

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. Samozřejmě 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

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 pyrě, dotek meruňky

MAI TAI FUSION

dva rupy 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 kouli

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

SALÁTY

KLASICKÝ CAESAR SALÁT

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

315

SALÁT S HUMREM PODLE GEORGE

míchané baby listy, poširovaný humr, uzená slanina, avokádo, heirloom rajčata, domácí krémový ranč dresink

650

PŘEDKRMY

OPEČENÉ KRABÍ KOLÁČKY Z MARYLANDSKÉHO MODRÉHO KRABA

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

525

KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO TYGŘÍCH KREKET

tradiční koktejlomáčka 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

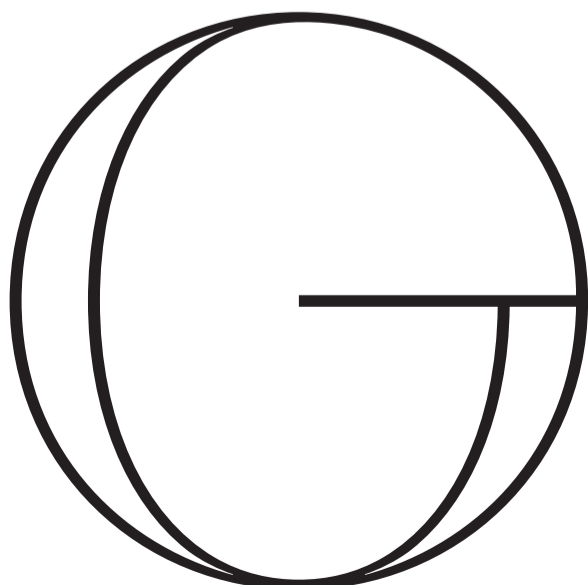
čerstvě nasekaná 30 dnů uzralá hovězí svíčková, havajská černá sůl, opečené máslové crostini

475

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

310G / 11 OZ 1200

PETIT FILET MIGNON

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

225G / 8 OZ 1350

RIB EYE BEZ KOSTI

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

400G / 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

500G / 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

500G / 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

950G / 34 OZ 2650

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 1390

RYBY

RYBA DNE

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

TRŽNÍ CENA

OMÁČKY

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**

ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou — **185**
Dušený chřest s bílým vínem a šalotkou — **245**
Bio karotka glazovaná javorovým sirupem — **145**
Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette — **145**
Restované lesní houby — **185**

DEZERTY

JABLEČNÝ KOLÁČ A LA MODE

tradiční jablečný koláč, vanilková zmrzlina,
karamelová omáčka

265

SOUR CHERRY CHEESECAKE

lehký a krémový s krustou z máslových sušenek,
macerované višně

265

PEČENÁ ALJAŠKA

piškot s lískovými ořechy, krémová čokoláda,
malinový sorbet a vanilková zmrzlina, italský meringue,
flambovaná likérem Grand Marnier

265

DOKONALÝ ČOKOLÁDOVÝ DORT

vrstvy hořké, mléčné a bílé čokoládové pěny,
proložené křupavým nugátem, čokoládou napuštěný piškot

295

