



## GEORGE PRIME STEAK

„Prime“ je nejvyšší označení pro hovězí udělované americkým ministerstvem zemědělství (USDA). Pouze 2–3% nejlepšího hovězího vyprodukovaného ve Spojených státech lze označit „USDA prime“. Pečlivě vybíráme jednotlivé kusy ve standardu Black Angus USDA Prime Beef.

Náš výběr pochází z několika málo farem z amerického středozápadu, kde chov probíhá naprosto přirozeně. Samozřejmostí je vysoká kvalita krmiva na bázi kukuřice, chov bez hormonů, antibiotik a etické zacházení.

U George osobně vybíráme všechny steaky, které u nás vyzrávají nejméně 30 dní.

## NAŠE ORIGINÁLNÍ KOKTEJLY

### 225

#### SMOKEY OLD FASHIONED

variace na první známý koktejl, Buffalo Trace bourbon, bitters s příchutí kouře, twist pomeranče

#### PEAR SAZERAC

ikona z New Orleans, Cognac a žitná whisky s dotekem hruškového likéru, sušená hruška

#### WALL STREET MANHATTAN

naše osobitá verze klasického koktejlu, žitná whisky, Maraschino, Punt e Mes vermut, pomerančové bitters, domácí nakládaná třešeň

#### LAVENDER WHISKEY SOUR

Bulleit bourbon a bitters prudce protřepané s domácím levandulovým sirupem, čerstvou limetkovou šťávou a vaječným bílkem

#### MAPLE RED CURRANT SMASH

proměna mátového julepu bourbon, máta, javorový likér, červený rybíz, přes drcený led

#### PAPA REVOLUTION

rum Don Papa, calvados, mučenkový sirup, dotek meruňky, agávový sirup

#### BERRY MARGARITA

100% agáve tequila, St. Germain likér, agáve sirup a čerstvá limeta do dokonalosti protřepaná s čerstvými malinami

#### MAI TAI FUSION

dva rupy spojené s mandlovým sirupem, Grand Marnier, čerstvá limeta a bazalka

#### ORANGE NEGRONI

Tanqueray gin infuzovaný citrusy s vermutem Punt e Mes – podávaný přes Campari ledovou kouli –

#### GRAPEFRUIT BELVEDERE MARTINI

Belvedere vodka, vermut Lillet Rosé, grepové bitters

## POLÉVKY

**FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA VE STYLU STEAKHOUSU**
kruton s gratinovaným sýrem Gruyere
**255**

**BISQUE Z KANADSKÉHO HUMRA**
v pečeném listovém těstě, provoněný letitým sherry
**370**

## SALÁTY

**KLASICKÝ CAESAR SALÁT**
mladý římský salát, slanina glazovaná javorovým sirupem, bylinkové krutony a domácí Caesar dresink
**275**

**SALÁT Z HEIRLOOM RAJČAT A ČERVENÉ CIBULE**
listy hlávkového salátu, krémový dresink z modrého sýra
**295**

**SALÁT Z RŮZNÝCH DRUHŮ PEČENÉ ŘEPY**
vinaigrette se Champagne, drcené kalifornské pistácie, kozí sýr typu feta, redukce z krvavých pomerančů a chilli
**285**

**SALÁT S HUMREM PODLE GEORGE**
míchané baby listy, pošírovaný humr, uzená slanina, avokádo, heirloom rajčata, domácí krémový ranč dresink
**455**

## PŘEDKRMY

**OPEČENÉ KRABÍ KOLÁČKY Z MARYLANDSKÉHO MODRÉHO KRABA**
salsa z shitake hub a grilované kukuřice, kořeněná humrová beurre blanc omáčka se sezamem
**395**

**PEČENÝ TELECÍ MOREK V BYLINKOVO-CITRÓNOVÉ KRUSTĚ**
džem z karamelizované cibule, opečené máslové crostini
**365**

**UZENÝ SKOTSKÝ LOSOS & TRIO KAVIÁRU**
pohankové bliny, crême fraîche, chřestový salát s vanilkovo-citrusovým dresinkem
**385**

**KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO TYGRÍCH KREKET**
tradiční koktejlová omáčka s křenem
**375**

**USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO**
lanýžové aioli, hoblínky sýru Manchego, baby řeřicha
**375**

**RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE**
máslová omáčka s pečenými lískovými ořechy, 15-ti letý balsamic
**385**

**KLASICKÝ STEAK TARTAR**
čerstvě nasekaná 30 dnů uzralá hovězí svíčková, havajská černá sůl, opečené máslové crostini
**375**

**PEČENÉ “PERLIVÉ” ÚSTŘICE**
čerstvé ústřice pečené v másle se Champagne a bylinkami
**495**

**RŮZNÉ DRUHY ČERSTVÝCH ÚSTŘIC – DENNÍ NABÍDKA –**
podávané s naší originální tomatovo-šalotkovou mignonette omáčkou
**TRŽNÍ CENA**

## STEAKY

Náš jedinečný Montague Legend gril na steaky je precizně nastavený na 650 stupňů Celsia na horní i dolní mřížce k vytvoření dokonalého propečení a uchování šťavnatosti každého z našich prvotřídních steaků.

<b>BLUE</b>	<b>velmi červený, studený střed</b>
<b>RARE</b>	<b>červený, chladný střed</b>
<b>MEDIUM RARE</b>	<b>červený, ohřátý střed</b>
<b>MEDIUM</b>	<b>růžový, horký střed</b>
<b>MEDIUM WELL</b>	<b>matně růžový střed</b>
<b>WELL DONE</b>	<b>nedoporučujeme</b>

**NEW YORK STRIP**
- část z nízkého roštěnce bez kostí - bohatá chuť s plnou strukturou, je mírně pevnější než rib eye
**310G / 11 OZ 890**

**PETIT FILET MIGNON**
- středový kulatý řez ze svíčkové - nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků
**225G / 8 OZ 955**

**RIB EYE BEZ KOSTI**
výrazně mramorované maso s osobitou chutí, rib eye je jeden z nejbohatších řezů
**400G / 14 OZ 990**

**RIB EYE S KOSTÍ NA KOVBOJSKÝ ZPŮSOB**
- vysoký roštěnec na kosti- nazývaný také “král steaků”, rovnoměrné mramorování nabízí plnou a bohatou chuť a máslovou strukturu
**500G / 18 OZ 1090**

**T-BONE STEAK**
- kost tvarovaná do T s roštěncem a svíčkovou- “dva steaky v jednom” plná chuť roštěnce a křehkost svíčkové obohacená grilováním na kosti
**500G / 18 OZ 1090**

**PORTERHOUSE PRO DVA**
- jedinečná příležitost se rozdělit - největší část z dílu T-bone, plná chuť newyorského steaku a křehkost svíčkové obohacená grilováním na kosti vykoštěný a porcovaný u stolu
**950G / 34 OZ 2250**

**NAŠ ORIGINÁLNÍ FILET MIGNON**
svíčková obalená v dvakrát zauzené slanině, krusta z modrého sýra, redukce z fíkového balsamica, beurre blanc, masová šťáva
**225G / 8 OZ 1050**

**PŘIDEJTE SI NA STEAK**
Grilovaný humří ocas **TRŽNÍ CENA**
Grilovaná jumbo tygří kreveta **125**
Opečená kachní foie gras **195**

## DALŠÍ MASO

**PEČENÉ FARMÁŘSKÉ KUŘE**
s pečeným citrónem a tymiánem, kuřecí šťáva
**625**

## RYBY & MOŘSKÉ PLODY

**CELÝ KANADSKÝ HUMR NA DVA ZPŮSOBY**
grilovaný a klepeta pošírovaná v másle, dušený špenát
**1750**

**OPEČENÉ TYGRÍ KREKETY & ATLANTSKÉ MUŠLE SV. JAKUBA**
“vindaloo” kari omáčka, Beluga čočka
**785**

**RYBA DNE**
vykoštěná, s omáčkou beurre blanc s meduňkou nebo extra panenským olivovým olejem
**TRŽNÍ CENA**

### OMÁČKY

Béarnaise
Masová šťáva s portským vínem
Pepřová s brandy
Houbové cappuccino z lesních hub
Espuma z čerstvého křenu
Salsa z pečených jalapeno papriček, čerstvý koriandr
Máslo s černými lanýži
Chipotle máslo s karamelizovanou šalotkou
**50**

### PŘÍLOHY

Pečená steaková brambora se zakysanou smetanou, slaninou a pažitkou – **95**
Krémové bramborové pyrė – **95**
Krémové bramborové pyrė s humrem – **225**
Ručně krájené hranolky s Maldon solí – **95**
Bramborový gratin – **95**
Pečené Hash Browns – **95**
Dušená basmatí rýže s opečenou máslovou dýní a římským kmínem – **95**
Mac & Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem – **155**
Cibulové kroužky v tempuře – **95**

### ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou – **125**
Dušený chřest s bílým vínem a šalotkou – **205**
Restovaný baby bok choy s omáčkou superior – **115**
Bio karotka glazovaná javorovým sirupem – **110**
Karamelizovaná baby řepa s letitým balsamikem – **110**
Michaný listový salát s citrónovou vinaigrette – **110**
Restované lesní houby – **145**
Grilované středozemní papriky – **110**



