

## 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 vyžívají nejméně 30 dní.

## NAŠE ORIGINÁLNÍ KOKTEJLY

245

### SMOKEY OLD FASHIONED

variace na první známý koktejl, Buffalo Trace bourbon, kouřové bitters, twist pomeranče, kůř z třešňového dřeva

### WALL STREET MANHATTAN

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

### PEAR WHISKEY SOUR

10-ti letý Bulleit bourbon a hruškový likér s čerstvou limetovou a pomerančovou šťávou, vaječný bílek

### BLACK & WHITE MARTINEZ

naše variace na klasický Martinez, Botanist gin infuzovaný tonkou, vermut, Lillet, Maraschino doplněné Grand Marnier

### FRENCH GRAPE JULEP

francouzský G'Vine gin, limeta, čerstvé hrozny, drcený jalovec, Laurent Perrier Champagne

### BOULEVARD SINGAPORE SLING

Tanqueray Ten, domácí třešňový sirup, čerstvá limeta, Grand Marnier, pomerančové bitters, tonik

### PAPA REVOLUTION

rum Don Papa, calvados Roger Groult, mučenkové pyrė, dotek meruňky

### MAI TAI FUSION

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

### CHARRED PINEAPPLE MARGARITA

Cabrito Blanco tequila spojená s Amaro d'Angostura, čerstvý ananas, limetová šťáva a kapka agave sirupu

### THE ONE AND ONLY BLOODY MARY

naše verze kořeněné klasiky, Ketel One Citroen vodka, rajčatový juice, domácí směs koření, citrón, řapíkatý celer, slanina

## POLÉVKY

### FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA VE STYLU STEAKHOUSU

kruton s gratinovaným sýrem Gruyere

265

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

385

## 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, poširovaný humr, uzená slanina, avokádo, heirloom rajčata, domácí krémový ranč dresink

475

## PŘEDKRMY

### OPEČENÉ KRABÍ KOLÁČKY Z MARYLANDSKÉHO MODRÉHO KRABA

salsa z shitake hub a grilované kukuřice, kořeněná humrová beurre blanc omáčka se sezamem

415

### PEČENÝ TELECÍ MOREK V BYLINKOVO-CITRÓNOVÉ KRUSTĚ

džem z karamelizované cibule, opečené máslové crostini

375

### UZENÝ SKOTSKÝ LOSOS & TRIO KAVIÁRU

pohankové bliny, crème fraiche, chřestový salát s vanilkovo-citrusovým dresinkem

395

### KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO TYGŘÍCH KREKETŮ

tradiční koktejlomáčka s křenem

385

### USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO

lanýžové aioli, hoblinky sýru Manchego, baby řeřicha

385

### RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE

máslová omáčka s pečenými lískovými ořechy, 12-ti leté balsamico

395

### KLASICKÝ STEAK TARTAR

čerstvě nasekaná 30 dnů uzralá hovězí svíčková, havajská černá sůl, opečené máslové crostini

385

### PEČENÉ "PERLIVÉ" ÚSTŘICE

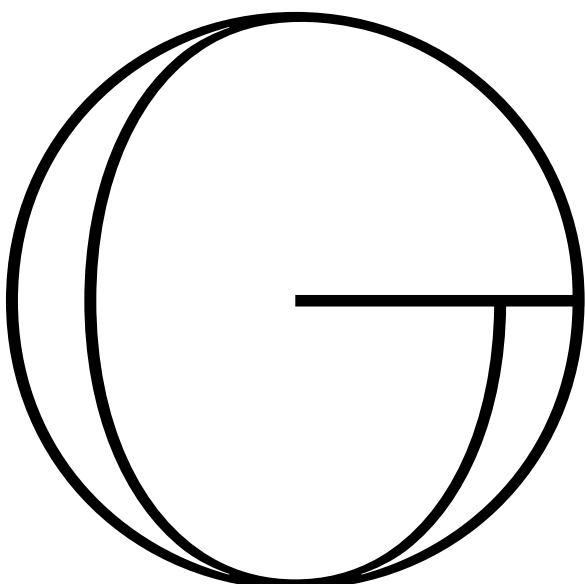
čerstvé ústřice pečené v másle se Champagne a bylinkami

495

### RŮZNÉ DRUHY ČERSTVÝCH ÚSTŘIC - DENNÍ NABÍDKA -

podávané s naší originální rajčatovo-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>	velmi červený, studený střed
<b>RARE</b>	červený, chladný střed
<b>MEDIUM RARE</b>	červený, ohřátý střed
<b>MEDIUM</b>	růžový, horký střed
<b>MEDIUM WELL</b>	matně růžový střed
<b>WELL DONE</b>	nedoporučujeme

---

### NEW YORK STRIP

- část z nízkého roštěnce bez kosti -  
bohatá chuť s plnou strukturou, je mírně  
pevnější než rib eye

**310G / 11 OZ 950**

### PETIT FILET MIGNON

- středový kulatý řez ze svíčkové -  
nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků

**225G / 8 OZ 990**

### RIB EYE BEZ KOSTI

výrazně mramorované maso s osobitou chutí,  
rib eye je jeden z nejbohatších řezů

**400G / 14 OZ 1050**

### 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 1150**

### 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 1150**

### 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 2290**

### NÁŠ ORIGINÁLNÍ FILET MIGNON

svíčková obalená v dvakrát zauzené slanině, krusta  
z modrého sýra, redukce z fíkového balsamica,  
beurre blanc, masová šťáva

**225G / 8 OZ 1090**

### PŘIDEJTE SI NA STEAK

Grilovaný humří ocas **TRŽNÍ CENA**  
Grilovaná jumbo tygří kreveta **145**  
Opečená kachní foie gras **245**

## DALŠÍ MASO

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

---

## RYBY & MOŘSKÉ PLODY

**CELÝ KANADSKÝ HUMR NA DVA ZPŮSOBY**  
grilovaný ocas a klepeta pošírovaná v másle, dušený špenát  
**1850**

**OPEČENÉ TYGŘÍ KREVETY  
& ATLANTSKÉ MUŠLE SV. JAKUBA**  
"vindaloo" kari omáčka, Beluga čočka  
**885**

**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  
**60**

## PŘÍLOHY

Pečená steaková brambora se zakysanou smetanou, slaninou a pažitkou – **105**  
Krémové bramborové pyré – **105**  
Krémové bramborové pyré s humrem – **245**  
Ručně krájené hranolky s Maldon solí – **105**  
Bramborový gratin – **105**  
Pečené Hash Browns – **105**  
Dušená basmati rýže s opečenou máslovou dýní a římským kmínem – **105**  
Mac & Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem – **175**  
Cibulové kroužky v tempuře – **105**

## ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou – **135**  
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**  
Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette – **110**  
Restované lesní houby – **155**  
Grilované středozemní papriky – **110**

