

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 vyžívají nejméně 30 dní.

NAŠE ORIGINÁLNÍ KOKTEJLY

245

SMOKEY OLD FASHIONED

variace na první známý koktejl, Buffalo Trace bourbon, kouřové bitters, twist pomeranče, kouř z třešňového dřeva

WALL STREET MANHATTAN

naše osobitá verze klasického koktejlu, žitná whisky, Maraschino, Punt e Mes vermut, pomerančové bitters, domácí nakládaná třešeň

IN BULLEIT VERITAS

sladko-kyselá kombinace bourbonu Bulleit 10 Year Old, citrónu, sladké vanilkovo-jablečné pěny s příchuť tonka fazolí

PAPA REVOLUTION

rum Don Papa, calvados Roger Groult, mučenkové pyrė, 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, Laurent Perrier Champagne

COFFEE BEAN NEGRONI

Tanqueray gin, Campari infuzované kávou, vermut Antica Formula, – podávané přes ledovou kouli z černého čaje –

BOULEVARD SINGAPORE SLING

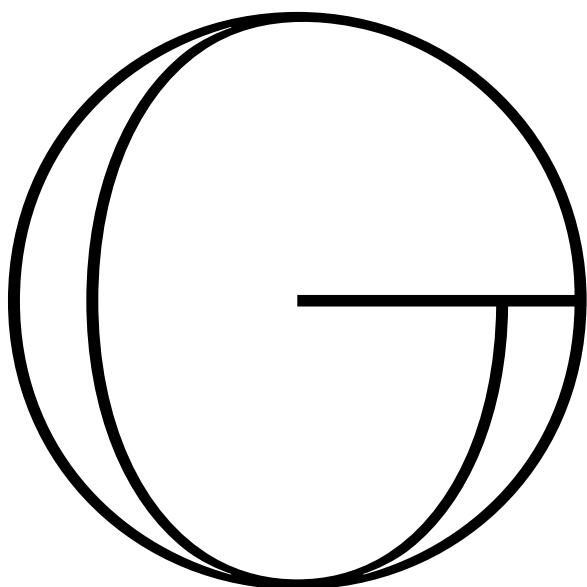
Tanqueray Ten, domácí třešňový sirup, čerstvá limeta, Grand Marnier, pomerančové bitters, tonik

SEABERRY FLIP

Russian Standard Platinum vodka infuzovaná růžovým pepřem, Cointreau, limetová šťáva, rakytníkový sirup, vaječný bílek, twist citrónu

THE ONE AND ONLY BLODDY MARY

naše verze kořeněné klasiky, Ketel One Citroen vodka, tomatový juice, domácí směs koření, citrón, řapíkatý celer, slanina



POLÉVKY

FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA VE STYLU STEAKHOUSU

kruton s gratinovaným sýrem Gruyere

255

BISQUE Z KANADSKÉHO HUMRA v pečeném listovém těstě, provoněný letitým sherry

370

SALÁTY

KLASICKÝ CAESAR SALÁT

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

275

SALÁT Z HEIRLOOM RAJČAT A ČERVENÉ CIBULE

listy hlávkového salátu, krémový dresink z modrého sýra

295

SALÁT Z RŮZNÝCH DRUHŮ PEČENÉ ŘEPY

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

285

SALÁT S HUMREM PODLE GEORGE

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

455

PŘEDKRMY

OPEČENÉ KRABÍ KOLÁČKY Z MARYLANDSKÉHO MODRÉHO KRABA

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

395

PEČENÝ TELECÍ MOREK V BYLINKOVO-CITRÓNOVÉ KRUSTĚ

džem z karamelizované cibule, opečené máslové crostini

365

UZENÝ SKOTSKÝ LOSOS & TRIO KAVIÁRU

pohankové bliny, crème fraiche, chřestový salát s vanilkovo-citrusovým dresinkem

385

KREKETOVÝ KOKTEJL Z JUMBO TYGŘÍCH KREKETŮ

tradiční koktejlomáčka s křenem

375

USDA PRIME HOVĚZÍ CARPACCIO

lanýžové aioli, hoblinky sýru Manchego, baby řeřicha

375

RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ AGNOLOTTI S HUMREM A MASCARPONE

máslová omáčka s pečenými lískovými ořechy, 12-ti letý balsamic

385

KLASICKÝ STEAK TARTAR

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

375

PEČENÉ "PERLIVÉ" ÚSTŘICE

čerstvé ústřice pečené v másle se Champagne a bylinkami

495

RŮZNÉ DRUHY ČERSTVÝCH ÚSTŘIC - DENNÍ NABÍDKA -

podávané s naší originální tomatovo-šalotkovou mignonette omáčkou

TRŽNÍ CENA

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 890

PETIT FILET MIGNON

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

225G / 8 OZ 955

RIB EYE BEZ KOSTI

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

400G / 14 OZ 990

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 1090

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 1090

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 2250

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 1050

PŘIDEJTE SI NA STEAK

Grilovaný humří ocas **TRŽNÍ CENA**
Grilovaná jumbo tygří kreveta **125**
Opečená kachní foie gras **195**

DALŠÍ MASO

PEČENÉ FARMÁŘSKÉ KUŘE
s pečeným citrónem a tymiánem, kuřecí šťáva
625

RYBY & MOŘSKÉ PLODY

CELÝ KANADSKÝ HUMR NA DVA ZPŮSOBY
grilovaný a klepeta pošírovaná v másle, dušený špenát
1750

OPEČENÉ TYGŘÍ KREVETY
& ATLANTSKÉ MUŠLE SV. JAKUBA
"vindaloo" kari omáčka, Beluga čočka
785

RYBA DNE
vykoštěná, s omáčkou beurre blanc s meduňkou
nebo extra panenským olivovým olejem

TRŽNÍ CENA

OMÁČKY

Béarnaise
Masová šťáva s portským vínem
Pepřová s brandy
Houbové cappuccino z lesních hub
Espuma z čerstvého křenu
Salsa z pečených jalapeno papriček, čerstvý koriandr
Máslo s černými lanýži
Chipotle máslo s karamelizovanou šalotkou
50

PŘÍLOHY

Pečená steaková brambora se zakysanou smetanou, slaninou a pažitkou — 95
Krémové bramborové pyré — 95
Krémové bramborové pyré s humrem — 225
Ručně krájené hranolky s Maldon solí — 95
Bramborový gratin — 95
Pečené Hash Browns — 95
Dušená basmati rýže s opečenou máslovou dýní a římským kmínem — 95
Mac & Cheese - makaróny se sýrem a černým lanýžem — 155
Cibulové kroužky v tempuře — 95

ZELENINA

Gratinovaný špenát se smetanou — 125
Dušený chřest s bílým vínem a šalotkou — 205
Restovaný baby bok choy s omáčkou superior — 115
Bio karotka glazovaná javorovým sirupem — 110
Karamelizovaná baby řepa s letitým balsamikem — 110
Míchaný listový salát s citrónovou vinaigrette — 110
Restované lesní houby — 145
Grilované středozemní papriky — 110

