



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

345

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 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

345

BISQUE Z KANADSKÉHO HUMRA

pečený v listovém těstě, provoněný letitým sherry

495

SALÁTY

KLASICKÝ CAESAR SALÁT

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

365

SALÁT Z RŮZNÝCH DRUHŮ PEČENÉ ŘEPY

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

355

SALÁT Z ČERSTVÝCH HEIRLOOM RAJČAT

Rajčátové concassé, polosušená cherry rajčata, burratová espuma, bazalkový olej a dresink z fermentovaných rajčat

365

PŘEDKRMY

KŘUPAVÁ HUMŘÍ KROKETA

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

535

KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO TYGRÍCH KREKET

tradiční koktejlová omáčka s křenem

465

USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO

lanýžové aioli, hoblinky sýru Manchego, baby řeřicha

495

RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE

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

545

KLASICKÝ STEAK TARTAR

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

495

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

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

310 g / 11 oz 1350

PETIT FILET MIGNON

– středový kulatý řez ze svíčkové –

nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků

225 g / 8 oz 1590

RIB EYE BEZ KOSTI

výrazně mramorované maso s osobitou chutí,

rib eye je jeden z nejbohatších řezů

400 g / 14 oz 1490

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 1590

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 1550

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 2950

GPS SIGNATURE FILET MIGNON

svíčková obalená v dvakrát zauzené slanině, krusta

z modrého sýra, redukce z fíkového balsamica,

beurre blanc, masová šťáva

225 g / 8 oz 1650

RYBA

DOVER SOLE OU MEUNIÈRE

Mořský jazyk na kosti, bez kůže s bylinkovým máslem a pečeným citrónem

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

145

Krémové bramborové pyré s humrem

385

Ručně krájené hranolky s Maldon solí

165

Bramborový gratin

155

Mac & Cheese – makaróny se sýrem a černým lanýžem

235

Pečený bramborový fondant se slaninou, karamelizovanou cibulí,

pažitkou a lanýžovým crème fraiche

295

ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou

205

Bio karotka glazovaná javorovým sirupem

145

Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette

165

Restované lesní houby

195

Restovaná jarní zelenina s omáčkou Barigoule

255

Dušený chřest s bílým vínem a šalotkou

265

Grilované broccolini s máslem s černým česnekem a chilli

265



