

Vodka

Stolichnaya	€ 6.50
Belvedere	€ 8.75
Grey Goose	€ 9.75
Ciroc	€ 8.50
Kauffman	€ 12.50
Stolichnaya Elit	€ 14.75
Beluga Gold line	€ 19.75

Cognac

Armagnac V.S.O.P.	€ 7.50
Armagnac Vaghi Bas 1977	€ 32.50
Calvados Boulard V.S.O.P.	€ 7.50
Calvados Lauriston 1992	€ 19.75
Remy Martin V.S.O.P.	€ 8.50
Hennessy V.S.O.P.	€ 9.75
Remy Martin X.O.	€ 37.75
Hennessy X.O.	€ 39.75
Meukow Extra	€ 42.50
Hennessy Paradis	€ 149.50
Louis XIII	€ 249.50

Likør

Amaretto Disaronno	€ 6.50
Baileys	€ 6.50
D.O.M. Bénédictine	€ 6.50
Drambuie	€ 6.50
Sambuca	€ 6.50
Frangelico	€ 6.50
Limoncello	€ 6.50
Licor 43	€ 6.50
Ramazotti	€ 6.50
Tia Maria	€ 6.50
Grand Marnier Rouge	€ 6.50
Grand Marnier Cuvee Du 100Re	€ 17.50
Grand Marnier Cent Cinquantenaire	€ 37.50

Bitter

Averna	€ 6.50
Fernet - Branca	€ 6.50
Jägermeister	€ 6.00
Campari	€ 6.00
Aperol	€ 6.00

PSV

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	€ 6.00
Sherry Medium / Dry	€ 6.00
Port Taylor's 10 År Tawny	€ 10.50

Brændevin

Grappa Poli Dry / Oro	€ 7.50
Grappa Acqua di Gori	€ 12.50
Grappa Adagio	€ 29.75

Grillet Kvalitets Steaks

Vores oksekød er udelukkende importeret til jer, Toro Dorados værdsatte gæster

Vi tilbyder en bred vifte af 100% rent oksekød af verdensklasse fra Argentina, Canada, Japan, Skotland og New Zealand. Toro Dorado steaks er krydret med eksklusiv ekstra jomfru olivenolie og havsalt. Vi bruger nøje udvalgte 100% rene økologiske ingredienser til at skabe din yndlingsmag.

Se vores verdensklasse udvalg:

Argentinsk Premium Black Label

Nyd lækre græsfordrede, 100% (ren, frisk fra køl - ikke frosset) oksekød af høj kvalitet, der indeholder sunde Omega 3 fedtsyrer og bidrager ikke til at hæve kolesterol hos mennesker. Dette fritgående oksekød importeres fra Pampas frugtbare græsarealer, hvor de har haft en rolig og afslappet livsstil. Oksekødet er vidunderligt mørt og har store sundhedsmæssige fordele, som at være rig på Omega 3 og 6. Når du tilføjer Toro Dorados forberedelsesproces til det allerede utrolige argentinske oksekød, ved du, at resultatet bliver noget specielt. Prøv det - du vil huske denne smag i lang tid!

Canadisk Heritage Fritgående Angus

Med mange små gårde, bosat i Alberta, lægger Heritage Angus Beef meget vægt på at sikre, at landbrug og natur arbejder sammen i balance. Deres græsområder og skove ernærer de bedste Angus-kvæg, og de er stolte over at opdrætte kvæg på den "gammeldags måde" - uden brug af hormoner, antibiotika og/eller animalske biprodukter.

Canadisk Prærieland Bison

I dag, mere end nogensinde før, oplever et voksende antal mennesker det rige bisonkød. Valget blandt dem, der ønsker den fantastiske smag og overlegen ernæring i ét, utroligt ømt, næringsstofmættet, magert rødt kød. Fuldt aromatiseret, med rigere, sødere smag end almindelig oksekød. Fryd din krop godt med præriebisonskiver, der serverer en daglig dosis rent magert protein, jern og zink. Grill din vej til et sundt hjerte og glade smagsløg.

Japansk Certificeret Kobe Oksekød

Vi er stolte over at kunne servere det mest lækre og eksklusive oksekød på jorden "The Emperor's Beef". Vores eksklusive mærke Royal Wagyu BMS 8-9 og Top Royal Wagyu BMS 10-11-12 importeret direkte fra Japan er et luksuriøst produkt, der sælges i sæt. Hvert sæt har et unikt pas med sin oprindelige identitet og marmoringskvalitet. Toro Dorado takes great pride in serving this exceptional meat, the epitome of excellence.

Skotsk Mathers Black Gold

Mathers Black Gold er et kvalitetskød fra kvæg opdrættet på de frodige græsmarker Aberdeenshire og nordøst for Skotland. Kun de allerbedste kvæg fra sporbare flokke med ægte skotsk oprindelse er berettigede. Alt græsfodret oksekød er lagret tørt og modnet på knoglen i 28 dage, hvilket giver en forbedret smag, konsekvent mørhed og saftighed, hvilket gør det til en unik spiseoplevelse. Tør ældning er den "gamle metode" for ældning af kød, men er blevet sjældent på grund af udgiften. I stedet for at lade kødet sidde i en vakuumforseglet taske, er kødet hængt i en måned i et kontrolleret, nøje overvåget, kølet miljø. Temperatur, fugtighed og luftstrøm skal være perfekt. Mathers Black Gold oksekød findes på luksushoteller og restauranter rundt om i verden, og Toro Dorado er glad for at tilbyde et omfattende udvalg af Mathers Black Gold bøfudkæringer til de mest realistiske prisniveauer.

New Zealand Prime Steer

Med sit perfekte milde klima, overflod af arealer, der er egnet til pastoralt landbrug, store græsområder med frodigt græs og klart vand, er New Zealand Prime Steer opvokset på en naturlig kost af friskhed. Vi har valgt Prime Steer opdrættet under de bedste betingelser for premium, fyldig og fint marmoreret oksekød.

DANISH



the fine art of grilling



Toro Dorado
Quality steaks



Whiskey

Bushmills 10 år	€ 6.50
Connemara	€ 7.75
Jameson	€ 6.50
Four Roses	€ 6.50
Jack Daniel's	€ 6.50
Wild Turkey 8 år	€ 7.50
Canadian Club 12 år	€ 9.00
Crown Royal	€ 7.50
Aberlour 10 år	€ 7.50
Aberlour 16 år	€ 13.50
Aberlour A'bunadh	€ 16.50
Ballantine's	€ 6.50
Balvenie 14 år	€ 16.50
Chivas Regal 12 år	€ 7.50
Chivas Regal 18 år	€ 14.50
Chivas Regal 21 år	€ 28.75
Chivas Regal 25 år	€ 54.75
Dalmore 12 år	€ 10.50
Dimple	€ 8.00
Famous Grouse	€ 6.50
Glenfiddich 12 år	€ 8.50
Glenfiddich 18 år	€ 21.00
Glenfiddich 21 år	€ 41.00
Glenmorangie 18 år	€ 22.50
Glenmorangie 25 år	€ 179.00
Highland Park 18 år	€ 30.50
Johnnie Walker Green Label	€ 9.75
Johnnie Walker Gold Label	€ 10.50
Johnnie Walker Blue Label	€ 39.50
King George V	€ 94.50
Lagavulin 16 år	€ 14.50
Macallan Gold	€ 11.50
Macallan Amber	€ 13.50
Macallan Ruby	€ 47.50
Hakushu	€ 22.50
Yamazaki 18 år	€ 224.00
Yamazaki single malt	€ 22.50
The Hakushu Single malt	€ 20.00
Talisker Skye	€ 8.50
Royal Lochnagar	€ 7.50

Internationale

Jonge Jenever	€ 5.00
Oude Jenever	€ 6.00
Bombay Sapphire Gin	€ 7.50
Tanqueray's Gin Ten	€ 8.50
Hendrick's Gin	€ 9.50
Pernod	€ 6.50
Jose Cuervo Silver	€ 6.50
Jose Cuervo Especial Gold	€ 7.50
Patrón Reposado	€ 14.75
Patrón Gran Platinum	€ 39.75

Rom

Bacardi	€ 6.00
Captain Morgan	€ 7.00
Havana 7 år	€ 7.50
Zacapa Centenario X.O.	€ 24.75
Malibu	€ 6.00

