



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

CLASSIC PENICILLIN

100% sladová skotská whisky a kouřová Lagavulin 8y.o. Single Malt, domácí zázvorový sirup s medem, čerstvá citrónová šťáva

PAPA REVOLUTION

rum Don Papa, calvados Roger Groult, mučenkové pyré, 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 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

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 S HOVĚZÍ SVÍČKOVOU

Hovězí tatakí ze 30 dnů uzralé USDA Prime svíčkové, bylinkový salát, zelené mango, nakládané shitake houby, zázvorový dresink, chips z černého kořene

495

PŘEDKRMY

KŘUPAVÁ HUMŘÍ KROKETA

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

565

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, citrónový 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 1450

PETIT FILET MIGNON

- středový kulatý řez ze svíčkové -

nejšťavnatější a nejjemnější ze všech steaků

225 g / 8 oz 1690

RIB EYE BEZ KOSTI

výrazně mramorované maso s osobitou chutí,

rib eye je jeden z nejbohatších řezů

400 g / 14 oz 1650

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 1690

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 1690

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 3190

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 1750

PŘIDEJTE SI NA STEAK

FOIE GRAS	385
ARGENTÍNSKÉ KREVETY	145
HUMŘÍ OCAS	TRŽNÍ CENA

RYBA

DOVER SOLE OU MEUNIÈRE

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

1490

OMÁČKY

Salsa z pečených jalapeno papriček, čerstvý koriandr

Máslo s černými lanýži

Béarnaise

Masová šťáva s portským vínem

Pepřová s brandy

105

PŘÍLOHY

Krémové bramborové pyré

165

Krémové bramborové pyré s humrem

395

Ručně krájené hranolky s Maldon solí

165

Bramborový gratin

165

Křupavé cibulové kroužky, Chipotle majonéza

165

Mac&Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem

245

Pečený bramborový fondant se slaninou,

karamelizovanou cibulí,

pažitkou a lanýžovým crême 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

Konfitovaný černý kořen s citrónovou Beurre Blanc

omáčkou a praženými lískovými oříšky

245

Grilované brocolini s máslem s černým česnekem a chilli

275



