

PREDJELA

Svako putovanje, pa i ono najljepše i najduže, počinje s prvim korakom. Neka i Vaš prvi korak u putovanju kroz jelovnik kauboja bude neko od ovih ukusnih predjela!

KAUBOJSKA DASKA (porcija za 2 osobe)

Fali Vam daska? Mi ju imamo!

Savršeno tanko narezan španjolski pršut Serrano gran reserva (100 g), sušen 24 mjeseca, od pasmine Duroc. Odlikuje se specifičnim, delikatnim, nježnim, slasnim okusom. Pecorino Re Sardo - ovčji polutvrdi sir sa Sardinije (100 g), 10 mjeseci zrenja. Kompaktne teksture, punog okusa i blage slatkoće, koji svojom kvalitetom opravdava titulu „Sardinijskog kralja“.

15,90 €

ROUTE 66

Za dobar početak putovanja.

Za početak Vaše avanture na ranchu, pripremili smo neodoljivu kombinaciju naših toplih i hladnih predjela: pulled pork meatballs s ranch umakom, crispy chicken wings s BBQ umakom, mac 'n' cheese nuggets i sirni namaz od karameliziranog luka uz tortilla čips.

17,90 €

SHERIFF'S SPECIAL

Osuđeni ste na užitek!

Domaća rustikalna pašteta od sporo pečenog mesa svinjskih rebara i carskog mesa.

5,90 €

JUHE

DOMAĆA GOVEĐA JUHA

Neizostavna juha svakog tradicionalnog nedjeljnog ručka.

Bistra domaća juha od junećeg flama i povrća.

4,90 €

„THE BOSS“ PARADAJZ JUHA

Iscjeljuje dušu i tijelo

*Paradajz juha našeg šefa kuhinje – Paje, pripremljena je od svježih rajčica i povrtnog temeljca. Ova juha Vas grli svojim okusima! *vegansko jelo, bez glutena 🌱*

5,50 €

„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.

5,90 €

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*)

Kako dijeliti nezaboravne zajedničke trenutke?

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

32,00 €

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

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

Ovaj originalni steak je potrbušni mišić, punog naziva Bavette D'aloiau. Njegova specifičnost je u dugom vlaknu i slasnom okusu govedine. Poslužen s domaćim red wine umakom.

35,00 €

BULL `S EYE (*wet-aged*)

Pogodak u središte okusa!

Ribeye steak. Jedan od najcjenjenijih komada junećeg mesa, mramorne masnoće i aromatičnog okusa, 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 800 g). Sastoji se od bifteka i ramsteka, odvojenih komadom kosti, u obliku slova T. Pečen na prirodnom žaru i poslužen uz naše domaće umake – BBQ, Ranch i pesto od bosiljka.

68,00 €

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 (cca 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

STEAKHOUSE PRŽENI KRUMPIRIĆI	3,50 €
ANIMAL FRIES (s cheese umakom i prženom slaninom)	4,50 €
POMFRIT OD BATATA	3,90 €
INDIJANSKI GRAH	8,90 €
POVRĆE SA ŽARA	5,20 €
COLESLAW SALATA	4,90 €
MEXICAN CORN SALATA	4,90 €
ONION RINGS s umakom	3,90 €
RED WINE UMAK za steak	3,90 €

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.

14,80 €

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)

15,90 €

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 steakhouse krumpiriće.

24,90 €

PRILOZI

STEAKHOUSE PRŽENI KRUMPIRIĆI	3,50 €
ANIMAL FRIES (s cheese umakom i prženom slaninom)	4,50 €
POMFRIT OD BATATA	3,90 €
INDIJANSKI GRAH	8,90 €
POVRĆE SA ŽARA	5,20 €
COLESLAW SALATA	4,90 €
MEXICAN CORN SALATA	4,90 €
ONION RINGS s umakom	3,90 €

NAŠA NOVA SELEKCIJA BURGERA – PREMIUM LINE

OPASNO DOBRI, KAO I SLAVNA AMERIČKA ORUŽJA IZ DOBA „WILD WESTA“ - ČIJA IMENA NOSE. (100 % JUNEĆE MESO VRHUNSKE KVALITETE, BEZ ADITIVA I KONZERVANSA)

JESSE JAMES' SMITH & WESSON 45

BACON BURGER

100% juneće meso (200 g), brioche pecivo, BBQ umak, pržena slanina, sir gauda, kiseli krastavci, prženi luk.

11,90 €

WILD BILL's COLT NAVY 36

CHEESEBURGER

100% juneće meso (200 g), brioche pecivo, burger umak, preljev od gaude, karamelizirani luk, kiseli krastavci, rajčica, zelena salata.

11,90 €

WYATT EARP's COLT BUNTLINE SPECIAL

TRUFFLE BURGER

100% juneće meso (230 g), brioche pecivo, grana padano u listićima, tapenada od pršuta, preljev od kajmaka i tartufate, rikola, radič, namaz od krem sira. Servirano uz onion rings.

14,90 €

PAT GARRETT's COLT ARMY 45

CHICKEN BURGER

Prženi otkošteni bata/zabatak (300 g), brioche pecivo, burger umak, rajčica, zelena salata.

11,40 €

NAPOMENA:

Sastav burgera nije moguće mijenjati! Sve burgere pečemo **medium**, ukoliko drugačije ne zatražite!

PRILOZI

STEAKHOUSE PRŽENI KRUMPIRIĆI	3,50 €
ANIMAL FRIES (s cheese umakom i prženom slaninom)	4,50 €
POMFRIT OD BATATA	3,90 €
ONION RINGS s umakom	3,90 €

TEX-MEX

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 domaću Mexican Street Corn salatu i steakhouse pržene krumpiriće.

14,80 €

BURRITO SEDMORICE VELIČANSTVENIH

Sedam sastojaka za veličanstveni okus

Tortilja punjena s pulled porkom, guacamole umakom, pečenom paprikom i rižom, zappečena s hrskavim gauda sirom. Servirana uz domaću Mexican Street Corn salatu.

14,50 €

TEXAS GULAŠ

Slavno pikantno i izdašno kaubojsko jelo

Gulaš od junećeg mesa i divljači, duuuugo dinstan s povrćem i začinicima, u crnom vinu. Poslužen u kotliću, s domaćim njokima.

14,70 €

KAUBOJSKA TAVA

Sočno, slasno, kremasto... Nastavite niz!

Uštupci od čistog junećeg mesa, špikani sirom i posluženi u umaku od kajmaka.

13,80 €

BLACK & WHITE CHICKEN

Igrom riječi u imenu, opisujemo ovo fit jelo

Marinirani pileći file, pečen na prirodnom žaru, poslužen uz crnu rižu s povrćem i krokantom od parmezana. Nisko kalorično, originalno i fino!

14,80 €

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, prženi falafel, zelena salata, radič, rikola, tvrdi sir i lagani jogurt dressing.

13,50 €

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 domaćim Ranch umakom.

20,90 €

ROYAL FLUSH

Vaše najjače karte!

Sporo pečena teleća prsa bez kosti, u umaku od šumskih gljiva. Poslužena uz krušnu okruglicu (zeml knedlu). Kombinacija koja nosi pobjedu!

22,50 €

ZAGREBAČKI COWBOY

Ovo nije običan zagrebački...

Zakaj? Zato kaj je ovaj izdašni komad sočnog lungića bogato napunjen sirom i aromatičnom pečenom šunkom, a hrskavom koricom parira steakhouse prženim krumpirićima uz koje je poslužen. Servirano uz domaći Ranch umak.

19,70 €

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.

25,80 €

PLATE ZA VIŠE OSOBA

BBQ FOR 2 (za dvije osobe)

Eksplוזija 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: steakhouse pržene krumpiriće, coleslaw salatu i Mexican Street Corn salatu.

39,50 €

POKER ASEVA (za četiri osobe)

Četiri asa naše kuće!

Royal Flush (teleća prsa u umaku od šumskih gljiva i zeml knedla), Zagrebački Cowboy, Sedona spare ribs i Black & White Chicken, uz priloge: indijanski grah, coleslaw salatu, pečenu papriku, Mexican corn salatu i punjene papričice. Savršena kombinacija za uživanje u hrani i druženju!

91,00 €

DILIŽANSA (za šest osoba)

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) i Alamo Chicken, uz priloge: steakhouse krumpiriće, 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 kajmaka i aromatičnih trava.

12,80 €

BURGER VEGE COWBOYJA

Pravi burger, samo bez mesa...

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

12,90 €

TORTILJA COWBOY - VEGANA

Namirnice isključivo biljnog porijekla

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

12,90 €

ZA MALE KAUBOJE

BURGER MALIH COWBOYJA

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

8,90 €

DOMAĆI CHICKEN NUGGETS

Domaći panirani pileći file, posluženi uz nezaobilazni tandem - pržene krumpiriće i ketchup.

9,80 €

SALATE

MIJEŠANA SALATA

Osvježavajuća kombinacija radiča, zelene salate i rikole. 3,90 €

SALATA OD RIKOLE i CHERRY RAJČICA 4,50 €

SALATA OD SLATKOG KUPUSA 3,80 €

COLESLAW SALATA

Najpoznatija američka salata od kupusa i mrkve. 4,90 €

MEXICAN STREET CORN SALATA

Tradicionalna meksička street food salata od kukuruza, paprike i mladog luka, u umaku od jogurta i majoneze. 4,90 €

PEČENA PAPRIKA

S prženim češnjakom i reduciranim acetom balsamicom. 5,50 €

KISELE PAPRIČICE punjene svježim sirom 5,50 €

PRILOZI

STEAKHOUSE PRŽENI KRUMPIRIĆI 3,50 €

ANIMAL FRIES (s cheese umakom i prženom slaninom) 4,50 €

POMFRIT OD BATATA 3,90 €

INDIJANSKI GRAH 8,90 €

POVRĆE SA ŽARA 5,20 €

COLESLAW SALATA 4,90 €

MEXICAN CORN SALATA 4,90 €

ONION RINGS s umakom 3,90 €

KOŠARICA KRUHA /DOMAĆEG PECIVA 2,50 €

DOMAĆI UMACI (ranch, BBQ, cheddar,kajmak) 1,80 €

RED WINE UMAK za steak 3,90 €

SLATKO CARSTVO

DOMAĆA ŠTRUDLA OD JABUKA

Rapsodija domaće kuhinje

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

5,80 €

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

Kaubojska bomba

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.

4,90 €

DNEVNI DESERT

Iznenadenje iz kaubojske slastičarne.

5,20 €