sa uvoľňovala aróma, ktorá mi nedovolila ani na sekundu odísť od grilu. Po ugrilovaní ešte aspoň pár (veľmi dlhých) minút tak dôležitého odpočívania steaku a..... nakrájanie, degustácia, WOOOOW..... úžasné prebehlo mi hlavou a od vtedy je Dry Aged súčasťou mojej špecializácie.

Prišli roky hľadania, skúšania nie len plemien hovädzieho dobytku, ale aj fariem z Rakúska, Maďarska, Čiech a samozrejme Slovenska. Jedno je isté, spoznal som farmárov, ich nadšenie pre našu vec a nikdy nekončiace obrovské pracovné nasadenie s priamym a poctivým jednaním bez výhovoriek. A ich mäsko?? „BOŽÍÍ!!!!“ a preto boli jasnou voľbou v našej spolupráci a ja vám s hrdosťou môžem povedať „toto je ten najlepší produkt“ zo suchého zrenia aký je momentálne na trhu v našej krásnej republike. Neskôr vám ponúkam malý opis tejto farmy...



Farma Vilímovsky

Farma Vilímovský vznikla v roku 1992 s výmerou 1,2 ha. Majitelia vtedy ani netušili do akého veľkého projektu sa s takým odhodlaním pustili. Preskákali dobré aj zlé roky prinášajúce farmárom poznatky a skúsenosti, ktoré ich posunuli ďalej – do súčasnosti. Dnes farma obhospodaruje takmer 200 ha poľnohospodárskej pôdy, má vlastné stajne a moderné technológie. Rok 2016 môžeme považovať za prelomový – dobudoval sa priestor pre rozrábku, chladiace boxy a hlavne vlastný Dry ager, kde kvalitné mäso zrie a získava svoju jedinečnú chuť a vôňu.

Avšak nie len moderné technológie sú zárukou chutného produktu. Na farme sa nachádza približne 170 kusov masného dobytku plemien Charolais, Angus, Limousine, Blonde, Montbeliard, Piemontese, Simentál a Čestr, ale aj výnimočný Galloway.

Mladé býčky a jalovice sa nakupujú vo veku 12 mesiacov výhradne z českých chovov. Na mäso, ktoré má podstúpiť proces Dry age, sa využíva hlavne plemeno Charolais. O zvieratá je dobre postarané. Časť svojho života strávia na pastvine a potom ich prevezú do stajne. Tu sú kŕmené iba krmivom z vlastnej produkcie, ktorého hlavnou zložkou je kukurica, šrot a ďatelinová senáž. Všetko je samozrejme bez konzervantov.

Takto je zaistené, že dobytok príberá a získava dostatočné množstvo tuku - medzisvalového, vďaka ktorému mäso mramoruje, ale aj podkožného, ktorý je dôležitý pre zrenie a akosť mäsa. Hlavnou prioritou manželov Vilímovských je predaj kvalitného českého mäsa bez antibiotík a iných liečiv.

Preto s hrdosťou a radosťou vám ponúkame tento výnimočný produkt, ktorý necháme ešte ďalších 60 dní zrieť v našej reštaurácii pred vaším zrakom v našich Dry Ageroch. Kde po jeho dozretí toto mäsko porcijeme na tie fantastické steaky a pripravíme ich na rozpálenom organickom uhlí v grille Mibrasa...

Hovädzie	Hovädzie dusené líčka na víne s paštrnákovým pyrém a cesnakovým špenátom 350 g 7, 12	13,90 €
	Meet Burger z vyzretého mäsa s kváskovou žemlou, remuládou, chrumkavou slaninkou a hranolkami 500 g	10,90 €
	Ragú z hovädzej sviečkovice s hubami, koňakom, pažítkovým creme fraiche a širokými rezancami s praženým maslom 350 g 1, 3, 7, 10	16,90 €
	COYAM BIO 2016, EMILIANA, ČERVENÉ, SUCHÉ, ČILE	35 €
	Meetgrill degustačný výber z vysokej roštenky ARG, sviečkových rezov AUS, flank steaku USA s hranolkami miešaným listovým šalátom s dvomi omáčkami podľa vlastného výberu 1 000 g	69,90 €



Doprajte si ku kvalitnému steaku pohár vína

COYAM BIO 2016, EMILIANA, ČERVENÉ, SUCHÉ, ČILE	35 €
COTO DE IMAZ GRAN RESERVA 2012, EL COTO, ČERVENÉ, SUCHÉ, ŠPANIELSKO	35 €

Steaky podávame na nami prepraženom kukuričnom masle a dusenou zeleninou.

Steaky

Hovädzia sviečková AUS grain fed 29,90 €
| 200 g

Hovädzia sviečková ARG grain fed 25,90 €
| 200 g

Hovädzia vysoká roštenka AUS grain fed 32,90 €
| 300 g

Hovädzia vysoká roštenka ARG grain fed 19,90 €
| 200 g

Flank steak US choice 18,90 €
| 200 g

Tomahawk 12,90 €
| 100 g

Rib eye 15,90 €
| 100 g

Prime rib 14,90 €
| 100 g

Club steak 12,90 €
| 100 g

Porterhouse 15,90 €
| 100 g

T-bone 14,90 €
| 100 g

Filet 18,90 €
| 100 g

Dry aged

Nechajte si vysvetliť najvhodnejší kus dry agedu pre vás od našej šikovnej obsluhy.



BBQ s údenými slivkami 0,1 l	2,50 €
Porto s glazovanou šalotkou a tymiánom 0,1 l 7, 9, 12	2,50 €
Habanero studená omáčka z pečenej papriky a chilli 0,1 l	2,50 €
Dubákova s borievkami 0,1 l 7, 12	2,50 €
Syrová z modrého syra a konfitovaného cesnaku 0,1 l 7, 12	2,50 €
Pfeffer zo zeleného korenia s Whiskey Jack Daniels 0,1 l 7, 10	2,50 €

Pečené zemiaky s cesnakom, parmezánom a bylinkovou smotanou 200 g 7	2,90 €
Hranolky zo sladkých zemiakov s čiernou soľou Kala Namak 200 g	3,50 €
Hranolky zo zemiakov Agria s bylinkovou morskou soľou 200 g	2,70 €
Zemiakové pyrė s hluzovkou a pažítkou 200 g 7	2,90 €
Pečené fazule v paradajkovej omáčke s jalapeños a chedarom 250 g 7, 9, 12	2,90 €
Fazuľky zelené z prudka opečené na masle s pancettou 150 g 7	3,90 €
Grilovaná zelenina 200 g 7, 10	2,70 €
Listový šalát s rukolou sušenými paradajkami, bazalkovým dresingom a parmezánom 150 g	2,90 €



Lávový fondánt

z čokolády Callebaut s malinovým coulise a vanilkovou zmrzlinou | 150 g | 1, 3, 7

4,90 €

THE TAWNY RESERVE PORT, GRAHAM'S, ČERVENÉ, SLADKÉ, PORTUGALSKO

34 €

Cheescake

podľa sezónnej tradičnej receptúry New York | 150 g | 1, 3, 7

4,90 €

MADEIRA RESERVA 5 Y.O. DOCE RICH, BLANDY'S, BIELE, SLADKÉ, PORTUGALSKO

24 €

Crème brûlée

so škorovicou a pečenými jablkami v bourbone | 150 g | 3, 7

4,90 €



1. Obilniny obsahujúce lepok
(t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridne odrody)
2. Kôrovce a výrobky z nich
3. Vajcia a výrobky z nich
4. Ryby a výrobky z nich
5. Arašidy a výrobky z nich
6. Sójové zrná a výrobky z nich
7. Mlieko a výrobky z neho
8. Orechy, ktorými sú mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, kešu, pekanové orechy, para orechy, pistácie, makadamové orechy a queenslandské orechy a výrobky z nich
9. Zeler a výrobky z neho
10. Horčica a výrobky z nej
11. Sezamové semená a výrobky z nich
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l
13. Vlčí bob a výrobky z neho
14. Mäkkýše a výrobky z nich

