

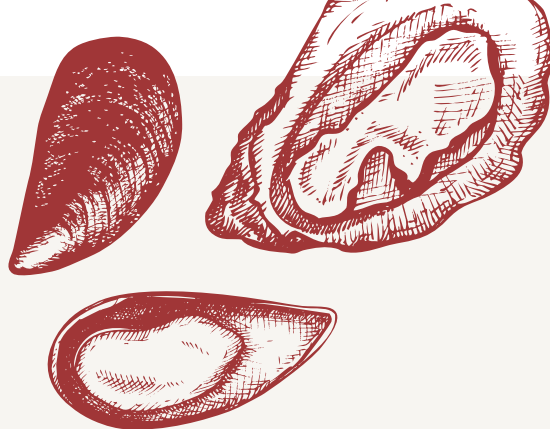
F.X.BUCKLEY. STEAKHOUSES



FX Buckley, noto da oltre 400 anni per la carne di alta qualità in Irlanda, è cresciuto da una piccola macelleria a una rete di rinomate steakhouse, gastro pub e bar, ora sotto il marchio The Buckley Collection. Guidata dalla quinta e sesta generazione, Des e Stephen Buckley, l'azienda si dedica a offrire il miglior manzo irlandese. Il gruppo gestisce ristoranti a Dublino, tra cui Pembroke Street, Crow Street e Monkstown, oltre a locali come Ryan's e il recente Dausie's bar. La steakhouse di Pembroke Street nel 2023 è stata inclusa tra le top 10 steakhouse al mondo. www.thebuckleycollection.ie

FX Buckley, seit über 400 Jahren für hochwertiges Fleisch in Irland bekannt, hat sich von einer kleinen Metzgerei zu einem Netz renommierter Steakhäuser, Gastro-Pubs und Bars entwickelt, die jetzt unter dem Markennamen The Buckley Collection firmieren. Unter der Leitung der fünften und sechsten Generation, Des und Stephen Buckley, hat sich das Unternehmen dem Angebot von bestem irischen Rindfleisch verschrieben. Die Gruppe betreibt Restaurants in Dublin, darunter Pembroke Street, Crow Street und Monkstown, sowie Lokale wie Ryan's und die kürzlich eröffnete Bar Dausie's. Im Jahr 2023 wurde das Steakhaus in der Pembroke Street zu den 10 besten Steakhäusern der Welt ernannt.

GROTTO BROGGINI



ANTIPASTI

Carlingford Oysters, shallots and pepper dulse dressing 1 pc **8** 3 pcs **22** 6 pcs **42**

Ostriche Carlingford servite con condimento allo scalogno e alga «Pepper Dulse»

Carlingford-Austern serviert mit Schalotten- und «Pepper Dulse» Algen-Dressing

12 · 14

Pan roast scallops with black pudding, cauliflower puree **29**

Capesante scottate in padella con sanguinaccio «Black pudding» e purea di cavolfiori

Gebratene Jakobsmuscheln mit «Black Pudding» -Blutwurst und Blumenkohl-püree

1 · 7 · 14

Mussels, with white wine, tarragon, samphire sauce and Guinness bread **24**

Cozze al vino bianco con dragoncello e salsa alla salicornia, servito con pane alla Guinness

Miesmuscheln in Weisswein mit Estragon und Salikornsauce, serviert mit Guinness-Brot

1 · 7 · 12 · 14

James Joyce's Lamb kidney's, toasted sourdough rye bread **19**

Rognoni d'agnello «James Joyce» con salsa alla senape e panna, pane tostato di segale al lievito madre

«James Joyce» Lammnierchen, mit Senf-Rahmsauce, geröstetem Sauerteig Roggenbrot

1 · 7 · 9 · 10 · 12

Short Beef Rib nuggets, celeriac and truffle dressing **18**

Nuggets di stracotto di puntine di manzo, sedano rapa e salsa al tartufo

Nuggets aus Rindsrippchen, Knollensellerie und Trüffelsauce

7 · 9 · 12

SECONDI

Fillets of lemon sole, white wine sauce, bacon, cabbage, served with Boxy **42**

Filetti di sogliola limanda con salsa al vino bianco, pancetta, cavolo e «Boxty» (tipico tortino di patate)

Rotzungenfilets mit Weissweinsauce, Speck, Kohl und «Boxty» (tipisches Kartoffelkuchlein)

1 · 3 · 4 · 7 · 9 · 12

Roasted Irish Lamb rack with minted barley sauce **46**

Carrè d'agnello al forno con salsa all'orzo e menta

Im Ofen gebratenes Lammkarree mit Gersten-Minzsauce

1 · 7 · 9 · 12

La carne irlandese è famosa per la sua qualità eccezionale, caratterizzata da un sapore ricco e una consistenza tenera. Gli animali, principalmente bovini, sono allevati al pascolo, nutrendosi di erba fresca, il che conferisce alla carne un profilo nutrizionale superiore e un gusto distintivo. Le razze come l'Hereford e il Black Angus sono apprezzate per la loro eccellente marmorizzazione, che rende la carne succosa e saporita.

Das irische Fleisch ist bekannt für seine außergewöhnliche Qualität, die sich durch einen reichen Geschmack und eine zarte Textur auszeichnet. Die Tiere, hauptsächlich Rinder, werden auf Weiden gehalten und ernähren sich von frischem Gras, was dem Fleisch ein überlegenes Nährstoffprofil und einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Rassen wie Hereford und Black Angus sind für ihre hervorragende Marmorierung geschätzt, die das Fleisch saftig und schmackhaft macht.

DALLA GRIGLIA

Striploin Dry aged (min. 28 days)	200g 48	350g 64		
Entrecote				
7				
Sirloin	160g 52	240g 62	320g 75	
Filetto / <i>Filet</i>				
7				
Ribeye Dry aged (min. 28 days)	300g 62	450g 78		
Costata reale / <i>Ribeye</i>				
7				

DA CONDIVIDERE



Disponibilità: vedi lavagna
Verfügbarkeit: siehe Tafel



Preparazione min. 30 minuti
Zubereitungszeit min. 30 Minuten

T-bone Dry aged (min. 28 days)	100g 18	
Costata fiorentina / Entrecote mit Filet am Knochen		
7		
Côte de Boeuf Dry aged (min. 28 days)	100g 15	
Costata di manzo / Rinderkotelett		
7		

Tutte le carni sono comprese di 1 contorno e di 1 salsa a scelta.
Alle Fleischgerichte enthalten 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl.

CONTORNI

Country fries	8
Patate fritte country / Country Frites	12
Champ potatoes	8
Patate schiacciate / Kartoffelstampf	7
Onion Rings	8
Anelli di cipolla fritti / Frittierte Zwiebelringe	1 · 3
Creamed spinach with Cheddar	8
Spinaci alla crema con cheddar / Rahmspinat mit Cheddar	1 · 7 · 10
Chestnut Mushroom with butter and Watercresse	8
Funghi champignons al burro e crescione d'acqua	
Champignon-Pilze mit Butter und Brunnenkresse	7

SALSE

Bone Marrow Jus	6
Jus al midollo / Knochenmark Jus	9 · 12
Pepper sauce	6
Salsa al pepe / Pfeffersauce	7 · 9 · 12
Bernaise Sauce	6
Salsa Bernaise / Bernaise-Sauce	3 · 7 · 12

DESSERT

Irish stout brownie, toffee sauce and milk ice cream 12

Brownie alla stout irlandese, salsa al mou e gelato fior di latte

Irischer Stout-Brownie, Toffeesauce und Fior di Latte Eis

1 · 3 · 6 · 7

Coffee flavored crème brûlée 10

Crème brûlée al caffè

Crème brûlée mit Kaffee verfeinert

1 · 3 · 7

In mead poached apple cheesecake with caramel 10

Cheesecake alla mela cotta nell'idromele e caramello

Cheesecake mit in Met pochiertem Apfel und Karamell

1 · 7

BIRRE

Guinness Draught Stout 33cl 4,2% Vol. 8.50

Delicatamente equilibrato tra amaro e dolce con leggeri sapori di tostatura

Sanft ausbalanciert zwischen bitter und süß mit leichten Röstaromen

1

Guinness Hop House 13 33cl 5,0% Vol. 8.50

Una lager dal sapore pieno e ricca di luppolo

Ein vollmundiges Lager mit viel Hopfen versehen

1

Appenzeller Bier Schwarzer Kristall 33cl 6,3% Vol. 8

Birra scura dai sentori tostati al caffè, liquirizia, cioccolato fondente

Schwarzbier mit Kaffee-Röstaromen, Lakritze, schwarze Schokolade

1

WHISKY

Redbreast 12 Years 2cl 40% Vol. 12

Redbreast 15 Years 2cl 46% Vol. 14

Glendalough Pot Still 2cl 43% Vol. 14

Bushmills Single Malt 16 Years 2cl 40% Vol. 16

World best Irish single malt whisky 2011

COFFEE

Irish Coffee 12

Caffè con whisky e panna

Kaffee mit Whisky und Rahm

7

