



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

285

SMOKEY OLD FASHIONED

variace na první známý koktejl, Buffalo Trace bourbon, kouřové bitters, twist pomeranče,

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 citrónovou šťávou a vaječným bílkem

PEAR SAZERAC

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

PAPA REVOLUTION

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

MAI TAI FUSION

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

FRENCH GRAPE JULEP

francouzský G´Vine gin, limeta, čerstvé hrozny, drcený jalovec, Ayala Brut Champagne

CLASSIC SIDE CAR

Remy Martin VSOP s Grand Marnier a Cointreau, čerstvá citrónová šťáva, krusta z pomerančového cukru

ORANGE NEGRONI

Tanqueray gin infuzovaný citrusy s vermutem Punt e Mes, podávaný přes Campari ledovou koulí

BERRY MARGARITA

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

POLÉVKY

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA VE STYLU STEAKHOUSU

kruton s gratinovaným sýrem Gruyere

315

BISQUE Z KANADSKÉHO HUMRA

pečený v listovém těstě, provoněný letitým sherry

445

SALÁTY

KLASICKÝ CAESAR SALÁT

mladý římský salát, slanina glazovaná javorovým sirupem, bylinkové krutony a domácí Caesar dresink

350

SALÁT Z RŮZNÝCH DRUHŮ PEČENÉ ŘEPY

Champagne vinaigrette, drcené kalifornské pistácie, kozí sýr typu feta, redukce z krvavých pomerančů a chilli

345

SALÁT S POŠÍROVANOU HRUŠKOU A MODRÝM SÝREM

mix baby salátů, kadeřávek, čekanka, modrý sýr Shropshire, karamelizované pekany, Champagne vinaigrette

345

PŘEDKRMY

KŘUPAVÁ HUMŘÍ KROKETA

avokádové pyré, mangová salsa, chipotle majonéza s římským kmínem, koriandrový olej

525

KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO

TYGRÍCH KREKET

tradiční koktejlová omáčka s křenem

455

USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO

lanýžové aioli, hoblinky sýru Manchego, baby řeřicha

475

RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE

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

525

KLASICKÝ STEAK TARTAR

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

475

GRILOVANÉ ARGENTINSKÉ KREVETY

krémové pyré z pečené kukuřice, popcorn, nakládané jalapeño papriky, křupavé chorizo, citronový kaviár

495

PEČENÝ TELECÍ MOREK

V BYLINKOVO-CITRÓNOVÉ KRUSTĚ

džem z karamelizované cibule, opečené máslové crostini

395

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.

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

NEW YORK STRIP

- část z nízkého roštěnce bez kosti -

bohatá chuť s plnou strukturou, je mírně pevnější než rib eye

310 g / 11 oz 1200

PETIT FILET MIGNON

- středový kulatý řez ze svíčkové -

nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků

225 g / 8 oz 1350

RIB EYE BEZ KOSTI

výrazně mramorované maso s osobitou chutí,

rib eye je jeden z nejbohatších řezů

400 g / 14 oz 1290

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

500 g / 18 oz 1350

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

500 g / 18 oz 1350

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

950 g / 34 oz 2650

GPS FILET MIGNON

svíčková obalená v dvakrát zauzené slanině, krusta

z modrého sýra, redukce z fíkového balsamica,

beurre blanc, masová šťáva

225 g / 8 oz 1390

NÁŠ ORIGINÁLNÍ CHATEAUBRIAND PRO DVA

USDA Prime svíčková, grilovaná foie gras, černý lanýž,

pečená růžičková kapusta, hasselback brambory,

Perigord omáčka

500 g / 18 oz 4200

RYBA DNE

vykoštěná, s omáčkou beurre blanc s meduňkou a extra panenským olivovým olejem

TRŽNÍ CENA

OMÁČKY

GPS steaková omáčka

Salsa z pečených jalapeno papriček, čerstvý koriandr

Máslo s černými lanýži

Béarnaise

Masová šťáva s portským vínem

Pepřová s brandy

85

PŘÍLOHY

Krémové bramborové pyré

135

Krémové bramborové pyré s humrem

325

Ručně krájené hranolky s Maldon solí

145

Bramborový gratin

145

Mac & Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem

215

Pečený bramborový fondant se slaninou,

karamelizovanou cibulí,

pažitkou a lanýžovým crême fraiche

295

ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou

185

Bio karotka glazovaná javorovým sirupem

145

Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette

145

Restované lesní houby

185

Brocolini restované s černým česnekem

a drcenými piniovými oříšky

245

Pečená dýně Hokkaido s shiitake houbami,

ponzu omáčkou a praženým sezamem

165

Gratinovaný květák s parmezánovým krémem

195



