Только в ВС и ПН

БРИСКЕТ

300 г **2400.-**

ВАЩЕ ОГОНЬ®
МЯСНОЙ РЕСТОРАН

Говяжья грудинка (брискет) готовится в закрытом смокере на низкой температуре (110–130°C) с использованием дыма фруктовых пород дерева. Процесс занимает 12–14 часов, пока коллаген внутри плотных мышц полностью не гидролизуется, превратившись в желатин.

Результат: толстый слой чёрной корочки из перца и специй, яркое розовое кольцо копчения и тёмная, невероятно сочная мякоть.

Вкус: насыщенный, с нотами дыма, сладковатой карамели от выпаривающегося сока и чесночно-перечным финишем.