



CLASSIC NACHOS

MENU



ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

PRZYSTAWKI

JUMBO COMBO

Kolekcja naszych słynnych przystawek: skrzydełka, chrupiące krążki cebulowe, panierowane polędwiczki z kurczaka, spring rolls oraz Bruschetta. Serwowane z sosami: honey mustard, blue cheese i domowym barbecue.* 62.90 PLN

ONE NIGHT IN BANGKOK SPICY SHRIMP™

Smażone krewetki w pikantnym kremowym sosie, posypane zieloną cebulką i sezamem. Podawane na sałatce coleslaw i chrupiących paskach tortilli. 36.90 PLN

WINGS

Pieczone skrzydełka kurczaka w sosie classic Buffalo lub barbecue, podawane z marchewkami, selerem naciowym i dressingiem blue cheese. 32.90 PLN

BURGERY

Wszystkie burgery podawane są z frytkami. Za dopłatą 6 zł zamiast klasyczne frytki na serowe Cheese Fries z bekonem lub dodaj porcję chrupiących krążków cebulowych za 16.90 zł.

ORIGINAL LEGENDARY® BURGER

Delikatnie przyprawiona wołowina rasy Black Angus, bekon, ser cheddar i chrupiący krążek cebulowy. Do tego sałata i plaster pomidora. 39.90 PLN

THE BIG CHEESEBURGER

Grillowana wołowina rasy Black Angus z trzema plastrami sera cheddar. Podawana z sałatą, czerwoną cebulą i plasterkiem pomidora. 39.90 PLN

MUSHROOMS & SWISS VEGGIE BURGER

Wegetariański burger z komosy ryżowej, czarnej fasoli, kukurydzy, zielonej cebulki, nasion chia oraz grzybowego purée z pieczarek, grzybów shiitake i portobello. Podany z liściem sałaty, plasterkiem sera swiss oraz chrupiącą cebulką i sosem garlic aioli. 34.90 PLN

DANIA GŁÓWNE

BABY BACK RIBS

Porcja wieprzowych żeber z oryginalnym sosem barbecue, serwowana z frytkami, sałatką coleslaw i fasolką. 62.90 PLN

NEW YORK STRIP STEAK

Specjalnie wyselekcjonowana wołowina (340 g) grillowana zgodnie z Twoimi oczekiwaniami, podawana z masłem ziołowym, warzywami oraz ziemniakami purée.* 99.90 PLN

TUPELO CHICKEN TENDERS

Ręcznie panierowane, delikatnie podsmażone polędwiczki z kurczaka, podawane z frytkami i domowymi sosami barbecue i honey mustard. 34.90 PLN

SALATKI I KANAPKI

CAESAR SALAD

Chrupiąca sałata rzymska w połączeniu z dressingiem Caesar, parmezanowymi chipsami, grzankami i płatkami Parmezanu. 32.90 PLN
z grillowanym kurczakiem* (44.90 PLN), grillowaną wołowiną* (54.90 PLN), grillowanymi krewetkami* (54.90 PLN), grillowanym fosoziem* (64.90 PLN).

STEAK SALAD

Grillowana wołowina w połączeniu z miks sałat w sosie blue cheese vinaigrette z dodatkiem marynowanej czerwonej cebuli, papryki, pomidorów Roma, chrupiącej cebulki i sera pleśniowego.* 49.90 PLN

CALIFORNIA-STYLE COBB SALAD

Grillowany kurczak, awokado, kukurydza, czarna fasola, ser Monterey Jack, pestki dyni i nasiona granatu ułożone na miksie sałat z dodatkiem kremowego dressingu ranch. 36.90 PLN

CLASSIC NACHOS

Stos świeżych kukurydzianych nachosów z fasolkami w stylu farmerskim, sosem serowym, salsą pico de gallo, pikantnymi papryczkami jalapeños, marynowaną czerwoną cebulą oraz serami cheddar i Monterey Jack. Podawane z kwaśną śmietaną i zieloną cebulką. 44.90 PLN
z grillowanym kurczakiem 54.90 PLN, z grillowaną wołowiną 59.90 PLN.
Dodaj guacamole za 9.90 PLN.

ALL-AMERICAN SLIDERS

Trzy mini burgery z amerykańskim topionym serem, chrupiącym krążkiem cebulowym i sałatką coleslaw. 44.90 PLN

BUFFALO-STYLE SLIDERS

Trzy mini burgery z chrupiącym krążkiem cebulowym, sosem classic Buffalo i dressingiem blue cheese. 44.90 PLN

BBQ BACON CHEESEBURGER

Wołowina rasy Black Angus z naszym autorskim sosem barbecue, topionym serem cheddar, chrupiącym bekonem i prażoną cebulą, podana ze świeżą sałatką i pomidorem. 39.90 PLN

DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER

Inspirowany naszym londyńskim dziedzictwem - "Down Home Double Burger" widniał w pierwszym menu z 1971 roku. Podwójny burger z soczystej wołowiny, zwieńczony amerykańskim serem, majonezem, sałatką, pomidorem i czerwoną cebulą. 54.90 PLN

TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE

Grillowana pierś kurczaka ułożona na makaronie cavatappi w sosie serowym z czerwoną papryką. Podawane z pieczywem czosnkowym. 39.90 PLN

GRILLED NORWEGIAN SALMON

227g fileta z łosia grillowanego z masłem ziołowym i domowym sosem barbecue. Podawany z warzywami i ziemniakami purée.* 59.90 PLN

BEER BATTERED FISH & CHIPS

Dorsz w złocistej, piwnej panierce podawany z frytkami, sałatką coleslaw, sosem tatarskim i cytryną. 37.90 PLN

CLASSIC CLUB SANDWICH

Opiekane pieczywo z dodatkiem majonezu, sałatką, plasterkiem pomidora, bekonem i grillowanym kurczakiem. Podawane z frytkami i sałatką coleslaw. 37.90 PLN

GRILLED CHICKEN SANDWICH

Grillowana pierś z kurczaka z serem Monterey Jack, sałatką, plasterkiem pomidora i bekonem, podawane w opiekany pieczywie z dodatkiem sosu honey mustard oraz frytkami. 37.90 PLN

BBQ PULLED PORK SANDWICH

Wędzona i ręcznie szarpana wieprzowina, podana w towarzystwie naszego domowego sosu barbecue, ułożona na opiekanej bułce z plastrami zielonego jabłka Granny Smith.* 37.90 PLN



DOUBLE DECKER DOUBLE CHEESEBURGER



BABY BACK RIBS



STEAK SALAD

SIGNATURE COCKTAILS

ZAMÓW POWIĘKSZONĄ WERSJĘ KOKTAJLU Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM ZA 80.00 PLN (710 ML)

HURRICANE

Sok pomarańczowy, ananasowy i mango purée z dodatkiem rumu Bacardi Carta Blanca i ciemnego rumu Bacardi Carta Negra, likieru Amaretto oraz grenadyny. 33.00 PLN (350 ml)

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Rum Bacardi Carta Blanca, świeża mięta, sok z limonki i woda gazowana dopełnione rumem Bacardi Añejo Cuatro i zwieńczone szczyptą cukru pudru. 28.00 PLN (350 ml)

PASSION FRUIT MAI TAI

Egzotyczne połączenie rumu Bacardi Spiced, purée z marakui i syropu z migdałów, dopełnione świeżym sokiem z limonki i angosturą. 34.00 PLN (350 ml)

BAHAMA MAMA

Rum Bacardi Carta Blanca i kokosowe Malibu, połączone z likierem bananowym Bols, ananasowym i pomarańczowym sokiem oraz grenadyną. 25.00 PLN (350 ml)

SPARKLING BLUE HAWAIIAN

Kokosowe Malibu, wódka cytrusowa i likier Bols Blue Curaçao zmieszane ze świeżym sokiem z limonki i ananasa, dopełnione Martini Prosecco. 32.00 PLN (350 ml)

ROCK HOUSE RUM PUNCH

Mieszanka rumów Bacardi Carta Blanca i Bacardi Carta Negra, soków z ananasa i limonki, syropu z gujawy i piwa imbirowego. 33.00 PLN (350 ml)

JAM SESSIONS

ZAMÓW POWIĘKSZONĄ WERSJĘ KOKTAJLU Z PAMIĄTKOWYM SZKŁEM

ULTIMATE LONG ISLAND ICED TEA

Wódka, gin Bombay Sapphire, rum Bacardi Spiced, likier pomarańczowy Cointreau i miks limonkowo-cytrynowy, uzupełnione Coca-Colą®. 37.00 PLN (350 ml), 75.00 PLN (473 ml) z pamiątkowym szkłem

ELECTRIC BLUES

Wódka, rum Bacardi Carta Blanca, gin Finsbury, likier Bols Blue Curaçao oraz miks limonkowo-cytrynowy, uzupełniony Sprite®. 28.00 PLN (350 ml), 75.00 PLN (473 ml) z pamiątkowym szkłem

ROCKIN' FRESH RITA

Srebrna tequila, sok z limonki i syrop z agawy zwieńczone naszą słodko-pikantną crustą. 42.00 PLN (350 ml), 80.00 PLN (473 ml) z pamiątkowym szkłem

SOUTHERN ROCK

Burbon, Southern Comfort, Chambord oraz wódka, zmieszane z miksem limonkowo-cytrynowym i uzupełnione Sprite®. 32.00 PLN (350 ml), 75.00 PLN (473 ml) z pamiątkowym szkłem

ESPRESSO MARTINI

Wódka, likier kawowy Kahlúa i schłodzone świeżo parzone espresso z pianką. 28.00 PLN (300 ml)

ALTERNATIVE ROCK (KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE)

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Świeże truskawki z bazylią ugniecione i zmieszane z domową lemoniadą oraz nektarem z agawy. 25.00 PLN (473 ml)

MANGO TANGO

Sok pomarańczowy i mango purée uzupełnione Red Bullem®. 25.00 PLN (473 ml)

DESERY

HOT FUDGE BROWNIE

Domowe ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi. Podane z bitą śmietaną, siekanymi orzechami, czekoladową posypką, sosem czekoladowym hot fudge i wisienką.† 29.90 PLN

NEW YORK CHEESECAKE

Kremowy sernik nowojorski serwowany z sosem przygotowywanym z sezonowo dostępnych produktów. 25.90 PLN
Zapytaj kelnera o aktualną wersję.

COOKIES & CREAM MILKSHAKE

Wódka waniliowa, lody waniliowe, sos z białej czekolady i ciasteczka Oreo, udekorowane bitą śmietaną i obtoczonymi w cukrze kawałkami ciasta czekoladowego. 27.90 PLN
Wersja bezalkoholowa podawana w naszym mini dzbanku do mleka 15.90 PLN



HURRICANE



ROCKIN' FRESH RITA



STRAWBERRY BASIL LEMONADE



HOT FUDGE BROWNIE