



PREMIUM BUTCHER JOKIĆ
EST. 2004



LOGO RESTORANA

NAZIV RESTORANA
EST. 2015

PREMIUM MESARA JOKIĆ U SARADNJI SA *NAZIV RESTORANA* RESTORANOM PONOSNO PREDSTAVLJA

O MESARI JOKIĆ

Premium Mesara Jokić je moderna interpretacija tradicionalne, porodične mesare osnovane 2004. godine u Beogradu. Od samog početka Premium Mesara Jokić se izdvojila na tržištu po izuzetnom kvalitetu koji pruža i vrhunskoj obradi mesa.

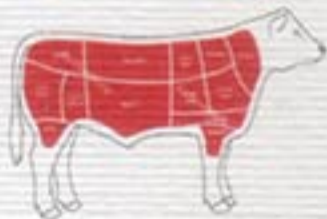
POREKLO

Ponosni smo što možemo da ponudimo isključivo najkvalitetnije meso uzgojeno na srpskim farmama stočarskih regiona bogatih tradicijom i kvalitetom.

SRPSKO

TRADICIONALNO

MESO



"Prava ljubav je retka
kao i prvoklasni **stejk**."

www.mesarijokic.com

DRY-AGED

JUNETINU



KVALITET NA PRVOM MESTU

Dry-aging je proces pri kojem veliki juneci stejkovi odležavaju u posebnim komorama, od dve do šest nedelja uz strogu kontrolu temperature, protoka vazduha i vlage. Sve to doprinosi razvoju jedinstvene teksture i ukusa karakterističnih za dry-aged stejk.

ZAŠTO BAŠ DRY-AGED?

UKUSNO

Tokom procesa odležavanja meso gubi vodu, pri čemu ukus postaje znatno intenzivniji. Vremenom, na spoljašnjoj strani rozbratne razvijaju se korisne plesni, koje odresku daju note putera i lešnika.

SOČNO

Usted odležavanja u prirodnim kontrolisanim uslovima, tvrda mišićna vlakna se razlažu i krajnji rezultat je meso svojstvene arome koje je puno mekše od svežeg odreska.

POSEBAN DOŽIVLJAJ

Ukoliko nikada niste probali dry-aged stejkove, budite spremni na veliko iznenađenje!

PREPORUKA
PRILOG

UZ JOKIĆ STEJKOVE



Svi prilozi koji se služe uz prvoklasne dry-aged odreske su sezonski i zavise od inspiracije glavnog kuvara. Današnju ponudu priloga možete proveriti sa vašim konobarom na licu mesta



Kvalitetno crno vino ima moć da naglasi ukus vrhunskog dry aged odreska i podigne degustativni doživljaj na potpuno novi nivo. Puterast ukus i bogata tekstura odreska idu sjajno uz crna vina visoke kiselosti i povećane količine tanina kada je ceo utisak ibalansiran i gde oba partnera pokazuju svoje najlepše strane.



CENA DRY-AGED CARPACCIO RSD

DRY-AGED CARPACCIO

Rozbratna odležala 40 dana na suvom zrenju, zatim blago usoljena i prodimljena. Neopisive mekoće, esencija punog ukusa govedine u svojoj svojoj veličanstvenosti



CENA JEDNE ROZBRATNE SA PRILOGOM RSD

ROZBRATNA RESERVE

Izuzetan komad junetine, sadrži malo manje masti od Ribeye odreska i služi se bez koske. Nalazi se na središnjem leđnom delu juneta i obično odležava od 35 do 40 dana



CENA JEDNE ROZBRATNE SA PRILOGOM RSD

T-BONE STEJK JOKIĆ

Sočan i ukusan, odležao 10 dana, sastoji se iz mekanog bifteka sa jedne, i ramsteka sa druge strane prepoznatljive koske u obliku slova T



CENA JEDNE ROZBRATNE SA PRILOGOM RSD

RIBEYE STEJK JOKIĆ

Odležao 35 do 40 dana, za vrsne poznavaoce mesa predstavlja omiljeni stejk zbog svoje izrazite mekoće, punog ukusa i fine prošarane teksture. Kako na jednom junetu ima samo 6-8 komada, jedan je od najekskluzivnijih stejkova

STEJK PEČEN

PO VAŠOJ ŽELJI

Dry-aged odresci Premium Mesare Jokić će biti pripremljeni po vašoj ličnoj preferenciji za iskustvo koje se ne zaboravlja



RARE



MEDIUM RARE



MEDIUM



WELL DONE

"Dry-aged odresci, srednje pečen, nije samo hrana. To je filozofija"