Szef kuchni

POLECA

Chłodnik arbuzowo-malinowy z fetą

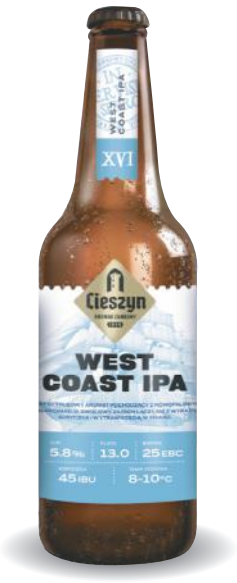
10 zł

Blackburger z sosem truflowym
wołowina, rukola, ser cheddar, boczek, pieczarki,
sos truflowy, frytki steak house

36 zł

Piwa rzemieślnicze Browaru Zamkowego Cieszyn

9 zł



Przystawki

Nachosy — 12 zł
z sosem salsa texicana

Chrupiące Skrzydełka — 18 zł
8 szt. z sosem BBQ

Texas Onion Rings — 12 zł
krążki cebulowe 8 szt. z wybranym sosem

Crispy Snacks — 12 zł
paluszki serowe 4 szt., panierowany kalafior 4 szt., wybrany sos

sosy do wyboru:
pikantny, musztardowo-miodowy, śmietanowo-rukolowy, czosnkowy, BBQ, ketchup

Zupy

Kentucky Soup — 10 zł
tradycyjny domowy rosół z makaronem

Ohio Soup — 15 zł
krem z papryki i pomidorów, serek Philadelphia, śmietanka, zielony olej

Mushroom Soup — 12 zł
krem grzybowy ze śmietanką, grzanki

Sałatki

San Antonio Brisket

swojska wołowina pastrami
peklowana przez szefa kuchni,
bukiet sałat,
grillowana papryka,
pomidorki koktajlowe,
serowe kulki z sezamem,
pikantny sos

20 zł

California Chicken

grillowany kurczak,
ogórek zielony,
pomidorki koktajlowe,
bukiet sałat,
grzanki,
ziołowy sos vinaigrette

17 zł

BURGERY

1 FLORENTINO CHEESEBURGER — 26 zł

wołowina, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, ser cheddar, prażona cebulka,
sos BBQ, sos czosnkowy, frytki steak house

2 PULLED PORK BURGER — 27 zł

szarpana wieprzowina gotowana w Coca-Coli z aromatycznymi ziołami,
ser cheddar, ogórek konserwowy, krążki cebulowe, sos BBQ, frytki steak house

3 CHICKEN BURGER — 25 zł

grillowany filet z kurczaka, sałata, pomidor, ogórek zielony,
sos czosnkowy, sos musztardowo-miodowy, frytki steak house

4 DALLAS HOT SPECIAL — 35 zł

swojska wołowina pastrami peklowana przez szefa kuchni,
paluszki serowe, pomidor, salsa texicana, sos BBQ, frytki steak house

5 VEGE BURGER — 26 zł

panierowany camembert, pomidor, ogórek, sałata, sos rukolowy,
sos żurawinowy, frytki steak house

DANIA DLA NAJMŁODSZYCH

Little Chicken — 16 zł

kotlecik drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych, kluski śląskie
z sosem pieczeniowym, surówka colesław

Little Fish — 16 zł

paluszki rybne z dorsza, purée ziemniaczane, gotowany brokuł i kalafior

DANIA GŁÓWNE

CRAZY COWBOY — 26 zł
grillowany stek z karkówki w sosie BBQ, surówka colesław, sos czosnkowy, frytki steak house

TEXAS - POLISH FEAST — 33 zł
tradycyjna śląska rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta

DAKOTA DUCK — 38 zł
pierś z kaczki sous vide confitowana z jabłkiem na białym winie z gotowanym brokułem i kalafiorem

NEW YORK BEEF CHEEKS — 32 zł
policzki wołowe, purée ziemniaczane, jabłko glazurowane miodem i majerankiem

JEFFERSON CHICKEN — 25 zł
grillowana pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami, paluszki serowe, sos śmietanowo-rukolowy

MINNESOTA FISH — 34 zł
sandacz smażony na maśle z rozmarynem i białym winem, opiekane ziemniaki, pomidory koktajlowe, kapary, oliwki, cytryna

WESTERN SALMON — 36 zł
łosoś smażony na maśle z suszonymi pomidorami, purée ziemniaczane, bukiet sałat, sos śmietanowo-cytrynowy

TEXAS PORK — 27 zł
kotlet schabowy, jajko sadzone, boczek, frytki, surówka colesław

AMERICAN BBQ RIBS — 34 zł
pieczone żeberka marynowane w miodzie, rumie i soku jabłkowym, grillowana kolba kukurydzy, surówka colesław

ALABAMA SKY — 24 zł
wątróbka duszona w śmietanie z kiszonym ogórkiem, pieczarkami i cebulką, podana na grillowanej bagietce

CRISPY TORTILLA — 18 zł
panierowany kurczak, sałata, pomidor, ogórek, sos rukolowy, frytki steak house

STEKI

Philadelphia T-bone

steak T-bone, kalafior panierowany, masełko ziołowe, frytki steak house, sos do wyboru

119 zł

Louisiana Steak

antrykot wołowy, grillowane pieczarki, gotowana kolba kukurydzy, masełko ziołowe, frytki steak house, sos do wyboru

59 zł

Montana Steak

tournedos z polędwicy wołowej, grillowane warzywa, opiekane ziemniaki, masełko ziołowe

79 zł

Homemade Beefsteak

siekana wołowina, gałka muszkatołowa, puree ziemniaczane, jajko sadzone, krążki cebulowe, sos serowy

49 zł

sosy do wyboru:
pikantny, musztardowo-miodowy, śmietanowo-rukolowy, czosnkowy, BBQ, ketchup

Gorąca patelnia *szefa kuchi*

MAC & CHEESE — 22 zł

klasyka kuchni amerykańskiej: makaron z sosem serowym i podwójnym serem

HOT CRISPY SKINS — 25 zł

ziemniaczane łódeczki, szarpana wieprzowina gotowana w Coca-Coli z aromatycznymi ziołami, ser, pikantny sos

CHICKEN PAN — 24 zł

ziemniaczane łódeczki, panierowany kurczak, ser, sos serowy

AUSTIN PASTA — 23 zł

makaron, brokuły, ser lazur, suszone pomidory, sos serowy

desery

Brownie 15 zł
ciasto czekoladowe, gałka lodów,
owoce sezonowe, słony sos karmelowy

Apple Crumble 14 zł
jabłka zapiekane z suszoną żurawiną
pod chrupiącą kruszonką, karmel,
gałka lodów, suszona pomarańcza

Firmowe lody TEXAS 19 zł
puchar lodowy z owocami, sos deserowy,
chrupiące dodatki

NAPOJE GORĄCE

Espresso	5 zł
Espresso macchiato	6 zł
Espresso doppio	7 zł
Americano classic	6 zł
Americano white	7 zł
Cappuccino	8 zł
Latte macchiato	9 zł
Latte macchiato z syropem	10 zł
Latte macchiato z lodami waniliowymi	12 zł
Herbata Sir Williams	6 zł
Herbata sypana dzbanek 0,5 l	12 zł

*** Drodzy Goście ***

Istnieje możliwość zamówienia kawy z mlekiem bez laktozy. Poinformuj kelnera o swoim wyborze.
Szczegółowe informacje dotyczące składu potraw oraz alergenów dostępne na życzenie.

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola / Coca-Cola zero		0,25 l	**5 zł**
Fanta / Sprite		0,25 l	**5 zł**
Kinley	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Lemon, Ginger Ale, Bitter Rose	0,25 l	**5 zł**
Kropla Beskidu / Kropla Délice	woda mineralna niegazowana, gazowana	0,33 l 0,75 l	**5 zł** **10 zł**
fuzetea	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem o smaku mango z rumiankiem	0,25 l	**5 zł**
Cappy	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy	0,25 l	**5 zł**
BURN ENERGY DRINK	napój energetyzujący	0,25 l	**7 zł**
Coca-Cola Energy	napój energetyzujący	0,25 l	**7 zł**
Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa		0,40 l 1 l	**8 zł** **19 zł**

PIWO BUTELKOWE

Żywiec / Warka	0,5 l	**8 zł**
Żywiec Pszeniczne Białe / IPA	0,5 l	**9 zł**
Żywiec IPA / APA	0,5 l	**9 zł**
Żywiec Belgijskie Ale	0,5 l	**9 zł**
Żywiec Wiedeński Lager	0,5 l	**9 zł**
Heineken	0,5 l	**8 zł**
Złoty Bażant	0,5 l	**9 zł**
Desperados Original / Mojito	0,4 l	**9 zł**
Desperados Whisky / Cactus & Lime	0,4 l	**9 zł**

strefa ZERO

Heineken	0,5 l	**8 zł**
Żywiec	0,5 l	**8 zł**
Żywiec Białe	0,5 l	**8 zł**
Warka ciemne cytrynowe	0,5 l	**8 zł**
Warka cytryna	0,5 l	**8 zł**
Warka rabarbar z truskawką	0,5 l	**8 zł**
Warka jabłko z miętą	0,5 l	**8 zł**
Warka grejpfrut z pomarańczą	0,5 l	**8 zł**

ALKOHOLE

Jack Daniel's	0,5 l	**140 zł**	40 ml	**12 zł**
Ballantine's	0,5 l	**95 zł**	40 ml	**9 zł**
Grant's	0,7 l	**120 zł**	40 ml	**8 zł**
Wild Turkey 81	0,7 l	**130 zł**	40 ml	**8 zł**
Wild Turkey 101	0,7 l	**165 zł**	40 ml	**10 zł**
Tullamore D.E.W.	0,7 l	**140 zł**	40 ml	**12 zł**
Martel Cognac	0,7 l	**190 zł**	40 ml	**12 zł**
Hennessy Cognac	0,5 l	**165 zł**	40 ml	**14 zł**
Napoleon Brendy			40 ml	**16 zł**
Gin Seagram's			40 ml	**9 zł**
Metaxa 5*			40 ml	**8 zł**
Metaxa 7*			40 ml	**9 zł**
Sailor Jerry Rum			40 ml	**12 zł**
Tequilla: Silver / Gold			40 ml	**10 zł**
Jagermeister			40 ml	**9 zł**

PIWO LANE

Żywiec		Wiedeński Lager	
0,3 l	**6 zł**	0,3 l	**8 zł**
0,5 l	**8 zł**	0,5 l	**9 zł**

WÓDKI

Wyborowa	0,5 l	**55 zł**	40 ml	**6 zł**
Khortytsa	0,5 l	**65 zł**	40 ml	**7 zł**
Finlandia	0,5 l	**75 zł**	40 ml	**8 zł**
Śliwowica	0,5 l	**90 zł**	40 ml	**7 zł**
Soplica smakowa	0,5 l	**50 zł**	40 ml	**6 zł**

PRZY ZAKUPIE BUTELKI WHISKEY
1 LITR Coca-Cola **GRATIS!**

PRZY ZAKUPIE BUTELKI WÓDKI
1 LITR Cappy **GRATIS!**

DRINKI

APEROL spritz

Prosecco
Aperol
woda gazowana
pomarańcza

19 zł

MOJITO bezalkoholowe

Sprite lub
woda gazowana
cukier trzcinowy
limonka
mięta

10 zł

cuba LIBRE

Biały rum
Coca-Cola
limonka

14 zł

TEQUILLA sunrise

Tequilla
sok
pomarańczowy
Grenadina

16 zł

MOJITO

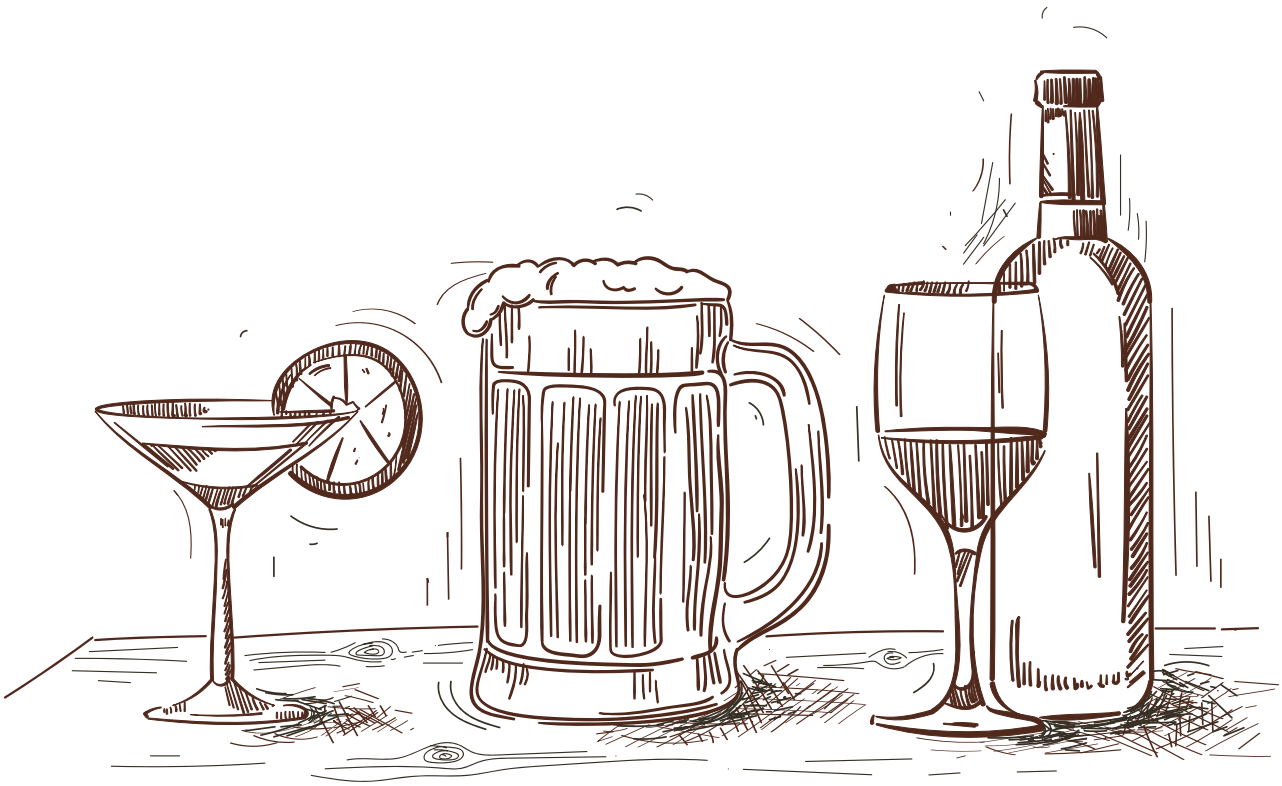
Rum Bacardi
Sprite lub
woda gazowana
cukier trzcinowy
limonka
mięta

15 zł

LYNCHBURG lemonade

Jack Daniel's
Cointreau
Sprite
sok z cytryny
cukier trzcinowy

20 zł



KARTA WIN

WINA musujące

Cava Bienvenido, D.O. Cava, Pere Ventura, Hiszpania — 75 CL **65 zł**
Wino wytrawne w kolorze jasnego złota z subtelnymi bąbelkami. Główne eksponowane aromaty to orzeźwiająca cytryna i słoneczna gruszka. W smaku aksamitne, kremowe, ale jednocześnie bardzo rześkie i temperamentne.

Prosecco da Luca, D.O.C. Prosecco, Da Luca, Włochy — 75 CL **55 zł**
Wytrawne wino musujące o jasno-słomkowej barwie z zielonymi refleksami i drobnymi bąbelkami. W nosie wuczuwalne czerwone jabłka wraz z ciekawym aromatem sorbetu cytrynowego z lekko pikantną nutą nasion kopru.

Charles de Beaucour Demi Sec, Dolina Loary, Compagnie Francaise des Grands Vins, Francja — 75 CL **40 zł**
Wino półsłodkie, musujące o lekko złotym kolorze z eleganckimi drobnymi bąbelkami, znakomite na każdą okazję. Charles de Beaucour przepełniony jest zapachem kwiatów.

WINO polskie

Srebrna Góra Cuvee Rouge, Wielkopolska, Srebrna Góra — 75 CL **130 zł**, 15 CL **21 zł**
Wino wytrawne o rubinowo-czerwonej barwie. Pierwszy nos kwiatowy, drugi owocowokorzenny (czereśnie, suszone śliwki) z nutami ziemistoskórzanymi, usta lekkie, soczyste, z nutami świeżych wiśni i czerwonych porzeczek, z przyjemnym, rześkim wykończeniem.

WINA hiszpańskie

Coto Mayor Rosado, La Rioja — 75 CL **80 zł**, 15 CL **13 zł**
Wino różowe, wytrawne o bujnym, wiśniowym aromacie połączone z jagodowymi niuansami. Delikatne, orzeźwiające i świeże z przyjemnym lekko słodkawym wykończeniem.

Coto Mayor Crianza, D.O.C. Rioja, Bodegas El Coto de Rioja — 75 CL **80 zł**, 15 CL **13 zł**
Wino wytrawne o intensywnej wiśniowej barwie i niesamowitym aromacie czerwonych owoców z przebijającymi się tostowymi niuansami i wanilią w tle.

Coto Mayor Blanco, D.O.C. Rioja, Bodegas El Coto de Rioja — 75 CL **80 zł**, 15 CL **13 zł**
Wino wytrawne o słomkowej barwie i aromatycznym bukiecie bukszpanu typowym dla Sauvignon Blanc, uprawianego w zimnym obszarze, idealnie połączonym z nutami cytrusowymi i owocami tropikalnymi. Na podniebieniu orzeźwiający i bardzo kremowy.

Pomegrigio Pomegranate — 75 CL **70 zł**, 15 CL **15 zł**
Wino czerwone, słodkie. Unikalne połączenie hiszpańskiego wina gronowego wyprodukowanego z najlepszych gron szczepu Tempranillo z wysublimowanymi walorami owocu granatu. Doskonałe jako aperitif. Idealnie pasuje do ciast i deserów.

Alto Barrica White Semi Sweet — 75 CL **40 zł**, 15 CL **11 zł**
Wino białe, półsłodkie. Unikatowe połączenie owoców tropikalnych, zielonych jabłek, z nutami miodu i mięty w tle. Charakteryzuje się orzeźwiającym, harmonijnym smakiem z przyjemnym i słodkim wykończeniem, który nadaje niezwykłą przyjemność degustacji.

Alto Barrica Red Semi Sweet — 75 CL **40 zł**, 15 CL **11 zł**
Wino czerwone półsłodkie o wiśniowej barwie z fioletowymi refleksami. Zachwyca aromatem dojrzałych wiśni i malin połączonych z delikatnymi nutami świeżości. Wyjątkowo dobrze wyważone w ustach, ciepłe i jedwabiste, dające przyjemność z degustacji.

WINA włoskie

Antichello Valpolicella, Valpolicella D.O.C., Santa Sofia — 75 CL **99 zł** / 15 CL **16 zł**
Wino czerwone, wytrawne o ciemno rubinowej barwie z purpurowymi refleksami. Aromat świeży, owocowy z nutą wiśni.

Adorno Primitivo — 75 CL **110 zł**
Doskonałe Primitivo z gron uprawianych w regionie Salento. Bukiet odkrywa przed nami dojrzewające w słońcu czerwone owoce muśnięte odrobiną przypraw. Smak mocny i bogaty, lekko pikantny, uzupełniony nutami śliwki i kakao. Finisz pełny miękkiego, czereśniowego garbnika. Doskonałe z potrawami z grilla i z daniami kuchni śródziemnomorskiej.

WINA amerykańskie

Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay — 75 CL **99 zł** / 15 CL **16 zł**
Wytrawne wino powstałe ze szczepu Chardonnay. Jasno-słomkowe, eleganckie, z aromatem brzoskwini i owoców cytrusowych, z delikatnymi akcentami toffi i orzechów. W ustach kremowe z dębowym wykończeniem.

Robert Mondavi Woodbridge Zinfandel — 75 CL **99 zł** / 15 CL **16 zł**
Wytrawne wino powstałe ze szczepu Zinfandel. Aromat malin, jeżyn, czereśni oraz delikatnych przypraw z nutą wanilii i smażonego dżemu. To znakomite, czerwone wino o typowo winnym bukiecie oraz wytrawnymi pełnym smaku.

Maycas Del Limari Sumaq Syrah Reserva, Valle Del Limari DO, Chile — 75 CL **99 zł** / 15 CL **16 zł**
Wino wytrawne. Kompozycja aromatu jeżyn oraz jagód z przeplatającą się nutą czekolady i pieprzu.

WINA w małych butelkach

Banrock Station Colombard Chardonnay, South Eastern Australia, — 187 ml **16 zł**
Wino delikatnie wytrawne, o smaku bukietu kwiatów cytrusowych, limonki i marakui. Smak świeżych cytrusów, brzoskwiń i ananasów z delikatnie wyczuwalnym dębem.

Banrock Station Shiraz Mataro, South Eastern Australia — 187 ml **16 zł**
Wino półwytrawne o smaku bukietu dojrzałych jagód, lukrecji i cynamonu. W smaku wyczuwalne dojrzałe maliny, czerwona porzeczka, jerzyny, biały pieprz, delikatne przydymienie.

Pere Ventura Cava Tresor Brut mini, Cava DO, Hiszpania — 187 ml **29 zł**
Wino musujące, wytrawne. Wyczuwalne intensywne aromaty zielonych jabłek, cytrusów i suszonych orzechów. W smaku łagodne, z delikatną kwasowością, dobrze zrównoważone przyjemną perłowością.

Da Luca Prosecco, Prosecco DOC, Da Luca, Włochy — 187 ml **29 zł**
Wino musujące, wytrawne. W nosie wyczuwalne czerwone jabłka wraz z ciekawym aromatem sorbetu cytrynowego z lekko pikantną nutą nasion kopru. Wino w smaku orzeźwiające ze zbalansowaną kwasowością z wyraźnymi nutami jabłka, gruszki i soczystej cytryny.