

George Prime Steak & Raw Bar

MÜNCHEN | MUNICH



## GEORGE PRIME STEAK & RAW BAR

Im George Prime Steak & Raw Bar gehen das klassisch amerikanische Steakhouse und die maritim geprägte Nikkei-Küche eine perfekte Verbindung ein.

Im eleganten Ambiente der Bar, der Dining Lounge und der drei Private Dining Rooms servieren wir bis zu 170 Gästen Steaks in „USDA Prime Beef“-Qualität, erstklassiges Seafood, eine exklusive Auswahl kalifornischer Weine und Signature Drinks unseres Bar-Teams.

Unser Herz schlägt für perfekt gereifte und gegrillte Steaks, Fisch und Seafood frisch aus dem Meer, edle Weine, hervorragende Cocktails und Dining-Erlebnisse der besonderen Art.

---

## GEORGE PRIME STEAK & RAW BAR

George Prime Steak & Raw Bar is a modern steakhouse uniquely blending the superior quality of a traditional American steakhouse and Nikkei-inspired seafood gastronomy.

Elegantly designed with the bar, main dining lounge and 3 private dining rooms, the steakhouse seats up to 170 guests, showcasing steaks from USDA Prime Beef, the finest seafood, an exclusive Californian wine collection and signature hand-crafted cocktails.

Perfect steaks, freshest seafood, fine wines, original cocktails and your experience – these are the things we care about.

## UNSERE STEAKS

### EIN PERFEKTES STEAK IST EIN KUNSTWERK

Zart, saftig und gleichmäßig marmoriert: So muss ein Steak sein, um das Gütesiegel „USDA Prime Gold“ zu erlangen. Unsere Steaks stammen von Black-Angus-Rindern aus ausgewählten Farmen in den USA. Dort, in den Weiten des Mittleren Westens, werden die Tiere artgerecht und ohne Einsatz von Hormonen oder Antibiotika aufgezogen.

Bei George Prime Steak schneiden wir jedes Steak per Hand und lassen es 30 Tage in unserer Trockenreifung abhängen, bevor wir es bei 650 °C auf dem Montague-Legend-Grill grillen. Das Ergebnis ist jedes Mal ein Genuss in Perfektion. Abgerundet wird diese Hauptattraktion durch eine Auswahl klassischer Appetizer, Beilagen und Desserts – ganz wie in den besten Steakhouses in New York, Los Angeles und Miami.

---

## OUR STEAKS

### THE ART OF THE PERFECT STEAK

Tender, juicy, buttery, and deeply marbled. That's how a steak designated USDA Prime Gold Standard Black Angus Beef is meant to be. Our beef comes from select farms in the American Midwest, dedicated to raising cattle naturally and ethically, without the use of antibiotics or hormones.

At George Prime Steak, we dry age every hand-cut steak for 30 days in our in-house humidors before they're seared on our top-of-the-line Montague Legend grill at 650 °C, which makes for a mouth watering steak every time. Like at top New York, Los Angeles and Miami steakhouses, a selection of classic appetizers, sides and desserts add to the main attraction.







RAW BAR





## EINE BAR MIT MEER GENUSS

### ELEGANTES AMBIENTE, EXQUISITE COCKTAILS UND KOSMOPOLITISCHE KÜCHE

Wir bringen die Weltmeere nach München. Die Raw Bar serviert erstklassiges Seafood – von Austern über Alaskan King Crab Legs bis zu Hummer aus Nova Scotia. Natürlich alles in herausragender Qualität und Frische. Inspiriert ist unsere Seafood-Karte von der Nikkei-Küche, einer Fusion aus japanischer Komplexität und den kräftigen Aromen Perus.

Zum Auftakt – oder zum krönenden Abschluss – eines wunderbaren Abends empfehlen wir die kunstvoll gemixten Kreationen von Cocktail-Klassikern unseres Bar-Teams.

---

## A BAR WHERE YOU CAN SEA AND BE SEEN

### ELEGANT AMBIENCE, EXQUISITE COCKTAILS AND CONTEMPORARY DINING

We bring the ocean to Munich's doorstep. The Raw Bar serves the finest seafood, from French oysters to Alaskan king crab legs to Nova Scotia lobster – all of impeccable quality and freshness. Our Neikki-inspired seafood dishes infuse the sharp techniques of Japanese cuisine with the colorful and bold flavors of Peru.

To cap off an especially beautiful night or to start the evening off on the right foot, enjoy our hand-crafted house cocktails with a modern twist alongside the classics.

## PRIVATE DINING ROOMS

### EXKLUSIVES DINING UND PRIVAT- VERANSTALTUNGEN FÜR 2 BIS 36 PERSONEN

Die Private Dining Rooms im George Prime Steak & Raw Bar sind der perfekte Rahmen für besondere Anlässe, Geschäftsessen und Networking-Events. Jeder der Räume ist auf Wunsch über einen separaten Eingang direkt von außen zugänglich.

**THE MAX:** Für zwanglose Treffen und Networking-Veranstaltungen mit bis zu 16 Gästen.

**CAPTAIN'S TABLE:** Mit Showküche in italienischem Marmor für Kochveranstaltungen, Weinproben und Events mit bis zu 20 Gästen.

**FOUNDATION ROOM:** Hohe Decken und ein beeindruckender Kronleuchter bieten die elegante Kulisse für exklusive Veranstaltungen mit bis zu 20 Gästen.

**EXKLUSIV & KOMBI:** Für Veranstaltungen mit bis zu 36 Personen lassen sich unsere PDRs verbinden – oder Sie buchen Bar und Restaurant komplett für Ihre geschlossene Gesellschaft.

---

## PRIVATE DINING ROOMS

### EXCLUSIVE DINING EXPERIENCES AND EVENTS FOR TWO TO 36 GUESTS

The private dining rooms at George Prime Steak & Raw Bar are ideal for special occasions, company dinners and networking events. They all have private street entrances for an extra measure of discretion, if so desired.

**THE MAX:** Ideal for informal get-togethers and networking events for up to 16 guests.

**CAPTAIN'S TABLE:** Features an Italian marble show kitchen for interactive cooking events, wine tastings and more for up to 20 guests.

**FOUNDATION ROOM:** Lofted ceilings and a gorgeous chandelier provide an elegant backdrop for exclusive invitations for up to 20 guests.

**EXCLUSIVE & COMBOS:** Our private dining rooms can be combined for larger parties of up to 36 guests; the restaurant and bar can also be booked in their entirety.



FOUNDATION ROOM



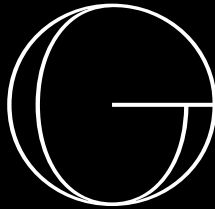
THE MAX



FOUNDATION ROOM



CAPTAIN'S TABLE & FOUNDATION ROOM



MAXIMILIANSPLATZ 9  
80333 MUNICH

[www.georgeprimesteak.com](http://www.georgeprimesteak.com)  
+49 (0) 89 - 21 53 67 777

[munich@georgeprimesteak.com](mailto:munich@georgeprimesteak.com)  
#georgeprimesteakmunich