

HLADNO PREDJELO

FARMEROVA PLATA (za dvije osobe)

Vrijeme, sol i dobri komadi mesa.

Meso iz tiblice, lax kare, domaća kobasica, pršut, mesni namaz, tordi sir, punjene papričice, feferoni, kiseli krastavci.

15,80 €

MESO IZ TIBLICE MAME ANE

Meso z bajice, meso iz kiblice... puno je izvedenica imena za ovaj tradicionalni, domaći specijalitet sjeverozapadne Hrvatske.

Pečeno svinjsko meso koje se čuva u kosanoj masti. Kušajte ovo starinsko jelo i uživajte!

14,70 €

JUHE

DOMAĆA GOVEĐA JUHA

Neizostavna juha svakog tradicionalnog nedjeljnog ručka.



Bistra domaća juha od junećeg flama i povrća.

4,20 €

„THE BOSS“ PARADAJZ JUHA

Iscjeljuje dušu i tijelo

Paradajz juha našeg šefa kuhinje – Paje, pripremljena je od soježih rajčica i povrtnog temeljca. Ova juha Vas grli svojim okusima!

** vegansko jelo, bez glutena  *

4,50 €

„LEGENDA“ JUHA OD GLJIVA

Došla je tiho i ušla u legendu.

Ova juha je okrepljujuća fuzija nekoliko tradicionalnih hrvatskih recepata za juhu od gljiva. Poslužena s prženom slaninom i mileramom.

5,50 €

NAŠA PRIČA O STEAKOVIMA

Steakove pečemo na prirodnom žaru i dimu, Josper tehnologijom, po originalnoj recepturi.

NAPOMENA

*Sve steakove pečemo **medium**, ukoliko drugačije ne zatražite!*

COPO STEAK (*wet-aged*)

... ili kako dijeliti nezaboravne zajedničke trenutke

Striploin steak (400 g), wet-aged 20 dana. Narezan na trakice i poslužen uz domaći pesto od bosiljka i naš BBQ umak!

29,50 €

BUTCHER'S CUT STEAK (*wet-aged*)

Zašto se tako zove? Legenda kaže da su mesari taj rez ostavljali za sebe...

Ovaj originalni steak (400 g) je potrbušni mišić, punog naziva Bavette D'aloiau. Njegova specifičnost je u dugom vlaknu i slasnom okusu govedine. Poslužen s gljivama u domaćem BBQ umaku.

32,00 €

BULL `S EYE (*wet-aged*)

Pogodak u središte okusa!

Ribeye steak (350 g). Jedan od najcjenjenijih komada junećeg mesa, mramorne masnoće i aromatičnog okusa, suho mariniran u začinima. Poslužen uz domaći pesto od bosiljka.

39,90 €

PORTERHOUSE STEAK (dry-aged)

Steak s pričom, za istinske steakoljupce!

T-bone steak (cca 1 kg). Sastoji se od bifteka i ramsteaka, odvojenih komadom kosti, u obliku slova T. Pečen na prirodnom žaru i poslužen uz naše domaće umake – BBQ, Ranch i pesto od bosiljka.

69,00 €

Crtica iz povijesti New Yorka:

Porterhouse – naziv za krčme, pivnice u New Yorku, u 18. stoljeću

TOMAHAWK STEAK (dry-aged)

Prava atrakcija za oči i nepce.

Ribeye steak s rebrom (900 g), začinjjen selekcijom začina. Odrezak se peče na kosti koja ga štiti od sušenja pa mesu zadržava sočnost i mekoću. To ga čini jednim od najcjenjenijih i najukusnijih steakova. Poslužen uz naše domaće umake – BBQ, Ranch i pesto od bosiljka.

79,00 €

PRILOZI

<i>STEAKHOUSE (kriške)</i>	3,00 €
<i>DOLLARS (ploške)</i>	3,00 €
<i>ANIMAL FRIES (s cheddar cheese umakom i prženom slaninom)</i>	3,90 €
POMFRIT OD BATATA	3,70 €
INDIJANSKI GRAH	7,90 €
POVRĆE SA ŽARA	4,50 €
COLESLAW SALATA	4,80 €
MEXICAN CORN SALATA	4,20 €

REBRICA

DOC HOLIDAY RIBS

On je bio jedan od najbržih revolveraša, ali ova rebra su...

Sporo pečena svinjska rebra, tako mekana da se meso odvaja od kosti. Glazirana domaćim BBQ umakom.

13,80 €

SEDONA SPARE RIBS

Dvije legende susrele su se u Turopolju.

Legendarno mjesto u Arizoni i svjetski specijalitet spojeni su u Turopolju, u nezaboravan okus! Svinjska rebrica zapečena na prirodnom žaru, glazirana domaćim, pikantnim BBQ umakom. Doslovno, za prste polizati! (pikantno jelo)

14,70 €

SJEVER / JUG (PORCIJA JE ZA DVOJE ILI JEDNOG GLADNOG)

Amerika na tanjuru, u ovom slučaju - na kamenu!

Doc Holiday i Sedona rebra, poslužena uz priloge spravljene od izvornih američkih namirnica: Mexican Street Corn salatu, coleslaw salatu i pržene krumpiriće.

23,90 €

PRILOZI

STEAKHOUSE (kriške)	3,00 €
DOLLARS (ploške)	3,00 €
ANIMAL FRIES (s cheddar cheese umakom i prženom slaninom)	3,90 €
POMFRIT OD BATATA	3,70 €
POVRĆE SA ŽARA	4,50 €
COLESLAW SALATA	4,80 €
MEXICAN CORN SALATA	4,20 €
ONION RINGS s umakom	3,80 €

NAŠI BURGERSI

OPASNO DOBRI, KAO I SLAVNA AMERIČKA ORUŽJA IZ VREMENA „WILD WESTA“ - ČIJA IMENA NOSE. (100 % DOMAĆI JUNEĆI BURGERSI, BEZ NITRATA I ADITIVA)

SHOTGUN

DOUBLE XXL BURGER

2x juneći burger, brioche pecivo, burger umak, salata, gauda sir, pržena slanina, rajčica, kiseli krastavci, karamelizirani luk.

11,99 €

WILD BILL – COLT NAVY 36

CHEESEBURGER

Juneći burger, brioche pecivo, cheddar cheese umak, BBQ umak, gauda sir, salata, kiseli krastavci, karamelizirani luk.

11,50 €

JESSE JAMES – SMITH & WESSON 45

PULLED PORK BURGER

Trgana svinjetina, sporo pečena u vlastitom umaku, brioche pecivo, pulled pork umak, coleslaw salata, kiseli krastavci, rikola, gauda sir.

10,90 €

PEACEMAKER – COLT ARMY 45

CHICKEN BURGER

Kentucky style pržena piletina, brioche pecivo, krem sir, pohani luk, gauda sir, pržena slanina, burger umak.

11,80 €

PRILOZI

STEAKHOUSE (kriške) 3,00 €

DOLLARS (ploške) 3,00 €

ANIMAL FRIES (s cheddar cheese umakom i prženom slaninom) 3,90 €

POMFRIT OD BATATA 3,70 €

POVRĆE SA ŽARA 4,50 €

ONION RINGS s umakom 3,80 €

TEX MEX

KAUBOJSKA TAVA

Sočno, slasno, kremasto

Uštipci od čistog junećeg mesa, špakani slaninom i sirom, pečeni na prirodnom žaru. Posluženi u umaku od kajmaka.

13,90 €

TEXAS GULAŠ

Slavno pikantno i izdašno kaubojsko jelo

Gulaš od junećeg mesa i divljači, duugo dinstan s povrćem i začinama, u vinu. Poslužen u kotliću, s domaćim njokima.

13,70 €

ALAMO CHICKEN

Sraz Texasa i Mexica – ovaj put u kulinarskoj izvedbi!

Otkošteni pileći batak i zabatak, mariniran u mješavini začina, pečen na prirodnom žaru. Posluženi uz Mexican Street Corn salatu i pržene krumpiriće.

13,80 €

KENTUCKY STYLE CHICKEN

Odleti na par minuta...

Panirani, otkošteni, hrskavo prženi pileći batak i zabatak posluženi s pomfritom od batata i umakom.

13,90 €

IVONA ČETIRI PIŠTOLJA

Igrom riječi u imenu, opisujemo ovo lagano i moderno jelo

Marinirani pileći file, pečen na prirodnom žaru, poslužen s prženim domaćim njokima i blagim kremastim umakom od kajmaka.

13,70 €

AUSTIN SALATA

Malo kalorija i puno užitka

Kao i najzeleniji grad u SAD-u, tako je i ova salata puna zelenila: pileći file sa žara, zelena salata, radič, rikola, sir, krutoni, jogurt dressing.

11,50 €

SPECIJALITETI

WINCHESTER 308

Naš lungić se puni kao i slavna puška!

Svinjska pisanica punjena sušenom rajčicom i ementaler sirom, omotana slaninom, pečena na prirodnom žaru te poslužena s domaćim prženim njokima od krumpirovog tijesta i Ranch umakom.

19,90 €

SILVERADO

Ili potraga za bogatstvom...

Zapravo, u ovom slučaju, bogatstvo okusa se nalazi u svinjskoj vješalici punjenoj krem sirom, obavijenoj janjećom maramicom, pečenoj na prirodnom žaru i posluženoj uz pržene krumpiriće.

19,40 €

ZAGREBAČKI COWBOY

Ovo nije običan zagrebački

Zakaj? Zato kaj je ovaj izdašni komad sočnog lungića punjen sirom i aromatičnom pečenom šunkom, a hrskavošću parira prženim krumpirićima uz koje je poslužen.

18,70 €

OLD SALOON (za dvije osobe)

Po starom bakinom receptu

Marinirana svinjska koljenica, sporo pečena na niskoj temperaturi da mesu zadrži mekoću i sočnost, obavijena hrskavom koricom. Poslužena s mlincima koji se sljubljuju sa soježim sirom.

24,80 €

SMOKE & BEER (za dvije osobe) DOSTUPNO SAMO U JESENSKOM I ZIMSKOM PERIODU

Uz ovo jelo idealno ide pivo!

Sporo pečeni dimljeni buncek u umaku od crnog piva, poslužen s domaćim krumpirovim njokima i dinstanim crvenim zeljem. U slast!

25,90 €

PLATE ZA VIŠE OSOBA

BBQ FOR 2

Eksplozija okusa za uživanje u paru

Selekcija naša četiri jela, spremljena za dvoje. Sadrži Doc Holiday rebra, punjeni lungić Winchester 308, otkošteni pileći batak i zabatak Alamo Chicken i Wild Bill cheeseburger, uz priloge: pržene krumpiriće, coleslaw salatu i Mexican Street Corn salatu.

36,95 €

POKER ASEVA

Četiri asa naše kuće!

Punjena vješalica Silverado, Zagrebački Cowboy, Kaubojska tava (špikani juneći uštupci u umaku od kajmaka) i otkošteni pileći batak i zabatak Alamo Chicken, uz priloge: indijanski grah i pržene krumpiriće. Savršena kombinacija za uživanje u hrani i druženju!

79,90 €

DILIŽANSA

Ili hedonističko ludilo...

Ova plata za 6 osoba neopisiva je vizualna i gastronomska atrakcija koju morate doživjeti! Copo steak, Old Saloon (pečena svinjska koljenica s mlincima), Doc Holiday rebra, Winchester 308 (punjeni lungić), Kentucky Style Chicken, uz priloge: punjene papričice, povrće sa žara, coleslaw salatu i pečenu papriku.

148,00 €

ZA KAUBOJE

VEGETARIJANCE

LIJEPA VRTLARICA

Povrtni steak

Odrezak od svježeg povrća, serviran na palenti sa žara, preliven s laganim umakom od sira i aromatičnih trava.

11,80 €

BURGER VEGE COWBOYJA

Pravi burger, samo bez mesa...

Povrtna polpeta, brioche pecivo, sir gauda, burger umak, rajčica. Servirano na posteljici od zelene salate i prženim krumpirićima.

11,90 €

TORTILJA COWBOY - VEGANA

Namirnice isključivo biljnog porijekla

Tortilja punjena povrćem i seitanom, obogaćena sweet chili umakom. Poslužena uz salsa umak.

11,90 €

ZA MALE KAUBOJE

BURGER MALIH COWBOYJA

Burger od čistog junećeg mesa (150 g), poslužen uz pržene krumpiriće i ketchup.

8,90 €

TANJURIĆ - SMAJLIĆ

Domaći pohani prutići od čistog pilećeg filea, posluženi uz nezaobilazni tandem - pržene krumpiriće i ketchup.

8,90 €

SALATE

MIJEŠANA SALATA

Osvježavajuća kombinacija radiča, zelene salate i rikole. 3,50 €

SALATA OD RIKOLE i CHERRY RAJČICA 3,90 €

SALATA OD SLATKOG KUPUSA 3,50 €

COLESLAW SALATA

Najpoznatija američka salata od kupusa i mrkve. 4,80 €

MEXICAN STREET CORN SALATA

Tradicionalna meksička street food salata od kukuruza, paprike i mladog luka, u umaku od jogurta i majoneze. 4,20 €

PEČENA PAPRIKA

S prženim češnjakom i reduciranim acetom balsamicom. 4,50 €

KISELE PAPRIČICE punjene svježim sirom 4,50 €

PRILOZI

Steakhouse (kriške) 3,00 €

Pomfrit od batata 3,70 €

Dollars (ploške) 3,00 €

Povrće sa žara 4,50 €

Onion rings s umakom 3,80 €

Ketchup / majoneza / BBQ umak 1,00 €

Košarica kruha / domaća peciva 1,90 €

Animals fries 3,90 €

Krumpirići sa cheddar cheese umakom i prženom slaninom.

Indijanski grah 7,90 €

Zapečeni grah

SLATKO CARSTVO

ŠTRUDLA OD JABUKA

Rapsodija domaće kuhinje.

Domaće, glatko, tanko tijesto nadjeveno finim, kiselkastim jabukama. Posluženo s umakom od vanilije.

5,50 €

ČOKOLADNA PITA

Vrlo čokoladna, vrlo sočna, vrlo ukusna...

Čokoladni ganache na hrskavoj podlozi od keksa, s preljevom od šumskog voća.

4,80 €

BROWNIE SA SLADOLEDOM

Može li američkije?

Prekrasan spoj biskvita i čokolade, s kuglicom sladoleda od vanilije.

5,50 €

HOT LOVE

Obojana toplo-hladna igra.

Toplo šumsko voće u kombinaciji sa sladoledom od vanilije.

4,50 €

DNEVNI DESERT

Domaći desert napravljen od sezonskih delicija...

4,90 €