

Стейк – это наша слабость, и мы знаем, как ей потакать. Придя к нам, гости видят наше мастерство, наши умелые руки, однако все начинается гораздо раньше. В основе чуда лежат изысканное происхождение и полноценная зрелость – два условия, без которых результат не может претендовать на высшие похвалы по поводу мягкости и сочности. Оттого мы работаем с поставщиками мяса, что «собаку съели» в своем деле, подбирая для нас самое лучшее и свежее из Аргентины, США, Скандинавии и с южно-европейских пастбищ.

Люди говорят – если хочешь жарить стейк, для начала подружись с мясником. Мы пошли на шаг дальше, и теперь мы располагаем своим мясным цехом, что гарантирует неизменно высокую планку качества во всех трех ресторанах Steiku Naoss – в первую очередь умелую разделку и маринад собственного приготовления.

В «искусстве стейка» важно не перемудрить. Так что в меню мы придерживаемся классики, не перебарщивая с экзотикой и усложненными маринадами. Среди 17 видов стейка, которые мы предлагаем, каждый чем-нибудь да удивит телят. Будет ли это изначально обладающий ярким вкусом не маринованный аргентинский Bife de Chorizo, выдержанное в оливковом масле либо насыщенное чесночными ароматами говяжье филе или же нежный нежирный Mignon. Допустимы разные аранжировки и вариации, однако все связано с темой гриля – баранья нога с мятой и вырезка из дичи, свиные ребрышки или стейк из лососины.

В следующем году истекает уже целое десятилетие, за которое Steiku Naoss, пионер Риги в области эстетики и кухни Дикого Запада, вырос до трех ресторанов. Вместе с нами повзрослела и культура «рижского стейка». Наши шеф-повара специально стажировались в ресторане Noma (Копенгаген), имеющем две звезды Michelin и три года подряд занимавшем верхнюю строчку в Топ 50 по версии Restaurant Magazin. Их опыт – фактически дополнительный бонус; под их руководством закуски, супы, салаты и стейки стали более утонченными, десерты – более соблазнительными, а карта вин – еще разнообразней.