



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

265

SMOKEY OLD FASHIONED

variance 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

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

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

295

SALÁTY

KLASICKÝ CAESAR SALÁT

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

295

SALÁT S HUMREM PODLE GEORGE

míchané baby listy, pošírovaný 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

495

KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO

TYGRÍCH KREKET

tradiční koktejlová omáčka s křenem

435

USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO

lanýžové aioli, hoblinky sýru Manchego, baby řeřicha

455

RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE

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

495

KLASICKÝ STEAK TARTAR

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

455

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 1100

PETIT FILET MIGNON

- středový kulatý řez ze svíčkové -

nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků

225G / 8 OZ 1250

RIB EYE BEZ KOSTI

výrazně mramorované maso s osobitou chutí,

rib eye je jeden z nejbohatších řezů

400G / 14 OZ 1190

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 1250

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 1250

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 2450

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 1290

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

65

PŘÍLOHY

Krémové bramborové pyré — 125

Krémové bramborové pyré s humrem — 295

Ručně krájené hranolky s Maldon solí — 125

Bramborový gratin — 125

Mac & Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem — 195

ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou — 165

Dušený chřest s bílým vínem a šalotkou — 225

Karamelizovaná baby řepa s letitým balsamikem — 125

Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette — 125

Restované lesní houby — 165

DEZERTY

JABLEČNÝ KOLÁČ A LA MODE

tradiční jablečný koláč, vanilková zmrzlina, karamelová omáčka

245

SOUR CHERRY CHEESECAKE

lehký a krémový s krustou z máslových sušenek, macerované višně

245

PEČENÁ ALJAŠKA

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

245

DOKONALÝ ČOKOLÁDOVÝ DORT

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

265



