



**TASTE OF TEXAS®**  
*Restaurant*

**ARABIC**

## المقبلات - Just for Starters

**جبنه البري المخبوزة - Baked Brie**  
جبنه بري مخبوزة في عجينة خفيفة مع جوز محمص ومربي المشمش و سكر بنى.  
تقديم مع فواكه طازجة وقطع البسكوت المالح.

**كعكة السلطان الكبيرة - Jumbo Lump Crab Cake**  
ابتكرت الشيف تريسي هاسبيت هذه وصفة الكعكة هذه وبدأت بستة أوصاص من لحم السلطان ومخلوطة مع جبنه البرمان، والشدر، والبروفولون المدخن.  
تقديم مع صلصة الرمولاد.

**قبعات الفطر المحشية - Stuffed Mushroom Caps**  
ست قبعات كبيرة من الفطر المتبلى، محشوة بلحمة السلطان، و مغطى بجبنه البري السانحة. مذاق لذى!

**قطع الشنار على طريقة تكساس - Texas Quail Bites**  
أربعة أسياخ مشوية من قطع الشنار المتبلاة والمغطاة بشرائح لحم الخنزير والفالفل، مقدمة مع فلفل الجلايبينو وصلصة بيتيه حارة وصلصة الباربيكيو من دكتور بير

**كوكتل الجبيري - Shrimp Cocktail**  
ست قطع جبيري حجم كبير مسلوق وبارد مقدم مع صلصة الكوكتل والليمون والفجل الحار.

**جمبيري بخشوة فلفل الجلايبينو - Jalapeño Stuffed Shrimp**  
أربعة قطع جبيري كبيرة مقليه، مدفوفة ومحشوة بجبنه جاك وشرائح فلفل الجلايبينو خفيفة الحرقة.  
مقدم مع صلصة الكزبرة - التوماتيلو.

**صلصة السبانخ وأرض الشوكة - Spinach Artichoke Dip**  
 الخليط لذى من السبانخ والخرسوف مع جبنه الماعز والبروفولون الشوكية المدخنة، والبرمان. مقدمة مع قطع الفطاز.

## السلطات - Salads

**بار السلطات - Salad Bar**  
اخدم نفسك بمجموعة من السلطات المعروضة الطازجة والخبز الطازج المخبوز يومياً بمطبخنا. اختر من بين تشكيلة واسعة من الفواكه والخضروات والجبن الطازجة لكى تكمل وجبتك.

سلطة كوجة رئيسية  
سلطة مع دجاج مشوى  
سلطة مع سوربة  
سلطة مع أي أطباق جانبية أخرى

**سلطة القيسير - Caesar Salad**  
أداء ملخص من السلطة الذى أصبحت كلاسيكية.

**سلطة ويدج - Wedge Salad**  
قلب الخس ولحم الخنزير المفروم، والطماطم وصلصة الجبن الأزرق.

**شوربة البطاطا المخبوزة - Baked Potato Soup**  
شوربة غنية ومحضنة بالكريمة، مغطى بلحם الخنزير وجبنه التندير المبروشة والثوم الأخضر.

**شوربة البصل الخاصة بتكساس - Texas Onion Soup**  
شوربة البصل التقليدية من حساء العجل المركز الشهي، مغطى بجبنه البروفولون والبرمان.

**شوربة الفطير - Tortilla Soup**  
تقديم مع شرائح الفطر، جبنه التندير المبروشة، جبنه المتنزى جاك ولمساتنا السحرية الخاصة.

## أطباق مفضلة - Local Favorites

يمكنك إضافة السلطة او بار السلطة مقابل رسوم إضافية.

**سلطة لحم الخصر المشوي - Grilled Tenderloin Salad**  
مزيج من الخضار والاعشاب مننفسة في الجريفروت، والأفوكادو وصلصة الكزبرة مضافة عليها اللوز الحار والبصل الأحمر المشوي، وأربعة أوصاص من لحم عجل الأنجلس المرخص والجبن الأزرق المقلي. مع الجبيري المشوي

مع الدجاج المشوى.  
مع أربعة من الجبيري المشوى.

**سلطة التونة المشوية أو السالمون - Grilled Tuna or Salmon Salad**  
اختيار سمك التونة المشوي الطازج أو سمك السالمون المغطى بقلوب رومين الهشة والجرجير، والمزخرف بالكمثرى ونبات الكبر المقلي، والهليون المشوي، والصنوبر المحمص والأفوكادو وفاصوليا الكاتيلوني. وخل مع زيت الزيتون. مغطى بسلامل البصل.  
مع التونة  
مع السالمون

**شطيرة الدجاج المشوى - Grilled Chicken Sandwich**  
صدر دجاج خالي من الجلد والعظام، متبل بالاعشاب و مشوى. مقدم على الخبز البيتي محمص مع شرائح البطاطا المقليه وصلصة العسل والخردل.

**البرغر الذهبي - Gold Burger**  
نصف باوند من لحم عجل الانجوس المرخص، مغطى بجبنه التندير، والحس، والبندورة والبصل. يقدم على كعكة قبچ محمصة مع شرائح البطاطا المقليه.

**الشطيرة الفرنسية - French Dip Sliders**  
شطيرة لحم الخاصرة المحمص ببطء ومقطوع ثلاثة شرائح صغيرة مع جبن غروبيز ذاب، ومجففة بزبدة عشب

## أطباق جانبية - Side Orders

هناك رسوم مستحقة على الطلبات الجانبية المضافة.

هليون طازج مع صلصة الهولانديز الدافئة  
**Fresh Asparagus with Hollandaise**  
بروكلي طازج مع صلصة الهولانديز الدافئة  
**Fresh Broccoli with Hollandaise**  
الفاصوليات الخضراء الطازجة شرائح لحم الخنزير  
**Fresh Green Beans with Bacon**  
براعم بروكسل مع مربي لحم الخنزير  
**Brussels Sprouts with Bacon Jam**  
السبانخ الطازجة المحشوة  
**Sautéed Fresh Spinach**

بطاطا مخبوزة  
**Baked Potato**  
بطاطا حلوة مخبوزة  
**Baked Sweet Potato**  
بطاطس مهروسة بالثوم  
**Garlic Mashed Potatoes**  
شرائح بطاطا مقليه  
**Steak Fries**  
بطاطا حلوة مقليه  
**Sweet Potato Fries**

بطاطا تكساس المحمرة  
**Texas Au Gratin Potatoes**  
فطر البيرتو بيلو المحمر  
**Grilled Portobello Mushroom**  
النطر الطازج المحمر  
**Sautéed Fresh Mushrooms**  
مكرونة وجبنه ميغان  
**Megan's Macaroni and Cheese**

## شراح اللحوم والأسماك البحرية - Steaks, Prime Rib & Seafood -

نفر بتقديم أجود أنواع لحوم عجل الانجس المرخص لما يزيد على 30 عاماً  
بالإضافة إلى شراح اللحم العالية الجودة

شراح اللحم حسب الوزن - Ribeye Steak by the Ounce -  
مقطعة حسب الرغبة بالسمك، تفضل إلى ملحمتنا لإنقاء شريحة اللحم  
الخاصة بك من عجل الانجس المرخص. سنة عشر أونصة كحد أدنى

قطعة اللحم الماخوذة من وسط الفيله - Center Cut Filet -  
القطعة الأكثر طراوة و لذة، تقدم مع صلصة البرنيز الدافئة  
تفضل شراح لحم الخنزير بناءً على الطلب.  
ستة أونصات (170) غرام)  
عشرة أونصات (284) غرام)  
اربعة عشرة أونصة (397) غرام)

فيلي أوسكار - Filet Oscar -  
أجمل الفليه الخاص بك باثنان من الأونصات (57) غرام) من قطع اللحم  
والصلصة الهولندية.

فيلي بالعظم - Bone-in Filet -  
اربعة عشرة أونصة (397) غرام) من الفيلي بالعظم الماخوذ من الوسط مطهو  
بالعظم لأفضل مذاق

شريحة لحم نيويورك - New York Strip Sirloin -  
إلى محبي شراح اللحم، وميزت مطعمتنا!  
ستة عشرة أونصة (454) غرام) من عجل الانجس المرخص المخلوي من العظام  
والأفضل من أنواع اللحوم التي تستطيع التقد شرائها!

شريحة لحم الـ تي بون - T-Bone Steak -  
عشرون أونصة (567) غرام) من اجود قطعتين من الفيلي وشريحة لحم نيويورك،  
المشها والمغущة وذلك لاكتسابها الطراوة والمذاق الذيد.

شريحة لحم راعي البقر - Cowboy Steak -  
الاربع وعشرون أونصة (680) غرام) من شريحة لحم البقر ريب آي،  
والمعقة مع العظام تجلب لك اغنى وأشهر طعم.

جميع أطباقنا من شراح اللحم والكركند تقدم كوجبات رئيسية مع الصلصة  
واختياركم من السلطات و أنواع الخبز البيتي والإطباقي الجانبي. ننسحكم بتناول شراح اللحم مطعمة بمزيج الفلفل والليمون الخاص بمطعمتنا  
أو بطيشها بزبدة الثوم والليمون على الطبق الساخن.

## أطباق مميزة من تكساس - Texas Specialties -

أسياخ اللحم المتبلة - Marinated Steak Skewer -  
سيخ من شريحة الفيلي المطعمة والمشوية على الفحم والمنكهه بماء تخليل  
الأناناس المتبلا. تقدم مع الارز المبلي والخضار المشوي والسلطة.

تندرييون ميداليين مشوي - Grilled Tenderloin Medallions -  
ستة أونصات (170) غرام) من شراح لحم عجل الانجس المرخص قليل التبيير  
عليه صلصة بورديز ومغطى بحلقات البصل. يقدم مع الهليون الطازج والبندورة  
المحسوسة بالجبننة الزرقاء المخبوزة والسلطة.

الدجاج المغطى بالجوز على طريقة تكساس - Texas Pecan Crusted Chicken -  
صدر دجاج مغطى بجوز البكان والبصل ومحشي بمزيج السبانخ والخرسوف  
يقدم على صلصة زبدة الليمون. ويقدم معه وفاصولياء خضراء طازجة  
مع لحم الخنزير والسلطة.

الدجاج المشوي المتبلا بالاعشاب - Herb Marinated Grilled Chicken -  
صدر دجاج خالي من الجلد والعلام، متبلا بالاعشاب ومشوي  
يقدم مع صلصة التوت البري، خضار مشوية، سبانخ محمر وسلطة.

شريحة لحم من العجل - Slow Roasted Prime Rib -  
شريحة لحم طرية ذات مذاق لذيد، مشوية على نار  
هادئة بالوصوos الخفيف وملح هاوي الأحمر وصوص الجرجار.  
وتقدم مع المرق الطبيعي الخاص بها. عجل الانجس المرخص  
يشعرك بالفرق، استقرس من النادر عن القطع المتوفرة.

عشرة أونصات (284) غرام)  
اربعة عشرة أونصة (397) غرام)  
ثمانية عشرة أونصة (510) غرام)  
أربع وعشرون أونصة (680) غرام)

شريحة لحم البورتر هاووس - Porterhouse Steak -  
اثنان وثلاثون أونصة (907) غرام) من شراح اللحم! والتي يزيد  
سمكتها عن واحد ونصف من الانش، انها طرية جداً. أكبر قطعة لحم متوفرة لدينا.

شراح ريش توماهوك - Tomahawk Ribeye Steak -  
شريحة لحم خطيرة لمحبى شراح اللحم الجادين. 38 أونصة (1077) غرام)  
مثيرة للإعجاب مع عظم 14 بوصة معلق في الطبق.  
لن تتسى أبداً أول مرة تتناول فيها التوماهوك!

ذنب الكركند المطهو على البحار - Steamed Lobster Tail -  
قطعتان وزن 4.5 أونصات (128) غرام) من ذنب الكركند  
من مياه جنوب أفريقيا الباردة المطهو على البحار والمقدم مع الزيدة.

## حتى تكمل وجبتك - To Complete Your Meal -

يمكنك اختيار اي من شراح عجل الانجس المشهورة لدينا  
او اي من الوجبات الرئيسية الإضافية للتالي:

كعكة السلطان الكبيرة - Jumbo Lump Crab Cake -

ذنب الكركند المطهو على البحار - Steamed Lobster Tail -  
اربعة قطع من الجمبري المقلي محسوسة بفلفل الجلابيانو -  
اربعة قطع جمبري حجم كبير مشوية - Four Jumbo Grilled Shrimp -  
سيخين من لحم الشثار - Two Skewers of Quail -

واختياركم من السلطات و أنواع الخبز البيتي والإطباقي الجانبي.  
وتحلى بزبدة الثوم والليمون على الطبق الساخن.

تونة مشوية - Grilled Tuna -  
ثمانية أونصات (227) غرام) من سمك التونة المشوي مع بيكون دي غالو الأناباس المشوي،  
والبروكلي المطهي على البحار، والسلطة.

السلامون الأطلسي المشوي - Grilled Atlantic Salmon -  
عشرة أونصات (284) غرام) من فيلي السلامون المشوي مع صلصة الخردلة  
والعسل والثوم والبطاطا المهرولة والبروكلي المبخر.

جمبري حجم كبير مشوي - Jumbo Grilled Shrimp -  
نصف درينية من الجمبري الكبير المشوي.  
يقدم على ارز مبهر مع الخضار المشوية والسلطة.

جمبري بحشوة فلفل الجلابيانو - Jalapeño Stuffed Shrimp -  
ستة قطع جمبري كبيرة مقليه، مدفوفة ومحشية بجبنه المتنtri جاك،  
وشرائح فلفل الجلابيانو الخفيف الحرقة. تقدم مع صلصة الكزبرة - التوماتيلو،  
وشرائح بطاطا حلوة المقليه والسلطة.

صحن الخضار المشوية - Grilled Vegetable Plate -  
تشكلة من الخضار المتبلا المشوية  
تشمل فطر البورتوبيلو، والهليون، والكوسا، واللفلف الأحمر والأصفر.  
يقدم مع الكينوا بيلاو والأفوكادو المقليه على صلصة الكزبرة-التوماتيلو.  
ويشمل السلطة أيضاً.

# *Taste of Texas*

## Desserts الحلويات

Crème Brûlée كراميلية

كريمة الكستر التقليدية بطعم اللفنيل مغطاة بطبقة من السكر المذاب

Slice of Heaven كعكة من الجنة

طبقات نات موس الشوكولاتة البيضاء و السمراء مع صلصة التوت البري

Texas Pecan Pie a la mode فطيرة جوز البيكان على الموضة

قطعة تارت غنية ومحشوة بجوز البيكان ومقدمة مع بوظة بطعم القرفة

Texas Tower Chocolate Layer Cake كعكة برج تكاس بطبقات الشوكولاتة

اربعة طبقات من كعكة الشوكولاتة مع صلصة الشوكولاتة

Apple Dumplings دمبلينج التفاح

مكونة من النشويات، مقدمة مع صلصة الكرميل الدافئة مغطى بجوز البيكان وبوظة بطعم القرفة

Homemade Cheesecake كعكة الجبنة البيتية

قطعة من كعكة الجبنة، تقدم سادة أو مع اختيارك من صلصة التوت الارضي، التوت البري أو البرالين

Snickers Pie فطيرة السنيدرز

مزيج لذذ من الشوكولاتة، السنيدرز، كعكة الجبنة و كريمة مخفوقة على بسكويت جراهام

Fresh Berries in Season توت طازج حسب الموسم

يقدم مع صلصة كريمة السكر البني

Key Lime Pie فطيرة الحامض

مصنوعة من الحوامض الطازجة

Ice Cream Sundae بوظة صندا

قرفة او بسكوت وبوظة الكريمة مع كريمة مخفوقة، صلصة الكرميل او الشوكولاتة. تزين بجوز البيكان

Scoop of Ice Cream كرة من البوظة

قرفة او بسكوت وبوظة الكريمة

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**  
*Restaurant*

**SPANISH**



## *Entradas - Just for Starters*

### **Queso brie horneado - Baked Brie**

Queso brie en maza frito con nueces pecanas tostadas, glaseado de albaricoque y azúcar morena. Se acompaña con fruta fresca y galletas.

### **Pastel de cangrejo jumbo - Jumbo Lump Crab Cake**

La chef Tracey Hassett creó esta receta de pastel de cangrejo, que comienza con seis onzas (170g) de carne de cangrejo jumbo, mezclada con quesos Parmesano, Cheddar y provolone. Se acompaña con salsa remoulade.

### **Sombreretes de hongos rellenos - Stuffed Mushroom Caps**

Seis sombreretes de hongos grandes, rellenos con trozos grandes de cangrejo y cubiertos con queso brie derretido.

### **Bocados de codorniz Texas - Texas Quail Bites**

Cuatro brochetas de bocados de codorniz adobada a la parrilla, envueltos en tocino y una delgada rodaja de jalapeño. Se acompaña con jalapeños rellenos, un aderezo ranch picante y salsa de barbacoa Dr. Pepper®.

### **Cóctel de camarones - Shrimp Cocktail**

Seis camarones jumbo, fritos, hervidos y servidos con salsa de cóctel, limón y rábano picante.

### **Camarones rellenos con jalapeños - Jalapeño Stuffed Shrimp**

Cuatro grandes camarones fritos, rebozados y rellenos con queso Monterey Jack y una rodaja de jalapeño suave. Se acompaña con una salsa de cilantro y tomillo.

### **Salsa de alcacil y espinaca - Spinach Artichoke Dip**

Una deliciosa combinación de espinaca y alcacil con quesos de cabra, provolone y parmesano. Se acompaña con chips de tortilla.

## *Ensaladas - Salads*

### **Bufé de ensaladas - Salad Bar**

Sirvase en nuestro sorprendente bufé de ensaladas y plátanos calientes que horneamos a diario en nuestra cocina. Elija entre una amplia variedad de frutas frescas, verduras y quesos para acompañar sus comidas.

### **Ensalada del bufé como plato principal**

### **Ensalada del bufé con pollo grillé**

### **Ensalada del bufé con sopa**

### **Ensalada del bufé con cualquier guarnición**

### **Ensalada César - Caesar Salad**

Una fiel preparación de la ensalada que se ha convertido en un clásico.

### **Ensalada de Queso - Wedge Salad**

Lechuga romana, trocitos de tocino, tomate y aderezo de queso azul.

## *Sopas - Soups*

### **Sopa de papas al horno - Baked Potato Soup**

Suculenta, abundante y cremosa. Cubierta con tocino, queso cheddar rallado y cebollinos.

### **Sopa de cebolla Texas - Texas Onion Soup**

Sopa de cebolla tradicional en un delicioso caldo de carne, cubierta con quesos provolone y parmesano.

### **Sopa de tortilla - Tortilla Soup**

Servida con tiras de tortilla y quesos cheddar y Monterey Jack rallados y nuestro pico de gallo.

## *Favoritos de la casa - Local Favorites*

*Puedes agregar una ensalada o el buffet de ensaladas por un cargo adicional.*

### **Ensalada con filete grillé - Grilled Tenderloin Salad**

Ensalada verde fresca mezclada con pomelo, aguacate y vinagreta de cilantro. Se acompaña con picante de almendras confitadas, cebollas rojas asadas, cuatro onzas (113g) de filete de Cerdo Angus Certificada y un medallón de queso Azul frito.

### **Con pollo grillé**

### **Con cuatro camarones a la parrilla**

### **Ensalada de atún o salmón asado - Grilled Tuna or Salmon Salad**

Su elección de atún o salmón fresco asado servido sobre corazones de lechuga romana crujiente y rúcula bebé. Decorada con pera, alcachofas fritas, espárragos asados, pimientos asados, aguacate, frijoles blancos y vinagreta de estragón. Cubierta con aros de cebolla.

### **Con atún**

### **Con salmón**

### **Sándwich de pollo a la parrilla - Grilled Chicken Sandwich**

Pechuga de pollo sin hueso y sin piel, adobada con hierbas y a la parrilla. Se sirve sobre pan casero tostado, con provolone, tocino y azúcar negra, aderezo de miel y mostaza y papas bastón.

### **Hamburguesa dorada - Gold Burger**

Hamburguesa de Cerdo Angus Certificada (1/2 libra), cubierta con queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla. Se sirve sobre pan tostado con papas bastón.

### **Sándwich a la Francesa - French Dip Sliders**

Finas rodajas de solomillo asado lentamente, en tres pequeños sándwiches con queso gruyere derretido, cubierto con mantequilla de hierbas. Se sirve con su jugo, salsa de rábano picante y papas bastón.

## *Guarniciones - Side Orders*

*Deberás pagar un cargo adicional para otras guarniciones.*

### **Espárragos frescos con salsa holandesa**

### **Fresh Asparagus with Hollandaise**

### **Brócoli fresco con salsa holandesa**

### **Fresh Broccoli with Hollandaise**

### **Frijoles verdes frescos con tocino**

### **Fresh Green Beans with Bacon**

### **Repollo de Bruselas con jalea de tocino**

### **Brussels Sprouts with Bacon Jam**

### **Espinaca Fresca salteada**

### **Steamed Fresh Spinach**

### **Papas al horno**

### **Baked Potato**

### **Batatas al horno**

### **Baked Sweet Potato**

### **Puré de Papas con Ajo**

### **Garlic Mashed Potatoes**

### **Papas bastón**

### **Steak Fries**

### **Batatas Fritas**

### **Sweet Potato Fries**

### **Papas Gratinaadas Texas Au**

### **Texas Au Gratin Potatoes**

### **Hongo Portobello a la parrilla**

### **Grilled Portobello Mushroom**

### **Hongos frescos salteados**

### **Sautéed Fresh Mushrooms**

### **Macarrones con queso Megan**

### **Megan's Macaroni and Cheese**





## Bistecs, lomo y mariscos - Steaks, Prime Rib & Seafood

Nos enorgullece servir únicamente bistecs de carne Angus certificada desde hace más de 30 años. Los bistecs y las costillas de mejor calidad.

**Bistec de costilla por onza - Ribeye Steak by the Ounce**  
Cortado con el espesor que usted desee. Venga a nuestra carnicería y haga cortar su propio bistec de costilla Angus certificado tan grande como lo deseé. Mínimo: 16 onzas (454g)

**Filete de corte central - Center Cut Filet**  
El filete más tierno y delicioso que jamás haya probado. Corte central y sin grasa alguna. Se acompaña con salsa bearnaise y se envuelve con tocino a pedido.  
8 onzas (170g) 10 onzas (284g) 14 onzas (397g)

**Filete Oscar - Filet Oscar**  
Complete su filete con 2 onzas (57g) de carne de cangrejo jumbo y salsa holandesa.

**Filete con Hueso - Bone-in Filet**  
Filete de corte central "con hueso" de calientes onzas (397g). Afijado "en el hueso" para un mayor sabor.

**Filete de cuarto trasero de res "New York" - New York Strip Sirloin**  
La colección de los amantes de la carne y nuestra especialidad de la casa. Nuestro filete de cuarto trasero de res sin hueso, Angus certificado (16 onzas / 454g), es la carne más fina que el dinero puede comprar.

**Chuleta de lomo - T-Bone Steak**  
Veinte onzas (567g) de la clásica combinación del filete y el cuarto trasero de res "New York". Bien cortada y afijada "en el hueso" para un mayor sabor y para mantenerla tierna.

**Bistec "Cowboy" - Cowboy Steak**  
Este ojo de costilla con hueso (24 onzas / 680g) le devolverá el delicioso y famoso sabor de la carne de costilla, mejorada con el afejado "en el hueso".

**Costilla Asada - Slow Roasted Prime Rib**  
La mejor costilla de primera calidad. Jugosa, tierna y muy sabrosa. Asada a fuego lento y servida en su jugo natural con sal roja de Hawái y salsa de rábano picante. Pregunte al camarero su disponibilidad.  
10 onzas (284g) 14 onzas (397g)  
18 onzas (510g) 24 onzas (680g)

**Bistec "Porterhouse" - Porterhouse Steak**  
(Treinta y dos onzas (907g) del rey del bistec!  
Más de una pulgada y media de ancho y tan tierno que se deshace solo.

**Entrecot Tomahawk - Tomahawk Ribeye Steak**  
"Serious steak" para el amante del bistec en serio. Impresionantes 38 onzas (1077g) con hueso de 14" que se sale del plato.  
¡Nunca olvidará su primer Tomahawk!

**Cola de langosta al vapor - Steamed Lobster Tail**  
Dos colas de langosta sudáficana de agua fría de 4,5 onzas (128g) al vapor, acompañada con mantequilla derretida.

### Para completar su comida

#### To Complete Your Meal

Podrá complementar cualquiera de nuestros famosos bistecs de carne Angus certificada u otras entradas agregando:

**Pastel de cangrejo Jumbo - Jumbo Lump Crab Cake**

**Cola de langosta al vapor - Steamed Lobster Tail**

**Cuatro camarones fritos con jalapeño**

**Four Jalapeño Fried Shrimp**

**Cuatro camarones Jumbo a la parrilla**

**Four Jumbo Grilled Shrimp**

**Dos pinchos de codorniz - Two Skewers of Quail**

*Todos nuestros platos de bistecs, costilla y langosta se sirven como una comida completa, junto con ensalada, pan casero y guarnición. Le recomendamos hacer sazonar su bistec con nuestro aderezo de pimienta y limón, especialidad de la casa, manteca de queso azul y/o hacerla servir en una bandeja caliente con manteca de ajo y hierbas.*

## Especialidades de Texas - Texas Specialties

**Brocheta de bistec adobado - Marinated Steak Skewer**  
Una brocheta de lomo a las brasas condimentada con adobo de pita sazonada. Se sirve con arroz salvaje, verduras asadas y ensalada del bufé.

**Medallones de lomo a la parrilla - Grilled Tenderloin Medallions**  
Medallones de lomo Angus certificado a la parrilla (6 onzas / 170g), servidos sobre salsa bordalesa y cubiertos con cintas de cebollas fritas. Se sirve con espárragos frescos, tomate asado relleno con queso azul y ensalada del bufé.

**Pollo rebozado con nueces Texas - Texas Pecan Crusted Chicken**  
Pechuga de pollo rebozada con nueces, rellena con una mezcla de espinacas y alcachofas, servida sobre salsa de manteca de limón. Acompañada por frijoles verdes frescos con tocino, arroz salvaje y ensalada del bufé.

**Pollo a la parrilla adobado con hierbas - Herb Marinated Grilled Chicken**  
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel, adobada y asada con hierbas. Acompañada con salsa de frambuesa, verduras a la parrilla, espinaca sauteada y ensalada del bufé.

**Atún asado - Grilled Tuna**  
Ocho onzas (227g) de atún asado servido con piña asada, pico de gallo, brócoli hervido al vapor y ensalada del bufé.

**Salmón Atlántico Grillé - Grilled Atlantic Salmon**  
Filete de salmón fresco asado (10 onzas / 284g) cubierto de mostaza en grano y vinagreta de miel. Se sirve con puré de papas al ajo, brócoli al vapor y ensalada del bufé.

**Camarones jumbo a la parrilla - Jumbo Grilled Shrimp**  
Media docena de camarones jumbo. Servidos sobre arroz salvaje con verduras asadas y ensalada del bufé.

**Camarones rellenos con jalapeño - Jalapeño Stuffed Shrimp**  
Seis grandes camarones fritos, rebozados y rellenos con queso Monterrey Jack y jalapeños suaves. Acompañados con salsa de cilantro y tomillo, batatas fritas y ensalada del bufé.

**Bandeja de verduras a la parrilla - Grilled Vegetable Plate**  
Una abundancia de verduras frescas asadas y sazonadas que incluye hongos Portobello, espárragos, zapallo, pimientos rojos y amarillos. Acompañadas con arroz de quinoa y aguacate frito, sobre salsa de cilantro y tomillo. Incluye ensalada del bufé.



# *Taste of Texas*

## *Postres - Desserts*

### **Crème brûlée - Crème Brulee**

La tradicional crema de vainilla con una crujiente capa azucarada de caramelo.

### **Un pedazo de cielo - Slice of Heaven**

Mousse de chocolate oscuro y blanco en capas con salsa de frambuesas.

### **Pastel de nueces Texas à la mode - Texas Pecan Pie a la mode**

Un pastel intenso, espeso y rico, cargado de nueces y acompañado con helado de canela.

### **Torta de torre de chocolate Texas - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Torta de chocolate con caramelo en cuatro capas con salsa de chocolate; un gran postre para dos.

### **Manzanas al horno - Apple Dumplings**

Postre casero, cubierto con una salsa de caramelo tibia y nueces; se acompaña con helado de canela.

### **Cheesecake casero - Homemade Cheesecake**

Cheesecake tamaño Texas; se puede servir solo o acompañado por salsa de fresas, frambuesas o praliné de nueces, a su elección.

### **Pastel Snickers - Snickers Pie**

Una deliciosa combinación de chocolate, *Snickers*, cheesecake y crema batida en una masa de galleta integral!

### **Bayas frescas de temporada - Fresh Berries in Season**

Servidas con una salsa cremosa de azúcar morena.

### **Pastel de lima - Key Lime Pie**

Hecho con limas frescas.

### **Sundae de helado - Ice Cream Sundae**

Helado con crema y galletas o canela con crema batida o salsa de chocolate o caramelo, rociado con nueces tostadas.

### **Una cucharada de helado - Scoop of Ice Cream**

Helado con crema y galletas o canela.

Translation Provided by:

*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**

*Restaurant*

**RUSSIAN**



## Закуски - Just for Starters

### Жареный бри - Baked Brie

Сыр бри, запеченный в слоеном тесте с жареными орехами пекан, абрикосовой глазурью и коричневым сахаром. Подается со свежими фруктами и крекерами.

### Котлетки из краба - Jumbo Lump Crab Cake

Рецепт крабовых котлеток от Трейси Смит, в котором сочетаются 6 унций измельченного крабового мяса, смешанного с сыром Пармезан, Чеддер и Поволоне. Подается с соусом ремулад!

### Фаршированные шляпки шампиньонов

Stuffed Mushroom Caps

Шесть грибных шляпок со специями с начинкой из крабового мяса, украшенных плавленым сыром бри. Изумительный вкус!

### Техасская закуска из куропатки

Texas Quail Bites

Четыре шампуря с кусочками куропатки замаринованных и зажаренных на гриле, завернутых в бекон и тонкую полоску острого перца халапеньо. Подается с фаршированными халапеньо и острым соусом рэнч, а также соусом-барбекю Dr. Pepper.

### Коктейль из креветок - Shrimp Cocktail

Шесть холодных гигантских вареных креветок, которые подаются с коктейльным соусом, лимоном и хреном.

### Креветки, фаршированные перцами халапеньо

Jalapeño Stuffed Shrimp

Закуска, состоящая из 6 охлажденных отварных креветок, подаются с коктейльным соусом, луком и хреном.

### Соус из шпината с артишоками - Spinach Artichoke Dip

Восхитительная смесь из шпината, артишоков, баранины, сыром Поволоне и Пармезан.

Подается с кукурузными чипсами.

## Салаты - Salads

### Салат-бар - Salad Bar

Вы можете сами выбрать разнообразные продукты и попробовать испечённый на нашей кухне хлеб. На Ваш выбор широкий ассортимент свежайших фруктов, овощей и сортов сыра.

### Салат-бар в качестве основного блюда

Салат-бар и курица-гриль

Салат-бар и суп

Сват-бар и гарнир

### Салат Цезарь - Caesar Salad

Традиционная версия классического салата.

### Дольки салата-латука - Wedge Salad

Из молодого кочанного салата-латука, кусочков бекона, помидоров. Подается с голубым сыром.

## Супы - Soups

### Суп из печеного картофеля - Baked Potato Soup

Густой, сытный и нежный. Посыпается беконом, тертым сыром чеддер и шнитт-луком.

### Техасский луковый суп - Texas Onion Soup

Традиционный луковый суп на душистом говяжьем бульоне, посыпанный сыром проволоне и пармезаном.

### Суп тортилья - Tortilla Soup

Подается с чипсами тортилья, тертыми сырами чеддер и монтеррей джек и нашим соусом "пико де гальо".

## Местные любимые блюда - Local Favorites

*Вы можете добавить салат или визит в салаб-бар за дополнительную стоимость.*

### Салат из филе говядины - Grilled Tenderloin Salad

Свежая зелень с грейпфрутом, авокадо и карриандровым уксусом. Украшен сваренными в сахарном сиропе пряными миндалевыми орехами, запеченым красным луком, 4 унциями (113 г.) филейной части сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус" и кружочком зажаренного в масле голубого сыра.

С курицей-гриль

С 4 креветками, обжаренными на гриле

### Салат с тунцом или лососем-гриль - Grilled Tuna or Salmon Salad

Тунец-гриль или лосось-гриль на Ваш выбор подается с листьями салата и молотой рукколой. На гарнир подается груша, жареные каперсы, спаржа, обжаренный арахис, авокадо, фасоль и винигретная заправка с террагоном. Салат украшается полосками лука.

С ТУНЦОМ

С ЛОСОСЕМ

### Сэндвич с курицей-гриль - Grilled Chicken Sandwich

Маринованная в травах филейная часть курицы грудки, зажаренная на гриле. Подается на поджареной пшеничной булочке с сыром проволоне, сладким беконом, гарниром из картофеля фри, а также соусом "медовая горчица".

### Золотой гамбургер - Gold Burger

Полуфунтовый гамбургер из сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус" с большим количеством сыра чеддер, салата-латука, помидоров и лука. Подается в пшеничной булочке с картофелем фри.

### Сэндвич с французским соусом - French Dip Sliders

Стейк-филе медленной прожарки, разделенное на три части и уложенное на сэндвичи, с сплавленным сыром Грюйер. Сэндвичи подаются украшенными сливочным маслом с травами.

## Гарниры - Side Orders

*Дополнения к основному заказу оплачиваются отдельно.*

### Запеченный картофель

Baked Potato

### Запеченный сладкий картофель

Baked Sweet Potato

### Картофельное пюре с чесноком

Garlic Mashed Potatoes

### Картофель фри

Steak Fries

### Сладкий картофель фри

Sweet Potato Fries

### Картофель, обжаренный в сухарях по-техасски

Texas Au Gratin Potatoes

### Грибы Портобелло, поджаренные на гриле

Grilled Portobello Mushroom

### Тушёные шампиньоны

Sautéed Fresh Mushrooms

### Макароны с сыром по рецепту Меган

Megan's Macaroni and Cheese

### Свежая спаржа с голландским соусом

Fresh Asparagus with Hollandaise

### Свежая брокколи с голландским соусом

Fresh Broccoli with Hollandaise

### Свежая зеленая фасоль с беконом

Fresh Green Beans with Bacon

### Брюссельская капуста с заправкой Ферхекер

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### Тушёный шпинат

Sautéed Fresh Spinach





## Стейки, говяжьи ребрышки и морепродукты

### *Steaks, Prime Rib & Seafood*

УЖЕ БОЛЕЕ 30 ЛЕТ МЫ ГОТОВИМ НАШИ БЛЮДА ИЗ СЕРТИФИЦИРОВАННОЙ ГОВЯДИНЫ "ЧЕРНЫЙ АНГУС"!

#### **Весовой стейк - Ribeye Steak by the Ounce**

Вы сами выбираете толщину стейка. Подходите к мяснику и сами выберите, какого размера будет ваш сочный стейк из сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус". Минимальный заказ 16 унций (454 г.)

#### **Филе из центральной части говяжьей вырезки**

Center Cut Filet

Самое мягкое и вкусное филе. Вырезанное из центральной части и совершенно постное. Подается с соусом беарнез и при желании может быть завернуто в бекон.

6 унций (170 г.) 10 унций (284 г.) 14 унций (397 г.)

#### **Филе "Оскар" - Filet Oscar**

Филе-миньон. Добавьте котлету из крабового мяса весом 2 унции (57 г.) и голландский соус

#### **Филе с костью - Bone-in Filet**

Филе весом 14 унций (397 г.) из центральной части говяжьей вырезки с костью. Выдержано на кости для сохранения изумительного вкуса.

#### **Нью-йоркский стейк из филейного края**

New York Strip Sirloin

Лучший выбор для любителя стейков и наше фирменное блюдо Наш стейк из филейного края сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус" весом в 16 унций (454 г.) – это самый лучший из стейков.

#### **Говяжий стейк из поясничной части - T-Bone Steak**

20 унций (567 г.) классического сочетания филе и нью-йоркского стейка из филейного края. Тщательно обрезанное и выдержанное на кости мясо для отменного вкуса и мягкости.

#### **Ковбойский стейк - Cowboy Steak**

Двадцати четырех-унцевый (680 г.) стейк Рибай на кости обладает знаменитым насыщенным вкусом благодаря выдержке на кости.

#### **Говяжьи ребра на медленном огне - Slow Roasted Prime Rib**

Лучшие говяжьи ребра. Сочные, мягкие и ароматные. Запеченные на медленном огне, подаются в собственном соку с красной гавайской солью и соусом из хрена. Сертифицированной говядине сорта "Черный Ангус" нет равных по вкусу! Спросите Вашего официанта о наличии следующих весовок:

10 унций (284 г.) 14 унций (397 г.)

18 унций (510 г.) 24 унции (680 г.)

#### **Стейк "Портерхайз" - Porterhouse Steak**

32-дюймовый стейк, филе без кости, толщиной в полтора дюйма.

#### **Говяжий стейк на кости "Томагавк" - Tomahawk Ribeye Steak**

Серьезный выбор для истинных ценителей стейков! 38 унций (1077 г.) стейк с 14-дюймовой костью, которая свисает с тарелки. Стейк, который поражает раз и навсегда!

#### **Хвост омура на пару - Steamed Lobster Tail**

Два куска хвоста Южно-Африканского омура весом 4,5 унции (128 г.) водящегося в холодных водах, приготовленных на пару. Подается с топленым маслом.

#### **Для дополнения заказа**

##### *To Complete Your Meal*

Вы можете дополнить любой из стейков из сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус" или любое другое основное блюдо одним из следующих заказов:

#### **Большая котлета из крабов - Jumbo Lump Crab Cake**

#### **Хвост омура на пару - Steamed Lobster Tail**

#### **Четыре креветки, обжаренные с халапеньо**

Four Jalapeño Fried Shrimp

#### **Четыре гигантских креветки, обжаренных на гриле**

Four Jumbo Grilled Shrimp

#### **Два шампуря перепелов - Two Skewers of Quail**

*Все наши обеды из стейков, ребрышек и омура сервируются салатом, домашним хлебом и гарниром. Мы рекомендуем приправить ваш стейк нашей фирменной лимонно-перечной приправой, голубым сыром и/или заказать его на сковороде в кипящем лимонно-чесночном сливочном масле.*

## Техасские фирменные блюда - Texas Specialties

#### **Шашлык из маринованного стейка - Marinated Steak Skewer**

Жареные на углях свежее говяжье филе и овощи на шампуре. Подается с диким рисом. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Говяжье филе-медальон, зажаренное на гриле**

Grilled Tenderloin Medallions

Шесть унций (170 г.) филе-медальон из сертифицированной говядины сорта "Черный Ангус", зажаренного на гриле. Подается на соусе борделян и жареными полосками лука. Подается с молодыми побегами спаржи, зажаренным помидором, фаршированным сыром с плесенью. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Курица в панировке из пекана по-техасски**

Texas Pecan Crusted Chicken

Куриная грудка в панировке из орехов пекан, фаршированная сыром из козьего молока со специями, орехами пекан и луком, обжаренным на гриле. Подается на лимонно-сливочном соусе с тушеной зеленой фасолью, диким рисом, и предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Маринованная в травах куриная грудка, зажаренная на гриле - Herb Marinated Grilled Chicken**

Маринованное в травах куриное филе, зажаренное на гриле. Подается с малиновым соусом, обжаренными на гриле овощами, тушенным шпинатом, и предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Тунец, зажаренный на гриле - Grilled Tuna**

8 унций (227 г.) зажаренного на гриле тунца подается с заправкой пико-де-галль с ананасом-гриль и брокколи на пару. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Сёмга, зажаренная на гриле**

Grilled Atlantic Salmon

Свежее филе сёмги весом 10 унций (284 г.), зажаренное на гриле, с добавлением цельнозерновой горчицы и заправки из медного уксуса. Подается с чесночным картофельным пюре и брокколи на пару. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Гигантские креветки, зажаренные на гриле**

Jumbo Grilled Shrimp

Полдюжины жареных на гриле гигантских креветок. Подаются на диком рисе с обжаренными на гриле овощами. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Креветки, фаршированные перцами халапеньо**

Jalapeño Stuffed Shrimp

Шесть больших жареных в кляре креветок, фаршированных сыром монтеррей джек и малоострым перцем халапеньо. Подается со сливочным соусом из кориандра, сальсой томатильо и сладким картофелем. Та же предоставляем один визит в салат-бар.

#### **Блюдо из обжаренных на гриле овощей**

Grilled Vegetable Plate

Изобилие свежих жареных на гриле овощей, в том числе грибы Портобелло, спаржа, сквош, красный и зеленый сладкий перец. Подается с квиноа пилав и жаренном авокадо на сливочном соусе из кориандра, сальсой томатильо. Предоставляем один визит в салат-бар.

# *Taste of Texas*

## *Десерты - Desserts*

### **Крем-брюле - Crème Brûlée**

Заварной крем с хрустящей корочкой из карамелизированного сахара

### **Райский ломтик - Slice of Heaven**

Слои белого и темного шоколадного мусса под малиновым соусом.

### **Техасский пирог с орехом пекан с мороженым - Texas Pecan Pie a la mode**

Этот ароматный пирог приготовлен в глубокой форме с большим количеством орехов пекан, подается с коричным мороженым.

### **Слоеный шоколадный торт "Техасская башня" - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Четырехслойный шоколадный торт с шоколадным соусом, отличный десерт для двоих.

### **Яблоки, запеченные в тесте - Apple Dumplings**

Приготовленные по-домашнему яблоки в тесте под теплым карамельным соусом, посыпанные орехами пекан подаются с коричным мороженым.

### **Домашний чизкейк - Homemade Cheesecake**

Щедрый кусок творожного торта подается под соусом на Ваш выбор: клубничным, малиновым или пралине с орехом пекан.

### **Пирог "Сникерс" - Snickers Pie**

Восхитительная комбинация шоколада, кондитерских батончиков, творожной начинки и взбитых сливок на корже из пшеничного печенья!

### **Свежие сезонные ягоды - Fresh Berries in Season**

Подаются под сливочным соусом с коричневым сахаром.

### **Пирог с лаймом - Key Lime Pie**

Приготовлен из свежих лаймов.

### **Мягкий пломбир с сиропом (сандей) - Ice Cream Sundae**

Мороженое с корицей или с печеньем и сливками подается под взбитыми сливками, карамельным или шоколадным соусом и посыпается поджаренным орехом пекан.

### **Мороженое - Scoop of Ice Cream**

Мороженое с корицей или с печеньем и сливками.

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS<sup>®</sup>**  
*Restaurant*

**PORTUGUESE**



## Entradas - Just for Starters

### **Queijo Brie ao Forno** - Baked Brie

Queijo brie, assado numa leve folha de massa com nozes tostadas, glacé de damascos e açúcar mascavo. Servido com frutas frescas e biscoitos salgados.

### **Torta de Carne de Siri** - Jumbo Lump Crab Cake

Chef Tracey Hassett criou esta receita de torta de siri com 6 onças (170g) de carne de siri misturada com queijos Parmesão, Cheddar e Provolone, servida com molho tártero.

### **Chapéus de Cogumelo Recheados** - Stuffed Mushroom Caps

Seis chapéus de cogumelo grande, recheados com pedaços grandes carne de siri e cobertos com queijo brie derretido. Excelente!

### **Iscas de Codornizes do Texas** - Texas Quail Bites

Quatro espetadas de iscas de codorniz, marinadas e grelhadas enroladas em bacon e uma fina fatia de jalapeño. Servidas com jalapeños recheados, molho picante da fazenda e molho de churrasco Dr. Pepper®

### **Coquetel de Camarões** - Shrimp Cocktail

Seis camarões frios servidos ao molho coquetel, limão e raiz-forte.

### **Camarões Recheados com Jalapeño** - Jalapeño Stuffed Shrimp

Quatro grandes camarões fritos à milanesa e recheados com queijo Monterey Jack e uma fatia de jalapeño suave. Servidos com molho cremoso de coentro e tomate.

### **Pasta de Espinafre e Alcachofra** - Spinach Artichoke Dip

Uma maravilhosa combinação de espinafre e alcachofra, com cabrito, provolone e queijo parmesão. Servida com salgadinhos de tortilla.

## Saladas - Salads

### **Bufê de Saladas** - Salad Bar – Sirva-se em nosso surpreendente

Bufê de saladas e pães quentinhos que assamos diariamente em nossa cozinha. Escolha entre várias frutas frescas, verduras e queijos, para acompanhar suas comidas.

### **Salada do bufê como prato principal**

#### **Salada do bufê com frango grillé**

#### **Salada do bufê e sopa.**

#### **Salada do bufê com batata ao forno**

#### **Salada Caesar** - Caesar Salad

Fiel versão da salada que se tornou um clássico.

#### **Salada de Queijo** - Wedge Salad

Alface romano, pedacinhos de bacon, tomate e molho de queijo azul

## Sopas - Soups

### **Sopa de Batata ao Forno** - Baked Potato Soup

Saborosa, abundante e cremosa. Coberta com bacon, queijo cheddar ralado e cebolinha.

### **Sopa de Cebola do Texas** - Texas Onion Soup

Tradicional sopa de cebola em saboroso caldo de carne, coberta com queijos provolone e parmesão.

### **Sopa de Tortilla** - Tortilla Soup

Servida com tirinhas de tortilla crocantes, queijos cheddar e Monterey Jack ralados e nosso molho picante de tomate fresco.

## Favoritos da Casa - Local Favorites

Você pode adicionar uma Salada ou um Buffet de Saladas com um custo adicional.

### **Salada com Lombo Grelhado** - Grilled Tenderloin Salad

Salada verde fresca misturada com toranja, abacate e vinagrete de coentro. Servida com amêndoas confeitadas, cebolas roxas assadas, 4 onças (113g) de filé de Carne Angus certificada e uma rodelinha de queijo azul frito.

### **Com frango grelhado**

### **Com 4 camarões grelhados**

### **Atum Grelhado ou Salada de Salmão** - Grilled Tuna or Salmon Salad

Sua escolha de atum fresco grelhado ou salmão servido sob corações de alface romana e rúcula bebê. Servido com péra, alcaparras fritas, aspargos assados, pinhões tostados, abacate, feijões canelone e vinagrete de estragão. Servido com aros de cebola

### **COM ATUM**

### **COM SALMÃO**

### **Sanduíche de Frango Grelhado** - Grilled Chicken Sandwich

Peito de frango desossado e sem pele, marinado em ervas grelhado. Servido no pão caseiro tostado com Provolone, bacon e açúcar mascavo, batatas fritas em bastão e molho de mel e mostarda.

### **Hambúrguer Dourado** - Gold Burger

Meia libra (226,8 g) de hambúrguer de Gado Angus, com queijo cheddar, alface, tomate e cebolas. Servido no pão tostado com batatas fritas em bastão.

### **Sanduíche à Francesa** - French Dip Sliders

Tiras de lombo, cozinhado lentamente, fatiado finamente em sandes de três camadas, com queijo gruyère derretido, coberto com manteiga de ervas. Servido com molho, molho de rabanete picante e batatas à francesa.

## Acompanhamentos - Side Orders

Os pedidos adicionais têm um custo.

### **Aspargos Frescos com molho holandês**

Fresh Asparagus with Hollandaise

### **Brócolis Fresco com molho Holandês**

Fresh Broccoli with Hollandaise

### **Feijões Verdes Frescos com Bacon**

Fresh Green Beans with Bacon

### **Couves de Bruxelas com Geleia de Bacon**

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### **Salteado de Espinafre Fresco**

Sautéed Fresh Spinach

### **Batatas ao Forno**

Baked Potato

### **Batatas-Doce ao forno**

Baked Sweet Potato

### **Purê de Batatas ao Alho**

Garlic Mashed Potatoes

### **Batatas Fritas em Bastão**

Steak Fries

### **Batatas-Doce Fritas**

Sweet Potato Fries

### **Batatas Gratinadas Texas Au**

Texas Au Gratin Potatoes

### **Cogumelo Portobello Grelhado**

Grilled Portobello Mushroom

### **Cogumelos Frescos Refogados**

Sautéed Fresh Mushrooms

### **Macarrão e Queijo da Megan**

Megan's Macaroni and Cheese





## Bifes, Costela de Primeira & Frutos do Mar

### Steaks, Prime Rib & Seafood

A Servir Apenas Carne Angus Certificada, os Melhores Bifes e Costelas de Primeira Há Mais de 30 Anos!

#### Bife Ancho no Peso - Ribeye Steak by the Ounce

Cortado na espessura de sua escolha! Venha à boutique de carnes e corte o seu próprio e suculento bife ancho de Gado Angus Certificado do tamanho que quiser!

Mínimo: 16 onças (454g).

#### Filé de Corte Central - Center Cut Filet

O filé mais macio e delicioso que você já experimentou! Corte central e totalmente magro. Servido com molho bearnaise e enrolado no bacon a pedido.

6 Onças (170g) 10 Onças (284g) 14 Onças (397g)

#### Filé Oscar - Filet Oscar

Complete seu filé com 2 onças (57g) de carne de siri picada e molho bernaise.

#### Filé com Osso - Bone-in Filet

Filé de corte central 'com osso' de 14 onças (397g). Deixado no osso para conservar e aumentar seu sabor.

#### Bife de Chorizo à Nova Iorque - New York Strip Sirloin

A preferida do amante de carnes e nossa especialidade da casa. Nosso bife de chorizo sem osso, 16 onças (454g) de Gado Angus Certificado, é simplesmente a melhor carne que existe no mercado.

#### Bife T-Bone (Chuleta) - T-Bone Steak

Vinte onças (567g) da clássica combinação de filé e contra-filé. Bem limpo e maturado "no osso" para adquirir sabor e maciez.

#### Bife Vaqueiro - Cowboy Steak

Este bife de chorizo de 24 onças (680g) traz para você o famoso sabor forte do contra-filé realçado com maturação no osso.

#### Costela Assada - Slow Roasted Prime Rib

A melhor costela assada. Suculenta, macia e completamente saborosa. Assada lentamente e servida no próprio suco com sal vermelho do Hawaii e molho de rabinete picante Carne Angus Certificada que realmente faz a diferença!

Pergunte ao garçom sobre a disponibilidade.

10 Onças (284g) 14 Onças (397g)

18 Onças (510g) 24 Onças (680g)

#### Bife Porterhouse - Porterhouse Steak

O rei dos bifes, 32 onças (907g). Nossa maior bife: mais de uma polegada e meia de largura, sem osso e super macio.

#### Bife Ancho Machadinha - Tomahawk Ribeye Steak

Bife a sério para o amante de carne sério. Impressionante 38 onças (1077g) com um osso de 14" de fora no prato. Você nunca se esquecerá de sua primeira machadinha!

#### Cauda de Lagosta no Vapor - Steamed Lobster Tail

Duas caudas de lagosta de água fria, pesando 4,5 onças (128g) ao vapor e servida com manteiga de ervas fresca.

### Para Completar Sua Refeição To Complete Your Order

Complemente qualquer um de nossos famosos bifes de Carne Angus Certificado ou outras entradas acrescentando:

#### Torta de Carne de Siri - Jumbo Lump Crab Cake

#### Cauda de Lagosta no Vapor - Steamed Lobster Tail

#### Quatro Camarões Fritos com Jalapeño

Four Jalapeño Fried Shrimp

#### Quatro Camarões Gigantes Grelhados

Four Jumbo Grilled Shrimp

#### Dois Espetos de Codorniz - Two Skewers of Quail

*Todos os nossos pratos de bife, costela de primeira e lagosta são servidos em refeição completa com sua opção de salada, pães caseiros e um acompanhamento. Recomendamos apreciar seu bife temperado com nossa especialidade da casa, condimento feito com limão e pimenta e/ou superaquecida em limão e alho na manteiga na chapa quente.*

## Especialidades do Texas - Texas Specialties

#### Espetada de Bife Marinado - Marinated Steak Skewer

Espetada de filé fresco de gado na brasa com marinada de abacaxi temperado. Servido com arroz temperado, vegetais grelhados e uma salada.

#### Medalhões de Filé Grelhados

Grilled Tenderloin Medallions

Seis onças (170g) de medalhões de filé de Carne Angus certificada grelhados, servidos com molho bordelaise e cebolas refogadas. Inclui aspargos frescos e tomate assado recheado com queijo Azul. Servido com salada.

#### Frango com Crosta de Noz-pecã à Texana

Texas Pecan Crusted Chicken

Peito de frango recoberto com noz-pecã, recheado com espinafre e alcachofra, servido sobre molho de manteiga e limão. Acompanhado de feijões verdes frescos com bacon, arroz temperado e salada.

#### Frango Grelhado Marinado em Ervas

Herb Marinated Grilled Chicken

Peito de frango desossado e sem pele, marinado em ervas e grelhado. Servido com molho de framboesa, legumes grelhados, espinafre refogado e salada.

#### Atum Grelhado - Grilled Tuna

Oito onças (227g) de atum grelhado servido com abacaxi grelhado pico de galho, brócolis cozidos a vapor e salada.

#### Salmão Atlântico Grelhado - Grilled Atlantic Salmon

Filé de Salmão assado (10 onças / 284g) coberto de mostarda em grão e vinagrete de mel. Servido com purê de batatas ao alho, brócolis ao vapor e salada.

#### Camarão Gigante Grelhado - Jumbo Grilled Shrimp

Meia-dúzia de camarões gigantes grelhados.

Servidos sobre arroz temperado com legumes grelhados e salada.

#### Camarões Recheados com Jalapeño - Jalapeño Stuffed Shrimp

Seis grandes camarões fritos à milanesa e recheados com queijo Monterey Jack e jalapeño suave. Servidos com molho cremoso de coentro e tomate, fritas grossas e salada.

#### Legumes Grelhados na Chapa - Grilled Vegetable Plate

Generosa porção de legumes frescos, temperados e grelhados incluindo cogumelos Portobello, espargos, pimentões verdes e vermelhos. Servidos com quinoa pilaf, abacate frito em molho de coentro e tomate, Salada incluída.

# *Taste of Texas*

## *Sobremesas - Desserts*

### **Crème Brulee**

Tradicional creme de fava de baunilha com crosta de açúcar caramelado crocante.

### **Fatia do Céu - Slice of Heaven**

Mousse em camadas de chocolate branco e preto no molho de framboesa.

### **Torta Texana de Nozes-Pecãs à moda - Texas Pecan Pie a la mode**

Em prato fundo, grossa e saborosa, carregada com nozes-pecãs e servida com sorvete de canela.

### **Bolo-Torre de Chocolate em Camadas do Texas - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Bolo de chocolate molhado em quatro camadas com calda de chocolate.  
Sobremesa perfeita para dois.

### **Tortas de Maçã - Apple Dumplings**

Feitas de improviso, servidas com calda de caramelo quente, cobertura de nozes-pecãs e sorvete de canela.

### **Torta de Queijo caseira - Homemade Cheesecake**

Torta de queijo no tamanho texano, servida pura ou com sua opção de cobertura:  
morango, framboesa ou confeito de nozes-pecãs.

### **Torta Snickers - Snickers Pie**

Deliciosa combinação de chocolate, snickers, torta de queijo e creme chantilly em base de biscoito graham!

### **Frutos Frescos da Temporada - Fresh Berries in Season**

Servidos em molho cremoso de açúcar mascavo.

### **Torta de Limão - Key Lime Pie**

Feita com limões frescos.

### **Sundae de Sorvete - Ice Cream Sundae**

Sorvete de Canela ou Cookies com Creme, ao chantilly, cobertura de caramelo ou chocolate, cobertas com nozes-pecãs tostadas.

### **Bola de Sorvete - Scoop of Ice Cream**

Sorvete de Canela ou Cookies com Creme.

Translation Provided by:

*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**  
*Restaurant*

**NORWEGIAN**



## Til å begynne med - Just for Starters

### Bakt Brie - Baked Brie

Brie-ost, bakt i en lett butterdeig med ristede pekannøtter, aprikosglasur og brunt sukker. Serveres med frisk frukt og kjeks.

### Krabbekake av bakbeinskjøtt - Jumbo Lump Crab Cake

Kjøkkenjef Tracey Hassett skapte denne krabbekakeoppskriften, og startet med 6 oz. (170 gram) av jumbo lump-krabbe blandet med parmesan, cheddar og røkt provoloneost. Serveres med remulade.

### Fylte soppoder - Stuffed Mushroom Caps

Seks store soppoder, fylt med bakbeinskjøtt av krabbe, dekket med smeltet brie.

### Texas vaktelbiter - Texas Quail Bites

Fire spidd med grillede, marinerte vaktelbiter pakket i bacon med en tynn skive jalapeno. Servert med fylte jalapenos, krydret ranch-dressing og Dr. Pepper\* barbecue-saus.

### Rekecocktail - Shrimp Cocktail

Seks kildkokte jumbo-reker med cocktail-saus, sitron og pepperrot.

### Reker fylt med jalapeno - Jalapeño Stuffed Shrimp

Fire store stekte reker, dyppet i røre og fylte med Monterey Jack-ost og en skive mild jalapeno. Serveres med cilantro-tomatillo-saus.

### Dip med spinat og artisjokk - Spinach Artichoke Dip

En vidunderlig blanding av spinat og artisjokk med gjeit-, provolone- og parmesanost. Serveres med tortillachips.

## Salater - Salads

**Salatbar** - Salad Bar - Forsyn deg fra vår fantastiske salatbar og med varme brød som bakes daglig i vårt kjøkken. Velg fra et bredt utvalg frisk frukt, grønnsaker og øster som er tilgjengelige for å runde av måltidet ditt.

### Salatbar som et måltid

### Salatbar med grillet kylling

### Salatbar med suppe

### Salatbar med enhver sideordre

### Caesarsalat - Caesar Salad

En tro gjengivelse av salaten som har blitt en klassiker.

### Salatbåt - Wedge Salad

Isbergsalat, hakket bacon, tomat og dressing av blåskimmelost.

## Supper - Soups

### Bakt potetsuppe - Baked Potato Soup

Kraftig, fyldig og kremet. Med bacon, revet cheddar og gressløk på toppen.

### Texas løksuppe - Texas Onion Soup

Tradisjonell løksuppe i velsmakende kjøttkraft med provolone og parmesanost på toppen.

### Tortillasuppe - Tortilla Soup

Pyntet med tortillachips, revet cheddar og Monterey jack-ost og vår pico de gallo.

## Lokale favoritter - Local Favorites

Du kan legge til en Salat eller Salatbar for ytterlige kostnader.

### Salat med grillet mørbrad - Grilled Tenderloin Salad

Frisk vårblanding med grapefrukt, avokado og cilantro-vinaigrette. Toppet med krydrede kandiserte mandler, grillet rødløk, 4 oz. (113 gram) mørbrad av sertifisert Angus Beef og en medaljong av stekt blåskimmelost.

### Med grillet kylling

### Med 4 grillede reker

### Salat med grillet tunfisk eller laks - Grilled Tuna or Salmon Salad

Ditt valg av fersk grillet tunfisk eller laks servert over sprø romersalatjerter og baby arugula. Garnert med pære, stekt kapers, stekt asparges, ristede pinjekjerner, avokado, cannelloni-bønner og estragon vinaigrette. Toppet med løkringer.

### MED TUNFISK

### MED LAKS

### Smørbrød med grillet kylling - Grilled Chicken Sandwich

Beinfrift og skinnfrift kyllingbryst, urtemarinert og grillet. Serveres på et ristet burgerbrød med provolone og med frityrstekte poteter.

### Gullburger - Gold Burger

Kvart kilo sertifisert Angus Beef-burger, toppet med cheddarost, salat, tomat og løk. Serveres på ristet burgerbrød med frityrstekte poteter.

### Franske dipp slidersmørbrød - French Dip Sliders

Ovnstekt Strip Sirloin, tynt skåret på tre slidersmørbrød med smeltet gruyere-ost, og topp med urtesmør. Serveres med sjy, pepperrotsaus og frityrstekte poteter

## Ved siden av - Side Orders

Du blir belastet for ekstra sidebestillinger.

### Fersk asparges med Hollandaise

Fresh Asparagus with Hollandaise

### Fersk brokkoli med Hollandaise

Fresh Broccoli with Hollandaise

### Ferske grønne bønner med bacon

Fresh Green Beans with Bacon

### Rosenkål med bacon-syltetøy

Brussel Sprouts with Bacon Jam

### Fersk sautert spinat

Sautéed Fresh Spinach

### Bakt potet

Baked Potato

### Bakt søtpotet

Baked Sweet Potato

### Potestappe med hvitløk

Garlic Mashed Potatoes

### Frityrstekte poteter

Steak Fries

### Pommes frites av søtpoteter

Sweet Potato Fries

### Texas Au Gratin gratinerte poteter

Texas Au Gratin Potatoes

### Grillet Portobello-sopp

Grilled Portobello Mushroom

### Fersk sautert sopp

Sautéed Fresh Mushrooms

### Megans makaroni og ost

Megan's Macaroni and Cheese





## Biff, oksekam og sjømat - Steaks, Prime Rib & Seafood

Vi har servert bare sertifisert Angus Beef i over 30 år, de fineste biffene og den beste oksekammen!

### Rib-eye biff etter vekt - Ribeye Steak by the Ounce

Velg din egen tykkelse! Kom til kjøttforretningen og få din egen saftige sertifiserte Angus Beef rib-eye biff så stor som du vil! 16 oz. (454 gram) minimum.

### Midtstykke av filet - Center Cut Filet

Den mørreste og deiligste fileten noensinne! Midtstykke og helt mager. Serveres med bearnaise-saus og bacon-pakket hvis du ber om det.  
6 oz. (170 gram) 10 oz. (284 gram) 14 oz. (397 gram)

### Filet Oscar - Filet Oscar

Gjør fileten komplett med en 2 oz. (57 gram) krabbekake av bakbeinskjøtt og hollandaise-saus.

### Filet med beinet i - Bone-in Filet

14 oz. (397 gram) midtstykkefilet. Modnet på beinet for den den beste smaken.

### New York Strip Sirloin - New York Strip Sirloin

Biffelskerens førstevalg og husets spesialitet. Vår 16 oz. (454 grams) beinfrie mørbrad av sertifisert Angus Beef er den beste biffen du får for penger.

### T-beinstek - T-Bone Steak

Over et halvt kilo av den klassiske kombinasjonen filet og New York strip-biff. Velskåret og mørnet med "beinet i" for smak og mørhet.

### Cowboystek - Cowboy Steak

Denne ribeye-biffen på 24 oz. (680 gram) med "beinet i" gir deg den berømte rike smaken på ribeye med mørning på beinet.

### Oksekam - Slow Roasted Prime Rib

Den beste oksekammen. Saftig, mør og full av smak. Ovnstekt sakte og servert i sin egen sjy med rødt Hawaii-salt og pepperrotsaus. Spør din servitør om den kan skaffes.  
10 oz. (284 gram) 14 oz. (397 gram)  
18 oz. (510 gram) 24 oz. (680 gram)

### Porterhouse-stek - Porterhouse Steak

32 oz. (907 gram) med biffenes konge! Nesten fire centimeter tykk og så mør at den faller av beinet.

### Tomahawk entrecôte biff - Tomahawk Ribeye Steak

En alvorlig biff for de som elsker biffer. En imponerende 38 oz. (1077 gram) med 36 cm langt bein som henger utover tallerkenen. Du vil aldri glemme din første Tomahawk-biff!

### Dampede Hummerheller - Steamed Lobster Tail

To 4,5 oz. (128 gram) Sør-Afrikanske kaldvannshummerheller dampet og servert med smeltet smør.

### For å gjøre måltidet komplett

#### To Complete Your Meal

Du kan komplettere alle våre berømte biffmåltid med sertifisert Angus Beef eller andre hovedretter ved å legge til:

### Krabbekake av bakbeinskjøtt - Jumbo Lump Crab Cake

### Dampet hummerhale - Steamed Lobster Tail

### Fire reker stekt med jalapeno - Four Jalapeño Fried Shrimp

### Fire grillede Jumbo-reker - Four Jumbo Grilled Shrimp

### To vaktelspidd - Two Skewers of Quail

*Alle biffer, oksekammer og humermiddager serveres som et helt måltid med salat, hjemmelaget brød og en siderett. Vi anbefaler å smaksette steken din med husets spesielle sitronpepper, blåskimmelostesmør og/eller fresende i urte- og hvitløksmør på en varm tallerken.*

## Texas spesialiteter - Texas Specialties

### Marinert biffspyd - Marinated Steak Skewer

Et spyd med mørbradbiter grillet over trekull tilsmakt med en krydret ananasmarinade. Serveres med villris og en tur til salatbaren.

### Grillede mørbradmedaljonger - Grilled Tenderloin Medallions

6 oz. (170 gram) med grillede mørbradmedaljonger av sertifisert Angus Beef, servert på bordelaisesaus og stekte løkringer. Serveres med frisk asparges og en bakt tomat fylt med blåskimmelost og en tur til salatbaren.

### Texas kyllingbryst med pekanskorpe

Texas Pecan Crusted Chicken

Kyllingbryst med pekanskorpe og fylt med en blanding av spinat og artisjokk over en sitron/sitronsaus og toppet med stekte løkringer. Ferske grønne bønner med bacon følger med, villris og en tur til salatbaren.

### Urtemarinert grillet kylling - Herb Marinated Grilled Chicken

Beinfritt og skinnfritt kyllingbryst, urtemarinert og grillet. Serveres med bringebærsaust, grillede grønnsaker, sautert spinat og en tur til salatbaren.

### Grillet tunfisk - Grilled Tuna

8 oz. (228 gram) grillet tunfisk servert med grillet ananas pico de gallo, dampet broccoli, og en tur til salatbaren.

### Grillet atlantikhavslaks - Grilled Atlantic Salmon

10 oz. (284 gram) fersk grillet filet med fullkornssennep og honningsvinaigrette. Serveres med potetmos med hvitløk, dampet brokkoli og en tur til salatbaren.

### Grillede Jumbo-reker - Jumbo Grilled Shrimp

Et halvt dusin grillede jumboreker serveres på villris med grillede grønnsaker, og en tur til salatbaren.

### Reker fylt med jalapeno - Jalapeno Stuffed Shrimp

Seks store stekte reker, dyppet i røre og fylte med Monterey Jack ost og mild jalapeno. Serveres med cilantro\_tomatillo-saus, friterte søtpoteter og en tur til salatbaren.

### Grillet grønnsakstallerken - Grilled Vegetable Plate

En mengde krydrede, friske, grillede grønnsaker inkludert med Portobello sopp, asparagus, gresskar, rød og grønn paprikafrukt. Serveres med quinoa-pilaff, stekt avokado over en koriander-tomatillo saus. En tur til salatbaren er inkludert.



# *Taste of Texas*

## *Desserter - Dessert*

### **Crème Brulee**

Tradisjonell pudding med vaniljestenger og karamellisert sukker på toppen.

### **Et stykke himmel - Slice of Heaven**

Lagdelt hvit og mørk sjokolademousse i bringebærsaus.

### **Texas pekanpai a la mode - Texas Pecan Pie a la mode**

Tykk pai, dyp og fyldig, breddfull med pekannøtter og serveret med kaneliskrem.

### **Texas Tower – lagdelt sjokoladekake - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

En fire-lags sjokoladekake med sjokoladesaus, en flott dessert for to.

### **Innbakt eplekake - Apple Dumplings**

Laget på stedet, serveret med en varm karamellsaus med pekannøtter på toppen og serveret med kaneliskrem.

### **Hjemmelaget ostekake - Homemade Cheesecake**

Ostekake i Texasstørrelse, serveret med det du velger oppå: Jordbær-, bringebær-, eller pekannøtt pralinsaus.

### **Snickers pai - Snickers Pie**

En deilig kombinasjon av sjokolade, snickers, ostekake og pisket krem på en bunn av grahamkjeks!

### **Friske bær etter årstiden - Fresh Berries in Season**

Serveres med en brunsukker kremsaus.

### **Key lime pai - Key Lime Pie**

Laget av friske sitroner fra Key West.

### **Iskrem-sundae - Ice Cream Sundae**

Kanel- eller kaker-og-fløte-iskrem med pisket krem, karamell- eller sjokoladesaus, med pekannøtter drysset over.

### **Iskremkule - Scoop of Ice Cream**

Kanel- eller kaker-og-fløte-iskrem.

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**

*Restaurant*

**KOREAN**



## 애피타이저 Just for Starters

### 구운 브리 치즈 Baked Brie

구운 파인, 살구 클레이즈, 측선장과 함께  
작간 부드 페인트리 빙죽에 낮아 구운 브리.  
구운 브리 치즈, 신선한 파인과 크리커와 함께 나옵니다.

### 점보 헝프 크립 케이크 Jumbo Lump Crab Cake

Tracey Hassett 셰프가 본 요리법을 개발하여  
파르마신 치즈, 헤다 치즈, 훈제 프로폴리네 치즈와  
6온스/170그램의 드래퍼 양어친 계산과 석산 만든 오리온  
신보입니다. 거울과 소스와 레몬이 함께 나옵니다.

### 게 살을 차운 버섯 Stuffed Mushroom Caps

풍성한 계살을 채우고 녹인 브로 치즈를 얹은 6개의 건  
버섯갓.

### 텍사스 퀘일 바이트 Texas Quail Bites

새우와 퍼주리가 고기를 비비건과 얇은 올라페느  
슬라이스로 감싼 후 헉스에 구운 4개의 모치.  
얇은 꽈 치즈, 카라파노, 스피아시 렉시 트레싱.  
다다 네 카 바티쿠 스스가 함께 나옵니다.

### 슈rimp 학태 일 Shrimp Cocktail

작데일 소스, 카운, 고추냉이를 절들인  
조리든 득데킬 남자우 8개.

### jalapeño 풀 채운 서부 Jalapeno Stuffed Shrimp

프리미엄 치즈와 솔한 임라페느 슬라이스를 채우고  
민족을 말가 되긴 4마리의 청사우  
슬린으로 도이풀로 소스가 함께 나옵니다.

### 시금치 아티초크 딥 Spinach Artichoke Dip

시금치와 앤소시즈, 프로모로네, 퍼마는 치즈를 결합한  
아티초크와 훌륭한 조화.

## 샐러드 Salads

### 샐러드 바 Salad Bar

훌륭한 샐러드바와 주방에서 갖 구워낸 생을 마음껏 즐기세요.  
식사에 걸들여 신선한 카발, 야채, 치즈 등 다양한 종류 중  
선택하세요.

### 샐러드 색사

색색구이 달걀을 살짜 샐러드바  
수프를 절들인 샐러드  
샐러드와 입의 사이드 메뉴

### 시저 샐러드 Caesar Salad

그진이는 샐러드의 충실히 세한

### 威名 샐러드 Wedge Salad

작은 아이스버그 카터스에 베이컨 조각, 토마토를 걸들여  
날루시즈 드레싱과 제공됩니다.

## 수프 Soups

### 구운 감자 수프 Baked Potato Soup

먹임기 있고 부침하여 크림의 고무입니다.  
베이컨, 긴 헤다 치즈, 글루를 얹었습니다.

### 텍사스 양파 수프 Texas Onion Soup

맛있는 쇠고기 국물을 끓여 프로폴리네 치즈와 파르마신 치즈를  
얹은 전통적인 양파 수프 미국 메시 치즈를 얹은 전통적인 양파  
수프.

### 트로피아 수프 Tortilla Soup

트로피아 접, 긴 헤다 치즈와 본드레이 색 치즈, 파코트 갈루가  
함께 나옵니다.

## 인기 메뉴 Local Favorites

마지막으로 샐러드 드릴 수 있습니다

### 구운 소고기 안심 콜러드 Grilled Tenderloin Salad

노도, 이코카도, 살란드로 베니그리드 드레싱을 걸들인  
신선한 아시에 일락조림 아온드, 구운 뿐은 단마, 그리고  
4온스/113그램짜리 엠기스 소고기안심 위킨 날루시즈.  
구운 닭가슴살

구운 새우 4마리

### 구운 카치 혹은 염어 샐러드 Grilled Tuna or Salmon Salad

당선이 선택한 구운 카치 혹은 염어 샐러드 우마는  
아삭아삭한 구페드 하브 신후와 베이비 아르골리 저소가  
걸들여져 함께 나갑니다.  
반두콩, 무친 카이퍼, 구운 아스파라거스와 콧, 아보카도,  
카밀로니 캠, 타리고네 비네그레트 드레싱이 유포에  
곁들여집니다. 요리의 맨 상단에는 양파로 토핑이 되어 있습니다.  
한치 선택  
염어 선택

### 색의구이 달고기 샌드위치 Grilled Chicken Sandwich

어브에 저위 색색에 구운, 빠와 접실을 저거한  
토끼살, 프로모로네, 측선장 베이컨, 스테이크 그라비스  
듯 하녀 퍼스터드를 걸들여 구운 밀론이 제공됩니다.

### 골드 버거 Gold Burger

체다 치즈, 양파, 토마토와 양파가 트핑  
트-파무드 콘인 엔거스 버거  
구운 달랑과 감자트김 스테이크가 함께 제공됩니다.

### 프렌치 딥 슬라이더 French Dip Sliders

온천에 구워낸 등등 스트립을 얇게 절어 슬던 샌드위치며  
얹었고, 그위에 그 치즈의 허브버터를 끊었습니다. 복을,  
고추냉이 소스 두 프렌치 그라비스와 함께 제공됩니다.

## 곁들임 메뉴 Side Orders

마지막 주문식은 차를해야 합니다

### 네덜란드 소스를 걸들인 신선한 아스파라거스

Fresh Asparagus with Hollandaise

### 네덜란드 소스를 걸들인 신선한 브로콜리

Fresh Broccoli with Hollandaise

### 신선한 녹두를 걸들인 베이컨

Fresh Green Beans with Bacon

### 嬖불다다기암버추를 걸들인 베이컨 쟈

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### 살싹 무친 신선한 시금치

Sautéed Fresh Spinach

### 구운 감자

Baked Potato

### 구운 고구마

Baked Sweet Potato

### 마늘향 오랜 감자

Garlic Mashed Potatoes

### 스테이크 튀김

Steak Fries

### 고구마 튀김

Sweet Potato Fries

### 텍사스 그라탕 감자

Texas Au Gratin Potatoes

### 구운 포트벨로 버섯

Grilled Portobello Mushroom

### 살싹 무친 신선한 버섯

Sautéed Fresh Mushrooms

### 매간리 마카로니와 치즈

Megan's Macaroni and Cheese





## 스테이크, 프라임 립, 해산물 Steaks, Prime Rib & Seafood

30년 이상 경험된 경기 스티그가 만족스러운 친구와 친들을 차운스와 말씀드릴 수 있습니다. 이질한 최고 품질의 스테이크와 프라임 립인 경기스 쇠고기만 사용합니다.

**온스 단위 립아이 스테이크 Ribeye Steak by the Ounce**  
위하는 두세마리 전라 가세요! 징과 그녀의  
오서서 유품이 풍부한 공인 엉거스 쇠고기  
단아미 스테이크를 원하는 고객님을 가제 기대요.  
최소 16온스/454그램입니다.

**센터 컷 플릿 Center Cut Filet**  
지금까지 가장 무드롭고 맛있는 정직한 센터 컷과  
완벽한 살고기, 비하네이스 소스가 함께 나오며  
말쁜하시면 에이컨을 말아 드립니다.  
6온스/170그램 10온스/284그램 14온스/397그램

**필레 오스카 Filet Oscar**  
2온스/57그램 구당이 계실과 네덜란드 소스를 결합해  
드세요.

**뼈 있는 립게 Bone-In Filet**  
14온스/397그램 뼈 있는 센터컷 필리  
최상의 맛을 위해 속을 시킵니다.

**뉴욕 스트립 철로인 New York Strip Sirloin**  
스테이크 앤 오스카 선택하는 우리 대상의 특식.  
우리의 16온스/454그램 공인 엉거스 쇠고기 뼈 있는  
스트립 철로인은 돈으로 살 수 있는 가장 좋은  
스테이크입니다.

**T 본 스테이크 T-Bone Steak**  
20온스/567그램 필리와 뉴욕스트립의 조화,  
맛과 무드러움을 우회 살 순질드고 속선은  
‘뼈 있는’ 스테이크.

**카우보이 스테이크 Cowboy Steak**  
이 24온스/680그램 ‘뼈 있는’ 퀸 스테이크는  
뼈 속선으로 접선은 립아이의 유행하고 풍부한  
맛을 겸유하게 해줍니다.

모든 스테이크, 프라임 립, 뼈 있는 코리에 솔거드, 수제빵, 딸들은 맹동의 함께 정식으로 제공됩니다.  
저로 예장 복제 레몬주수 소이로의 풍부치즈 버터 및/또는  
하트갈릭 버터와 함께 브라운 쟁여에서 드시면 더욱 맛있습니다.

## 텍사스 특식 Texas Specialties

**개운 스테이크 꼬치 Marinated Steak Skewer**  
대운 파인애플 양념장이 가미된  
숯불구이 쇠고기 덴더리온 꼬치.  
종류, 구운 야채와 함께 제공되며  
샐러드 1회 이용하실 수 있습니다.

**식작구이 원더로인 페달리온**  
Grilled Tenderloin Medallion  
보일레이즈 소스와 양파튀김을 결합한 6온스/170그램의  
엉거스 쇠고기 안속 베달리온, 신선한 아스파라거스,  
그리고 풀루치즈? 놀라간 구운 토마토와 함께 제공되며,  
캔리드바 1회 이용하실 수 있습니다.

**텍사스 피칸 크러스트 치킨**  
Texas Pecan Crusted Chicken  
피든 배터 소스를 결합한 시금치와 아디조크로 채운  
피칸 크러스트 치킨 뒤기슬.  
베이컨에 결합된 신선한 녹두와 줄들이 세공이며  
샐러드바 1회 이용하실 수 있습니다.

**허브에 채운 식작구이 닭고기**  
Herb Marinated Grilled Chicken  
허드에 자위 소식이 구운, 향과 향장을 세기한  
닭가슴살, 레즈비크 소스, 구운 야채, 살짝 튀긴  
시금치와 함께 제공되며, 캔리드바 1회 이용하실  
수 있습니다.

**천천히 구운 프라임 립 Slow Roasted Prime Rib**  
궁극의 프라임 립! 육즙이 많고 풍부한 냄새.  
천천히 누워내어 육즙이 풍부하며 허아이의 소금,  
고추장이 스스로 함께 제공됩니다.  
금의 엉거스 쇠고기는 확실히 다릅니다.  
중식원에게 주문 가능하지 드리겠습니다.

10온스/284그램 14온스/397그램  
16온스/510그램 24온스/680그램

**포터 하우스 스테이크 Portershouse Steak**  
32온스/907그램짜리 스테이크의 완.  
1.5인치가 되는 두께와 뼈가 속속 떨어지는  
무드러움, 무리 가진에서 가장 큰 스테이크.

**토마호크 소갈비살 스테이크 Tomahawk Ribeye Steak**  
진정한 스테이크 이효기를 위한 스테이크.  
집시에 놓인 분기된 38온스/1077그램의 14개 표.  
토마호크 스테이크와의 첫 만남을 결코 잊지 못하실 겁니다!

**찐 바닷가재 꼬리 Steamed Lobster Tail**  
독의 터티를 결합한 4.5온스/128그램 낚아 프리미  
글드워터락 가자 보고 짬 2개.

### 곁들임 메뉴 To Complete Your Meal

우리의 유명한 공인 엉거스 쇠고기 스테이크나  
다른 요리에 곁들일 대용이 준비되어 있습니다.

**흔동이 계실 케이크 Jumbo Lump Crab Cake**  
찐 바닷가재 꼬리 Steamed Lobster Tail  
할라페노를 결합한 튀김 새우 4마리 Four Jalapeno Fried Shrimp  
식작구이 활새우 4마리 Four Jumbo Grilled Shrimp  
페추라기 2포차 Two Skewers of Quail

모든 스테이크, 프라임 립, 뼈 있는 코리에 솔거드, 수제빵, 딸들은 맹동의 함께 정식으로 제공됩니다.  
저로 예장 복제 레몬주수 소이로의 풍부치즈 버터 및/또는  
하트갈릭 버터와 함께 브라운 쟁여에서 드시면 더욱 맛있습니다.

### 구운 참치 Grilled Tuna

구운 파인애플 꼬고 대 가요, 펜 모로플라리를 결합한  
8온스/226그램의 구운 참치, 샐러드바 1회 이용하실 수 있습니다.

**아틀란틱 연어구이 Grilled Atlantic Salmon**  
통밀 미스터드와 허니 비네그레트를 결합한 신선한  
10온스/284그램 연어구이 꿀리, 미늘한 드렌슨자, 짜낸 브로콜리,  
그리고 살라드바와 함께 제공됩니다.

**식작구이 활새우 Jumbo Grilled Shrimp**  
8개의 구운 활새우,  
줄풀에 구운 야채와 함께 제공되며  
샐러드바 1회 이용하실 수 있습니다.

**할라페노를 채운 새우 Jalapeno Stuffed Shrimp**  
돈나리의 적 치즈와 순한 할라페뇨를 채우고  
반죽을 팔리 위에 6미트의 양파구, 숄런으로  
토마토로 수수와 고구미 뷔건이 함께 가공되며,  
샐러드바 1회 이용하실 수 있습니다.

**식작구이 야채 Grilled Vegetable Plate**  
포도밀로 티끌, 아스파라거스, 호박, 토마토와 노란색의 퍼팅을  
포함한 신선하고 푸른한 양념 식작구이 야채.  
신선으로 드이센로 소스를 얹은 카노마 뮤클밥과 빅간 토보키도기  
함께 제공됩니다. 살라드바 1회 이용하실 수 있습니다.



# *Taste of Texas*

## *후식 - Desserts*

### **크렘 브륄레 Crème Brûlée**

바삭바삭한 카라멜 슈가 크러스트가 있는 전통적인 바닐라빈 커스타드

### **슬라이스 오브 헤븐 Slice of Heaven**

라즈베리 소스를 뿐만 아니라 초콜릿과 함께 먹을 수 있는 디저트입니다.

### **아이스크림을 얹은 텍사스 피칸 파이 Texas Pecan Pie a la mode**

피칸을 넣고 시나몬 아이스크림을 얹은 두툼하고 푸짐한 파이.

### **텍사스 타워 초콜릿 층 케이크 Texas Tower Chocolate Layer Cake**

초콜릿 소스를 뿐만 아니라 초콜릿 퍼지 케이크. 둘이 먹기 좋습니다.

### **사과 덤플링 Apple Dumplings**

스크래치로 만들며 피칸을 얹은 따끈한 캐러멜 소스, 시나몬 아이스크림이 함께 나옵니다.

### **수제 치즈케이크 Homemade Cheesecake**

토핑을 얹지 않거나 스트로베리, 라즈베리, 피칸 프랄린 소스 등 토핑을 선택할 수 있는 텍사스 사이즈 치즈케이크.

### **스니커즈 파이 Snickers Pie**

전 맥 크래커 크러스트 위에 초콜릿, 스니커즈, 치즈케이크, 거품 크림의 즐거운 만남!

### **신선한 제철 베리 Fresh Berries in Season**

혹설탕 크림 소스가 함께 나옵니다.

### **키라임 파이 Key Lime Pie**

신선한 키라임으로 만듭니다.

### **아이스크림 선디 Ice Cream Sundae**

거품 크림, 캐러멜 또는 초콜릿 소스를 넣고 구운 피칸을 뿐만 아니라 시나몬 또는 쿠키와 크림 아이스크림.

### **아이스크림 스쿱 Scoop of Ice Cream**

시나몬 또는 쿠키와 크림 아이스크림.

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS<sup>®</sup>**  
*Restaurant*

**JAPANESE**



## おすすめ前菜 Just for Starters

### ベークド・ブリー Baked Brie

炒りペカン、アブリコットソース、ブラウンシュガーのと共にフィロペイストリーに入れてベークしたブリーチーズです。新鮮な果物とクラッカー添えて供されます。

### ジャンボ・ランプクラブ・ケーキ Jumbo Lump Crab Cake

このクラブ・ケーキのレシピはパルメザン、チeddar、プロヴォローネの各種チーズをブレンドの6オンス/約170グラムのジャンボクラブの塊をから創作された、シェフ、トレーシー・ハセットの逸品です。ハーブ風味のマヨネーズソースを添えて供されます。

### 蟹肉詰めマッシュルーム・キャップス Stuffed Mushroom Caps

6個のジャンボサイズのマッシュルーム、ジャンボサイズの蟹肉の詰め物と溶けたブリーチーズのトッピング。

### テキサス・クウェイル (ウズラ) の一口串焼き Texas Quail Bites

マリネしたウズラ肉をベーコンと薄切りのハラペニョで巻きグリルした串焼きが4串。詰め物をしたハラペニョ唐辛子とスパイシーな牧場風ドレッシングと Dr. Pepper® バーベキュー ソース添えて供されます。

### シュリンプ・カクテル Shrimp Cocktail

カクテルソース、レモンと西洋わさびを添えた、ジャンボサイズの茹でたシュリンプの冷製が6尾。

### ハラペニョ詰めシュリンプ Jalapeno Stuffed Shrimp

4尾の大きなサイズのシュリンプにモントレージャックチーズとスライスしたマイルドな辛さのハラペニョ唐辛子を詰め、バターで焼いたもの。コリアンダー・トマティーヨソースを添えて供されます。

### ほうれん草とアーティチョークのディップ Spinach Artichoke Dip

ヤギ乳チーズ、プロヴォローネとパルメザンの各種チーズとブレンドしたほうれん草とアーティチョークの絶妙な調和です。トルティーヤのチップを添えて供されます。

## サラダ Salads

### サラダバー Salad Bar - 素敵なサラダバーとキッチンで毎日焼き上げる

アツアツのパンをご自由にお召し上がりください。ずらりと並んだ豊富な新鮮なフルーツ、野菜、チーズ類からご自分のお好きなものをご自由に料理に添えてください。

#### サラダバーのみをお食事として

#### グリルド・チキン付きサラダバー

#### スープ付きサラダバー

#### 任意のサイドオーダーにサラダバーを追加

### シーザー・サラダ Caesar Salad

定番となっているサラダを忠実に再現しました。

### ウェッジ・サラダ Wedge Salad

ベビー・アイスバーグレタス（小型の結球レタス）、刻みベーコン、トマトをブルーチーズドレッシングで仕上げました。

## スープ Soups

### ベークド・ポテトスープ Baked Potato Soup

栄養たっぷり、濃厚でクリーミー。ベーコン、ベーコン、挽いたチeddarチーズとチャイブのトッピング。

### テキサス風オニオン・スープ Texas Onion Soup

香り高いブイヨンをベースにした伝統的なオニオン・スープ、プロヴォローネチーズとパルメサンチーズのトッピング。

### トルティーヤ・スープ Tortilla Soup

トルティーヤの細切り、挽いたチeddarチーズとモントレージャックチーズと当店特製ビコ・デ・ガジョ（サルサソース）を添えて盛り付けます。

## ご当地人気メニュー Local Favorites

追加料金でサラダ1個またはサラダバーを追加できます

### グリルド・テンダーロイン・サラダ Grilled Tenderloin Salad

グレープフルーツ、アボガドとコリアンダー・ヴィネグレットソースを振りかけた新鮮な緑黄色野菜。スパイシーな砂糖漬けアーモンド、グリルしたレッドオニオンでトッピングした、4オンス/約113グラムの証明書付きアンガスピーフ・テンダーロインに円形の揚げたブルーチーズを添えました。

#### グリルした鶏肉付き

#### グリルしたシュリンプ4尾付き

### グリルド・ツナまたはサーモンのサラダ Grilled Tuna Or Salmon Salad

シャキッとしたコスレタス（立ちチシャ）とベビールッコラの上に、グリルしたツナまたはサーモンのどちらかをお選びいただけます。梨、揚げたケーパー、焼いたアスパラガス、炒った松の実、アボカド、カネリーネ豆とタラゴン・ヴィネグレットソースで飾り付け。オニオンの細切りのトッピング。

#### ツナとの取り合わせ

#### サーモンとの取り合わせ

### グリルド・チキン・サンドイッチ Grilled Chicken Sandwich

骨と皮を取り除いた鶏胸肉をハーブでマリネしてグリルしました。トーストした小麦粉のパンの上に、プロヴォローネチーズ、ブラウンシュガー・ベーコンとハニー・マスタードのトッピングにフレンチフライを添えて供されます。

### ゴールド・バーガー Gold Burger

込んだ、正真正銘の半ボンド（約227グラム）のアンガス・ビーフバーガー。ソテーしたオニオンとスライスしたハラペニョをお好みで。小窓のロールパン焼きとステーキフライ添え。

### フレンチ・ディップ・スライダー French Dip Sliders

低温でじっくり焼き上げた薄切りのストリップ・サーロインに、ハーブバターをトッピングし、溶かしたグリュイエールチーズを添えたサンドイッチが3個。グレービー、西洋ワサビソースとフレンチフライを添えて供されます。

## サイド・オーダー Side Orders

追加のサイドオーダーにつきましては追加料金を申し受けます

### オランデーズソース添えの新鮮なアスパラガス

#### Fresh Asparagus with Hollandaise

### オランデーズソース添えの新鮮なブロッコリ

#### Fresh Broccoli with Hollandaise

### ベーコン添えのグリーンビーンズ

#### Fresh Green Beans with Bacon

### ベーコンジャム添えの芽キヤベッ

#### Brussels Sprouts with Bacon Jam

### 新鮮なほうれん草のソテー

#### Sautéed Fresh Spinach

### ベークド・ポテト

#### Baked Potato

### ベークド・スイートポテト

#### Baked Sweet Potato

### ガーリック・マッシュドポテト

#### Garlic Mashed Potatoes

### ステーキ・フライ

#### Steak Fries

### スイートポテト・フライ

#### Sweet Potato Fries

### テキサス風ポテトグラタン

#### Texas Au Gratin Potatoes

### ポートベロ・マッシュルームのグリル

#### Grilled Portobello Mushroom

### 新鮮なマッシュルームのソテー

#### Sautéed Fresh Mushrooms

### ミーガンのマカロニとチーズ

#### Megan's Macaroni and Cheese





## ステーキ、プライムリブとシーフード Steaks, Prime Rib & Seafood

当店では30年以上にわたり、証明書付きアンガス・ビーフのみを使用し、最高品質のステーキとプライムリブを提供しております！

### リブロース・ステーキをオンス計りのご希望の厚さに

#### Ribeye Steak by the Ounce

お客様のご希望の厚さでお切りします！精肉のカウンターにて、証明書付きアンガス・ビーフをお気に召すまま、ご希望の大きさのカットをお申し付けください。ご注文の最小単位は16オンス/約454グラムです。

### センター・カット・フィレミニョン Center Cut Filet

これまで味わえることのなかった最高に柔らかく美味しいフィレミニョンです。センター・カットした完璧な赤身肉です。ペアルネーズソースを添えて供されます。ご希望によりベーコン包みもご用意できます。

6 オンス/約170グラム 10 オンス/約284グラム 14 オンス/約397グラム

### 牛ヒレ肉のステーキ Filet Oscar

フィレ肉ステーキは、2オンス/約57グラムのジャンボサイズの蟹肉とオランデーズソースを添えて仕上げられます。

### 骨付きフィレ Bone-in Filet

14オンス/約397グラムのセンターカットの「骨付き」フィレ。骨付きでの熟成により完璧な風味が引き出されます。

### ニューヨーク・ストリップ・サーロインステーキ

#### New York Strip Sirloin

ステーキ通のお客様にお選びして頂ける当店自慢の逸品です。当店の16オンス/約454グラムの証明書付きアンガス・ビーフのボンレス・ストリップ・サーロインはお求め頂ける最高級のステーキ肉です。

### Tボーンステーキ T-Bone Steak

20オンス/約567グラムのフィレとニューヨーク・ストリップの伝統的な組み合わせです。風味と柔らかさを求めて繊細に切り分けられ、「骨付き」で熟成されています。

### カウボーイ・ステーキ Cowboy Steak

この24オンス/約680グラムの「骨付き」リブアイステーキは、お客様に、骨付きでの熟成によって引き立てられる、リブアイの定評のある豊かな風味をお届けします。

当店のステーキ、プライムリブ、ロブスターは、サラダ、自家製ブレッドにサイドオーダー付きで

全て完全なコース料理でお召し上がり頂けます。当店では、ご注文頂いたステーキを当店自慢のレモン・ペパー・シーズニング、ブルーチーズバター、またはハーブ・ガーリックバターで焼き音を立てるホットブラーにて風味を加えてお召し上がりになることをお勧めしております。

## テキサス名物料理 Texas Specialties

### マリネしたステーキの串焼き Marinated Steak Skewer

スパイスを効かせたパイナップルのマリネにより、風味付けされたテンダーロインビーフを炭火焼した串焼き。ワイルドライス（アメリカマコモ）、焼いた野菜を添えて供されます。サラダバー（1回のみ）付き。

### グリルド・テンダロイン・メダリオン

#### Grilled Tenderloin Medallions

6オンス/約170グラムの証明書付きアンガスビーフのテンダーロインのグリル、オランデーズソースをかけて、フライドオニオンのトッピングで盛り合わせます。新鮮なアスパラガス、トマト詰めブルーチーズを焼いたものを添えて供されます。サラダバー（1回のみ）付き。

### テキサス・ペカン・クラステッド・チキン

#### Texas Pecan Crusted Chicken

碎いたペカンを衣にした鶏胸肉にほうれん草とアーティチョークを詰め、レモン・バターソースをかけて供されます。新鮮なグリンピースに、ペーコン、ワイルドライス（アメリカマコモ）を添えて盛り付けます。サラダバー（1回のみ）付き。

### ハーブでマリネしたグリルドチキン

#### Herb Marinated Grilled Chicken

骨と皮を取り除いた鶏胸肉をマリネし、グリルしたもの。ラズベリー・ソース、グリルしたベジタブル、ほうれん草ソテーを添えて供されます。サラダバー（1回のみ）付き。

### 長時間ローストしたプライムリブ Slow Roasted Prime Rib

究極のプライムリブ！ジューシーで柔らかく最高の風味。じっくりと時間をかけローストし、自然な肉からのグレービーに、ハワイアン・レッドソルトと西洋ワビソースを添えて供されます。お客様の接客係に当日のご提供ができるかどうかをお尋ね下さい。

10オンス/約283グラム 35.95 14オンス/約397グラム 41.95

18オンス/約510グラム 45.95 24オンス/約680グラム 51.95

### ポーター・ハウス・ステーキ Porterhouse Steak

32オンス/約907グラムのステーキの王様。

1.5インチ/約3.8センチを超える厚さの、骨から肉が落ちるほど柔らかさをご堪能下さい。

### トマホーク・リブアイ・ステーキ Tomahawk Ribeye Steak

ステーキ通の中のステーキ通のお客様にお勧めいたします。

プレートから飛び出す14インチ/約36センチ長さの38オンス/約1,077グラムの。

お客様はこの最初のトマホークステーキを決して忘れる事はないでしょう！

### スチームド・ロブスター・テール Steamed Lobster Tail

2尾の4.5オンス/約128グラムの南アフリカ産の冷水域ロブロブスターのテールを蒸し、溶かしバターを添えて供します。

### コース料理の総仕上げに

#### To Complete Your Meal

当店人気の証明書付きアンガス・ビーフステーキまたはその他の前菜の任意の一品への付け合せに最適なお料理を次からお選びいただけます。

#### ジャンボ・ラムクラブケーキ Jumbo Lump Crab Cake

#### スチームド・ロブスター・テール Steamed Lobster Tail

#### ハラペーニョ・スタッフド・シュリンプ 4尾 Four Jalapeño Fried Shrimp

#### ジャンボ・グリルド・シュリンプ 4尾 Four Jumbo Grilled Shrimp

#### クウェイル（ウズラ肉）の串焼き 2串 Two Skewers of Quail



# *Taste of Texas*

## デザート *Desserts*

### クレームブルレ Crème Brûlée

カリカリの焼きカソナード・クラストの伝統的なバニラビーン・カスター。

### スライス・オブ・ヘブン Slice of Heaven

ホワイトとブラックの重ね着チョコレート・ムース、ラズベリーソース添え。

### テキサス・ペカン・パイ・ア・ラ・モード Texas Pecan Pie à la mode

深皿焼き、厚手で風味豊かな逸品。ペカンのせシナモン・アイスクリーム付き。

### テキサス・タワー・チョコレート・レイヤー・ケーキ Texas Tower Chocolate Layer Cake

四層のチョコレート・ファッジケーキ、チョコレート・ソース添え。お二人で召し上がるのに最高のデザートです。

### アップル・ダンプリング Apple Dumplings

当店オリジナル、ペカンをのせた暖かいキャラメルソースでシナモンアイスクリームと召し上がって下さい。

### ホームメード・チーズケーキ Homemade Cheesecake

テキサスサイズのチーズケーキ。そのまま、あるいは好みのトッピング：ストロベリー、ラズベリーかペカン・プラリネ・ソースで。

### スニッカーズ・パイ Snickers Pie

グラハムクラッカー・クラストにのったチョコレート、スニッカーズ、チーズケーキとホイップクリームの嬉しいコンビネーション！

### 旬のフレッシュ・ベリー Fresh Berries in Season

ブラウン・シュガー・クリームソースでお召し上がり下さい。

### キーライム・パイ Key Lime Pie

生のフロリダ・キーライムをたっぷり使いました。

### アイスクリーム・サンデー Ice Cream Sundae

シナモン、クッキー&クリーム添えアイスクリーム。ホイップクリーム、キャラメルかチョコレート・ソースのせ焼きペカン粉振り掛け。

### スcoop・オブ・アイスクリーム Scoop of Ice Cream

シナモン、クッキー&クリーム添えアイスクリーム。

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



EST. 1977

TASTE OF TEXAS®

*Restaurant*

ITALIAN

## *Tanto per cominciare - Just for Starters*

### **Brie al forno** - Baked Brie

Formaggio Brie, cotto al forno in pasta sfoglia con noci pecan tostate, gelatina di albicocca e zucchero di canna. Servito con frutta fresca e crackers.

### **Polpette di granchio gigante** - Jumbo Lump Crab Cake

Lo chef Tracey Hassett ha creato questa ricetta di polpette di granchio con 170 grammi (6 once) di polpa di granchio gigante accompagnata da parmigiano, formaggio cheddar e provolone.

Servita con salsa remoulade.

### **Cappelli di fungo ripieni** - Stuffed Mushroom Caps

Sei grosse teste di fungo ripiene di polpa di granchio e ricoperte con formaggio brie fuso.

### **Bocconcini di quaglia del Texas**

Texas Quail Bites

Quattro spiedi di quaglia cotti alla griglia e marinati, avvolti nel bacon e in una fetta sottile di jalapeño. Serviti con jalapeños ripieni, salsa ranch piccante e salsa barbecue Dr. Pepper®.

### **Cocktail di gamberi** - Shrimp Cocktail

Sei gamberi lessi e raffreddati serviti con salsa rosa, succo di limone e salsa al rafano.

### **Gamberetti farciti con jalapeño** - Jalapeño Stuffed Shrimp

Quattro gamberi fritti in pastella, farciti con formaggio Monterey Jack e una fetta di jalapeño dolce. Serviti con salsa di coriandolo e tomatillo.

### **Salsa di spinaci e carciofi** - Spinach Artichoke Dip

Una meravigliosa miscela di spinaci e carciofi, con formaggio di capra, provolone e parmigiano. Servita con tortillas.

## *Insalate - Salads*

### **Buffet di insalate** - Salad Bar

Servitevi in abbondanza al nostro buffet di insalate e gustate il pane caldo sfornato tutti i giorni nella nostra cucina. Scegliete fra un vasto assortimento di frutta fresca, verdure e formaggi disponibili per accompagnare i vostri pasti.

### **Buffet di insalate come pasto**

### **Buffet di insalate con pollo alla griglia**

### **Buffet di insalate con zuppa**

### **Buffet di insalate con contorni**

### **Caesar Salad** - Caesar Salad

Un'esatta riproduzione dell'insalata che è diventata un classico.

### **Insalata a spicchi** - Wedge Salad

Lattuga iceberg piccola, pancetta affumicata tagliata a pezzetti, pomodoro e salsa di gorgonzola

## *Zuppa - Soups*

### **Zuppa di patate al forno** - Baked Potato Soup

Abbondante, sostanziosa e cremosa. Ricoperta di bacon, formaggio cheddar grattugiato ed erba cipollina.

### **Zuppa di cipolle del Texas** - Texas Onion Soup

Zuppa di cipolle tradizionale in un gustoso brodo di carne, ricoperta di provolone e parmigiano.

### **Zuppa di tortilla** - Tortilla Soup

Servita con pezzetti di tortilla, cheddar grattugiato, formaggio Monterey jack e il nostro pico de gallo.

## *Specialità locali - Local Favorites*

È possibile aggiungere un'insalata o un buffet di insalate a un costo aggiuntivo.

### **Insalata di filetto di manzo alla griglia** - Grilled Tenderloin

Un mix di insalate condite con vinagrette di pompelmo, avocado e coriandolo. Ricoperto con mandorle speziate dolci e cipolle rosse grigliate, 113 grammi (4 once) di filetto di manzo Angus certificato e un medaglione di gorgonzola fritto.

### **Con pollo alla griglia.**

### **Con 4 gamberetti alla griglia**

### **Insalata di Tonno o Salmone Grigliati** - Grilled Tuna or Salmon Salad

A scelta tra tonno e salmone, entrambi freschi e cucinati alla griglia su un letto di cuori di insalata romana e rucola. Guarnito con pere, capperi fritti, asparagi arrosto, pinoli tostati, avocado, fagioli cannellini e vinaigrette di dragoncello. Ricoperto di fettine di cipolla.

### **CON TONNO**

### **CON SALMONE**

### **Sandwich di pollo alla griglia** - Grilled Chicken Sandwich

Petto di pollo disossato, senza pelle, marinato e cotto alla griglia. Servito su una fetta di pane integrale tostato con provolone affumicato, pancetta caramellata e patate fritte. Ricoperto di mostarda dolce.

### **Gold Burger** - Gold Burger

Un Hamburger di manzo Angus certificato di 227 grammi (8 once) con formaggio cheddar, lattuga, pomodoro e cipolle. Servito su una fetta di pane integrale tostato con patatine fritte.

### **Panini French Dip** - French Dip Sliders

Lombata di manzo arrostita lentamente, tagliata in tre fette sottili con formaggio fuso di groviera e condita con burro alle erbe. Serviti con salsa "au jus", salsa al rafano e patatine fritte.

## *Contorni - Side Orders*

È previsto un costo per eventuali ordini aggiuntivi.

### **Asparagi freschi con salsa hollandaise**

Fresh Asparagus with Hollandaise

### **Broccoli freschi con salsa hollandaise**

Fresh Broccoli with Hollandaise

### **Fagiolini freschi con bacon**

Fresh Green Beans with Bacon

### **Cavolini di Bruxelles con marmellata di bacon**

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### **Spinaci freschi rosolati**

Sautéed Fresh Spinach

### **Patate al forno**

Baked Potato

### **Patate dolci al forno**

Baked Sweet Potato

### **Purè di patate con aglio**

Garlic Mashed Potatoes

### **Patatine fritte**

Steak Fries

### **Patatine fritte dolci**

Sweet Potato Fries

### **Patate gratinate del Texas**

Texas Au Gratin Potatoes

### **Fungo Portobello alla griglia**

Grilled Portobello Mushroom

### **Funghi freschi rosolati**

Sautéed Fresh Mushrooms

### **Maccheroni al formaggio di Megan**

Megan's Macaroni and Cheese



## Bistecche, Costate di Manzo e Pescato - Steak, Prime Rib and Seafood

Serviamo con orgoglio da oltre trent'anni solo carne Angus certificata, bistecche di prima qualità e costata di manzo!

**Costata di manzo a peso** - Ribeye Steak by the Ounce  
Scegli lo spessore. Avvicinati al banco macelleria e ordina una fetta di costata di carne certificata Angus delle dimensioni che preferisci.  
Porzione minima 454 grammi (16 once)

**Medaglioni di filetto** - Center Cut Filet  
Il filetto più tenero e delizioso al mondo.  
Esclusivamente di carne magra. Su richiesta servito con salsa berese e avvolto nel bacon.  
170 grammi (6 once) 284 grammi (10 once) 397 grammi (14 once)

**Filetto Oscar** - Filet Oscar  
Completa il tuo filetto con 57 grammi (2 once) di polpa di granchio gigante e salsa hollandaise

**Filetto con Osso** - Bone-In Filet  
Un filetto con l'osso da 397 grammi (14 once). Stagionato sull'osso per ottenere il massimo sapore.

**Striscia di Lombo di New York** - New York Strip Sirloin  
La scelta degli amanti di bistecche e una delle nostre specialità della casa. Il lombo disossato di carne Angus certificata è la bistecca più raffinata in circolazione.

**Bistecca con l'osso a T** - T-Bone Steak  
Oltre 567 grammi (20 once) di filetto in combinazione con delle strisce di lombo di New York. Ben frollata e stagionata con l'osso per conferire maggiore sapore

**Bistecca Cowboy** - Cowboy Steak  
Questa bistecca da 680 grammi (24 once) con osso vi regalerà tutto il gusto del famoso filetto aromatizzato grazie all'osso stagionato.

**Controfiletto di Manzo a cottura lenta** - Slow Roasted Prime Rib  
Il controfiletto che non conosce rivali. Sugoso, tenero e gustoso. Cotto lentamente e servito al naturale, "au jus" con sale Hawaiano e salsa di rafano Il filetto Angus DOC fa la differenza! Rivolgetevi al cameriere per sapere se è disponibile.  
Circa 284 grammi (10 once) Circa 397 grammi (14 once)  
Circa 510 grammi (18 once) Circa 680 grammi (24 once)

**Bistecca Porterhouse (alla fiorentina)** - Porterhouse Steak  
907 grammi (32 once) per la regina delle bistecche. Alta quasi quattro centimetri e disossata tenera.

**Filetto alla Tomahawk** - Tomahawk Ribeye Steak  
Una bistecca vera per veri amanti della bistecca. Stupefacente. 1077 grammi (38 once) di carne con un osso di 35 centimetri. Non dimenticate mai la tua prima Tomahawk!

**Coda d'aragosta al vapore** - Steamed Lobster Tail  
Una coda d'aragosta di acqua fredda al vapore, peso di circa 130 grammi (4,5 once) servita con burro fresco.

### Per completare il vostro pranzo To Complete Your Meal

Potete scegliere come accompagnamento una delle nostre famose bistecche di Angus o altri piatti, aggiungendo:

**Polpette di granchio** - Jumbo Lump Crab Cake  
**Coda d'aragosta al vapore** - Steamed Lobster Tail  
**Quattro gamberi fritti al jalapeño** - Four Jalapeño Fried Shrimp  
**Quattro gamberi giganti alla griglia** - Four Jumbo Grilled Shrimp  
**Due spiedini di quaglie** - Two Skewers of Quail

*Tutte le nostre bistecche, controfiletti e aragoste vengono servite come pasto completo, con insalata insalata a scelta, pane fatto in casa e un contorno. Raccomandiamo di condire le nostre bistecche con il nostro condimento speciale limone e peperoncino, burro gorgonzola o burro aromatizzato all'aglio, in un piatto speciale.*

## Specialità texane - Texas Specialties

**Spiedino di bistecca marinato** - Marinated Steak Skewer  
Uno spiedino con sottofiletto alla griglia insaporito in una salsa piccante all'ananas. Servito con riso selvatico e presente anche sul buffet di insalate.

**Medaglioni di sottofiletto alla griglia** - Grilled Tenderloin Medallions  
170 grammi (6 once) di sottofiletto Angus certificato alla griglia. Medaglioni di carne serviti su un letto di salsa bordolese e ricoperto di striscioline di cipolla fritta. Serviti con asparagi freschi e pomodori al forno ripieni di gorgonzola.

**Petto di pollo rivestito con noci pecan texane**  
Texas Pecan Crusted Chicken  
Petto di pollo ricoperto di granella di noci pecan, ripieno di una miscela di spinaci e carciofi su un letto di salsa burro e limone. Accompagnato da fagioli freschi, bacon e riso selvatico. Comprende una portata dal buffet delle insalate.

**Pollo alla griglia con marinata di erbe** - Herb Marinated Grilled Chicken  
Petto di pollo disossato e senza pelle, in marinata di erbe e cotto alla griglia. Servito con salsa di lamponi, verdure alla griglia, spinaci passati in padella. Comprende una portata dal buffet delle insalate.

**Tonno Grigliato** - Grilled Tuna  
227 grammi (8 once) di tonno grigliato serviti con ananas grigliato, salsa pico de gallo, broccoli al vapore. È compresa una portata dal buffet delle insalate.

**Salmone Atlantico alla griglia** - Grilled Atlantic Salmon  
Circa 284 grammi (10 once) di filetto di salmone alla griglia con vinaigrette di mostarda e miele. Servito con purè di patate all'aglio e broccoli stufati. Comprende una portata dal buffet delle insalate.

**Gamberi giganti alla griglia** - Jumbo Grilled Shrimp  
Sei gamberi giganti alla griglia. Serviti su un letto di riso selvatico con verdure alla griglia. Comprende una portata dal buffet delle insalate.

**Gamberi ripieni di jalapeño** - Jalapeño Stuffed Shrimp  
Sei grandi gamberi in pastella, fritti e ripieni di formaggio Monterey Jack e jalapeño dolce. Servito con salsa coriandolo e tomatillo, patate dolci e insalata. Comprende una portata dal buffet delle insalate.

**Piatto di verdure grigliate** - Grilled Vegetable Plate  
Una bontà di verdure fresche di stagione grigliate e condite. Contiene funghi portobello, asparagi, zucca, peperoni rossi e gialli. Servito con riso con quinoa e avocado fritto in salsa coriandolo e tomatillo. Comprende una portata dal buffet delle insalate.



# *Taste of Texas*

## *Dessert*

### **Crème Brûlée - Crème Brulee**

Crema tradizionale di vaniglia con croccante crosta di caramello

### **Fetta di paradiso - Slice of Heaven**

Mousse di cioccolato bianco e fondente con salsa di lamponi.

### **Texas Pecan Pie a la mode**

Piatto vellutato e ricco, con noci pecan e accompagnamento di gelato alla cannella.

### **Torta al cioccolato Texas Tower - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Torta al cioccolato a quattro strati, con salsa al cioccolato  
ideale per due persone.

### **Fagottini di mele - Apple Dumplings**

Avvolti in pasta biscotto, servita con salsa al caramello calda e noci pecan,  
accompagnati da gelato alla cannella.

### **Cheesecake fatta in casa - Homemade Cheesecake**

Porzione texana di cheesecake, servita liscia o con accompagnamento  
a scelta: salsa di fragole, di lamponi o di noci pecan pralinate.

### **Snickers Pie**

Delizioso abbinamento di cioccolato, snickers, cheesecake,  
e panna montata su un graham cracker crust!

### **Fragole fresche (in stagione) - Fresh Berries in Season**

Servito con salsa di zucchero di canna.

### **Key Lime Pie**

Fatto con lime key freschi.

### **Gelato "Sundae" - Ice Cream Sundae**

Cannella o biscotti e crema di gelato con panna montata, caramello o salsa  
al cioccolato, con spruzzata di noci pecan tostate.

### **Pallina di gelato - Scoop of Ice Cream**

Cannella o biscotti e crema di gelato

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**

*Restaurant*

**GERMAN**



## Vorspeisen - Just for Starters

### Gebackener Brie - Baked Brie

Brie-Käse in leichtem Bäckerteig gebacken mit gerösteten Pecannüssen, Aprikosenglasur und braunem Zucker.  
Mit frischen Früchten und Kakao serviert.

### Riesen-Krabbenkuchen - Jumbo Lump Crab Cake

Küchen Tracy Hasselt kreierte dieses Krabbenkuchenrezept aus sechs Unzen (170g) Riesenkrabben gemischt mit Parmesan, Cheddar und Provolonekäse.  
Mit Remoulade serviert.

### Gefüllte Pilzhütte - Stuffed Mushroom Caps

Sieben große Pilzhüte mit Riesen-Krabbenfleischklößen gefüllt und geschmolzenem Brie überbacken. Ausgezeichnet!

### Texas-Wachtel Snacks - Texas Quail Bites

Vier gegrillte marinierte Wachtelspieße  
in Speck und einer dicken Scheibe Jalapeño gewickelt.  
Mit geölten Jalapeños, würzigem Ranchdressing und Dr. Pepper Barbequesoße serviert.

### Shrimps Cocktail - Shrimp Cocktail

Sieben kalte gekochte Riesenkrabben serviert mit Cocktailsoße, Zitrone und Meerrettich.

### Jalapeño-gefüllte Shrimps - Jalapeño Stuffed Shrimp

Vier große gebratene Shrimps, in Beckley und gefüllt mit Monterey-Jack-Käse und einer Scheibe milder Jalapeño.  
Serviert mit Koriander-Tomatillo-Sauce.

### Spinat-Artischocken-Dip - Spinach Artichoke Dip

Eine wundervolle Mischung aus Spinat und Artischocke,  
mit Ziegen-, Provolone-, und Parmesankäse.  
Serviert mit Tortilla-Chips.

## Salate - Salads

**Salatbar - Salad Bar** - Bedienen Sie sich selbst an unserer fantastischen Salatbar mit täglich frisch in unserer Küche gebackenen Brote. Wählen Sie aus einem breiten Sortiment der frischesten Früchte, Gemüse und Käsesorten die für Ihr Gericht verfügbarer Beilagen aus.

Salatbar als Hauptgang

Salatbar mit Grillhähnchen

Salatbar mit Suppe

Salatbar mit jeder Beilage

### Cäsarsalat - Caesar Salad

Eine getreue Wiedergabe des Salats, der zum Klassiker geworden ist.

### Wedge-Salat - Wedge Salad

Baby-Eisbergsalat, Hack-Speck, Tomaten und Dressing mit Blauschimmelkäse

## Suppen - Soups

### Ofenkartoffelsuppe - Baked Potato Soup

Herhaft, reichhaltig und cremig. Mit Speck,  
geriebenem Cheddarkäse und Schnittlauch überbacken.

### Texas-Zwiebelsuppe - Texas Onion Soup

Traditionelle Zwiebelsuppe in schmackhafter Rindfleischbrühe,  
mit Provolone und Parmesankäse überbacken.

### Tortillasuppe - Tortilla Soup

Garniert mit Tortilla-Streifen, geriebenem Cheddar- und Monterey-Jack-Käse und unserem Pico de Gallo.

## Regionale Lieblingsgerichte - Local Favorites

Gegen einen Aufpreis können Sie einen Salat oder eine Auswahl an der Salatbar hinzufügen.

### Gegrillter Lendenstücksalat - Grilled Tenderloin Salad

Frisches Gemüse gemischt mit Grapefruit, Avocado- und Koriander-Vinaigrette. Mit würzigen kandierten Mandeln,  
gegrillten roten Zwiebeln, 4 Unzen (115g) Lendenstück aus Certified Angus Beef und einem Medallion gebratener Blauschimmelkäse.  
Mit Grillhähnchen  
Mit 4 gebrillten Shrimps

### Gegrillter Thunfisch- oder Lachsosalat - Grilled Tuna or Salmon Salad

Ihre Wahl an frisch am grillen Thunfisch oder Lachs serviert auf einem knusprigen Romanasalat Herz und baby Rucola.  
Mit Eisme, frischen Kapern, gerösteten Spargel,  
gerösteten Pinienkernen, Avocado, Cannellini Bohnen und Estragon  
Vinaigrette garniert. Mit Zwiebelringen garniert.  
Mit Thunfisch  
Mit Lachs

### Gegrilltes Hühnchensandwich - Grilled Chicken Sandwich

Gegrillte Hühnerbrust ohne Knochen und Haut, mit Gewürzen mariniert. Serviert auf einem gebrillten hausgemachten Brötchen mit Provolonekäse, braunem Zuckerspeck,  
Pommes frites und Honigsenf.

### Gold-Burger - Gold Burger

Ein Burger mit einem halben Pfund zartfleisigstem Angus Rindfleisch mit Cheddarkäse, Salat, Tomaten und Zwiebeln.  
Auf einem getoasteten Weizenbrötchen mit Pommes Frites serviert.

### French-Dip-Slider - French Dip Sliders

Langsam geröstete Lendenstreifen, dann geschnitten auf drei Steider Brötchen mit geschmolzenem Gruyere Käse und serviert mit Kräuterbutter. Serviert mit Au-Grill, Meerrettichsoße und Pommes Frites.

## Beilagen - Side Orders

Für zusätzliche Beilagen besteht ein Aufpreis.

### Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

Fresh Asparagus with Hollandaise

### Frischer Broccoli mit Sauce Hollandaise

Fresh Broccoli with Hollandaise

### Frische Grüne Bohnen mit Speck

Fresh Green Beans with Bacon

### Rosenkohl mit Speckkonfitüre

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### Sautierter Frischer Spinat

Fresh Sauteed Spinach

### Ofenkartoffel

Baked Potato

### Ofensüßkartoffel

Baked Sweet Potato

### Kartoffelpüree mit Knoblauch

Garlic Mashad Potatoes

### Pommes-Frites

Steak Fries

### Pommes-Frites aus Süßkartoffeln

Sweet Potato Fries

### Texanisch Gratinierte Kartoffeln

Texas Au Gratin Potatoes

### Gegrillter Portobello-Pilz

Grilled Portobello Mushroom

### Sautéierte frische Pilze

Sautéed Fresh Mushrooms

### Megan's Makaroni und Käse

Megan's Macaroni and Cheese





## *Steaks, beste Rippen und Meeresfrüchte -*

### *Steaks, Prime Rib & Seafood*

*Wir sind stolz darauf seit 30 Jahren nur zertifiziertes Angusrind zu servieren.  
Steaks und beste Rippen feinster Qualität*

#### Rippenfilet-Steak nach Gewicht

Ribeye Steak by the Ounce

Schneiden Sie so dick Sie wollen. Besuchen Sie die Metzgerei und lassen Sie sich Ihr persönliches Angus Rindfleisch Steak so schneiden wie Sie es haben wollen. Min. 16 Unzen (454g).

#### Mittelstück-Fillet - Center Cut Filet

Das saftige und schmackhafteste Fillet aller Zeiten. Aus der Mitte geschnitten und sehr mager. Mit Sauce Bearnaise serviert und auf Wunsch im Speckmantel. 8 Unzen (170g) 10 Unzen (284g) 14 Unzen (397g)

#### Fillet Oscar - Filet Oscar

Komplettieren Sie Ihr Filet mit einem 2-Unzen (57g) Riesen-Krabbenkuchen und Sauce Hollandaise

#### Knochen-Fillet - Bone-in Filet

Vierzehn Unzen (397g) "Knochen"-Mittelstückfilet. Auf dem Knochen abgehängen, kräftiger Geschmack

#### New-York-Streifenfilet - New York Strip Sirloin

Die Wahl des Steak-Liebhabers und die Spezialität des Hauses! Unser 16-Unzen (454g) Zertifiziertes Angus-Rindfleisch-Lendenfilet ist das feinste Steak auf dem Markt.

#### T-Bone-Steak - T-Bone Steak

Zwanzig Unzen (567g) der klassischen Kombination Filet und New-York-Strip. Gut geschnitten und auf dem Knochen abgehängen, zart mit kräftigem Geschmack

#### Cowboy-Steak - Cowboy Steak

Classe auf dem Knochen abgehängene 24 Unze (660g) Rippenspieße bieten den berühmten Geschmack von Rippenspeisen, verbessert durch Abhängen auf dem Knochen.

#### Langsam geröstete Prämium-Rippe - Slow Roasted Prime Rib

Die ultimative Rippe. Saftig, mager und voll Geschmack, mit rotem Hawaii-Salz und Meerrettichsauce.

Zertifiziertes Angus-Rindfleisch macht den Unterschied aus!

Fragen Sie die Bedienung nach der Verfügbarkeit.

10 Unzen (284g) 14 Unzen (397g)

18 Unzen (510g) 24 Unzen (680g)

#### Porterhouse-Steak - Porterhouse Steak

32 Unzen (907g) königliches Steak, 4 cm dick und so mager, dass das Fleisch vom Knochen fällt.

#### Tomahawk Ribeye Steak - Tomahawk Ribeye Steak

Ein ernsthaftes Steak für den ernsthaften Steakliebhaber. Beeindruckende 38 (1077g) Unzen mit einem 14° vom Teller ragenden Knochen. Sie werden niemals Ihr erstes Tomahawk vergessen!

#### Gedünsteter Hummerschwanz - Steamed Lobster Tail

Zwei 4,5 (128g) Unzen gedünsteter südamerikanischer Kaltwasserschwanz-Hummerschwänze mit zerlassener Butter serviert.

#### *Um Ihre Mahlzeit zu vervollständigen*

#### *To Complete Your Meal*

Sie können unsere zertifizierten Angus-Rindfleisch-Steaks und andere Vorspeisen mit folgenden Beilagen ergänzen:

Riesen-Krabbenkuchen - Jumbo Lump Crab Cake

Gedünsteter Hummerschwanz - Steamed Lobster Tail

Vier Shrimps mit Jalapeño frittiert

Vier Jalapeño Fried Shrimp

Vier gebrillierte Riesen Shrimps

Vier Jumbo Grilled Shrimp

Zwei Wachtelspieße - Two Skewers of Quail

*Alle unsere Steak-, Rippen- und Hähnchengerichte werden als komplette Mahlzeiten serviert  
mit Ihrer Auswahl an Salaten, hausgemachtem Brot und Beilagen. Wir empfehlen, das Steak mit unserer  
Haus-Spezialität Zitronenpfeffer oder Blauschimmelkäse-Butter zu würzen  
oder auch, es in Kräuter-Knoblauchbutter brutzeln auf einer heißen Platte zu genießen.*

## *Texas-Spezialitäten - Texas Specialties*

#### Marinierter Steakspieß - Marinated Steak Skewer

Ein über dem Holzkohlefeuer gebrillter Spieß mit zarter Rindfläche mit einer gewürzten Ananasmarinade. Serviert mit Wirsing, gebrillten Gemüse und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Gegrillte Lendenstück-Medallions

Grilled Tenderloin Medallions

Sechs Unzen (170g) gegrillte Lendenstück-Medallions aus zertifiziertem Angus-Rindfleisch, serviert auf Bordelaise-Soße und mit gebratenen Zwiebelringen. Dazu frischer Spargel, eine mit Blauschimmelkäse gefüllte gebackene Tomate und eine Auswahl an der Salatbar.

#### Texanisches Hähnchen in Pekannusskruste

Texan Pecan Crusted Chicken

Hähnchenbrust in einer Pekannusskruste gefüllt mit einer Spinat- und Artischockenmischung, serviert auf Zitronenbuttersoße. Begleitet von frischen grünen Bohnen mit Spätzle, Wildrohs und einer Auswahl an der Salatbar.

#### In Kräutern marinierter Grillhähnchen

Herb Marinated Grilled Chicken

Hühnerbrust ohne Haut und Knochen, in Kräutern mariniert und gebrillt. Mit Himbeersoße, gebratenem Gemüse, sauerem Spinat und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Gegrillter Thunfisch - Grilled Tuna

8 Unzen (226g) gegrillter Thunfisch, serviert mit gegrillter Ananas, Pico de Gallo, gedünstetem Brokkoli, und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Gegrillter atlantischer Lachs - Grilled Atlantic Salmon

10 Unzen (284g) frisch gebrilltes Lachsfilet, abgerundet mit Vollkornsenf und Honig-Vinsigrette. Serviert mit Knoblauch-Kartoffelpüree, gedämpften Broccoli und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Gegrillte Riesen-Shrimps - Jumbo Grilled Shrimp

Ein halbes Dutzend gegrillter Riesen-Shrimps. Serviert auf Wirsing mit gebrillten Gemüse und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Jalapeño-gefüllte Shrimps - Jalapeño Stuffed Shrimp

Sechs große frittierte Shrimps, gefüllt mit Monterey-Jack-Käse und milden Jalapeños. Serviert mit Koriander-Tomatillo Soße, Pommes-Frites aus Süßkartoffeln und einer Auswahl an der Salatbar.

#### Gegrillter Gemüseteller - Grilled Vegetable Plate

Eine große Portion gewürztes frisch gebrilltes Gemüse diese beinhaltet Spargel, Speisekürbis, roter und gelber Paprika. Serviert mit Quinoa-Pilaf und frittierter Avocado auf einer Koriander-Tomatillo Soße. Dazu eine Auswahl an der Salatbar.



# *Taste of Texas*

## *Nachspeisen nach - Desserts*

### **Crème Brûlée**

Traditionelle Vanillien-Eierkreme mit einer knusprige Karamell-Zuckerkruste.

### **Ein Stückchen Himmel - Slice of Heaven**

Mousse, mit Schichten aus weißer und dunkler Schokolade an Himbeersauce.

### **Texanischer Pekannusskuchen (moderne Art) - Texas Pecan Pie a la mode**

Dunkle, dicke und schwere Nachspeise, mit Pekannüssen verfeinert und serviert mit Zimteis.

### **Texas-Turm Schokoladenschichtkuchen - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Ein Vierschicht-Schokoladen-Buttertoffee-Kuchen mit Schokoladen- soße, ein großartiger Nachtisch für zwei Personen.

### **Apfelklöße - Apple Dumplings**

Hausgemacht, serviert mit einer warmen Karamelsoße, mit Pekannüssen verfeinert und serviert mit Zimteis.

### **Hausgemachter Quarkkuchen - Homemade Cheesecake**

Quarkkuchen im Texasformat, serviert entweder ohne Soße oder mit einer Soße Ihrer Wahl: Erdbeer-, Himbeer- oder Pekannuss-Pralinensoße.

### **Snickers-Kuchen - Snickers Pie**

Eine wunderbare Kombination aus Schokolade, Snickers, Quark- kuchen und Schlagsahne auf Grahamcracker-Kruste!

### **Frische Beeren je nach Saison - Fresh Berries in Season**

Serviert mit einer braunen Zuckerkremesoße.

### **Echter Limettenkuchen - Key Lime Pie**

Aus frischen, echten Limetten zubereitet.

### **Eisbecher - Ice Cream Sundae**

Zimteis oder Sahneis mit Cookies, serviert mit Schlagsahne, mit Karamel- oder Schokoladensoße, und mit gerösteten Pekan- nüssen bestreut.

### **Eiskugeln - Scoop of Ice Cream**

Zimteis oder Sahneis mit Cookies.

Translation Provided by:

*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS<sup>®</sup>**  
*Restaurant*

**FRENCH**



## HORS D'OEUVRES - Just for Starters

### Brie au four - Baked Brie

Brie passé au four dans une pâte légère avec noix de pécan grillées, glaçage à l'abricot et casonade. Servi avec fruits frais et biscuits salés.

### Beignets Géants de crabe avec gros morceaux

Jumbo Lump Crab Cake  
Notre Chef Tracey Hassett a créé cette recette de beignet au crabe à partir de 6 onces (170g) de gros morceaux de crabe mélangés avec du parmesan, du cheddar et du provolone. Servi avec sauce rémoulade.

### Champignons farcis - Stuffed Mushroom Caps

Six grosses têtes de champignons assaisonnés, farcis de chair de crabe et nappés de brie fondu.

### Cailles du Texas - Texas Quail Bites

Quatre brochettes de caille grillée marine enveloppées de bacon et d'une fine tranche de jalapeño. Servi avec jalapeños farcis, sauce épicee ranch et sauce barbecue Dr Pepper®.

### Cocktail de Crevettes - Shrimp Cocktail

Six crevettes géantes froides cuites à l'eau, servies avec sauce cocktail citron et raifort.

### Crevettes farcies de jalapeño - Jalapeño Stuffed Shrimp

Quatre grosses crevettes en pâte à frire, et farcies de fromage Monterey Jack et d'une fine tranche de jalapeño doux. Servies avec une sauce à la coriandre et à la tomate.

### Sauce d'épinard et d'artichaut - Spinach Artichoke Dip

Un merveilleux mélange d'épinard, d'artichaut, de provolone de chèvre et de parmesan. Servi avec des chips tortillas.

## Salades - Salads

**Bar à salades** - Salad Bar - Servez-vous librement à notre salades bar étonnant et goûtez à nos petits pains chauds cuits au four quotidiennement dans notre cuisine. Choisissez parmi un grand assortiment de nos fruits les plus frais, légumes et les fromages à votre disposition pour accompagner

### Bar à salades choisi uniquement comme repas

#### Bar à salades avec du poulet grillé

#### Bar à salades accompagné d'une soupe

#### Bar à salades avec accompagnement de votre choix

### Salade César - Caesar Salad

une interprétation fidèle de cette salade qui est devenue un classique.

### Cœur de Salade - Wedge Salad

Petite Laitue Iceberg, avec du bacon haché, tomate et sauce au fromage bleu

## Soupes - Soups

**Soupe de pommes de terre cuites au four** - Baked Potato Soup

Copieuse, riche et crémeuse. Parsemée de bacon, cheddar râpé et ciboulette.

### Soupe Texane à l'oignon - Texas Onion Soup

Soupe à l'oignon traditionnelle dans un bouillon savoureux, parsemé de fromage provolone et parmesan

### Soupe de tortilla - Tortilla Soup

Servie avec des lanières de tortillas, cheddar râpé et Monterey Jack ainsi que notre "pico de gallo"

## Recettes locales préférées - Local Favorites

*Vous pouvez ajouter une salade ou un bar à salades avec supplément.*

### Salade de filet de bœuf grillé - Grilled Tenderloin Salad

Salade de verdure mélangées fraîches avec pamplemousse, avocats et vinaigrette à la coriandre. Parsemé d'amandes confites épicées, oignons rouges grillés, 4 onces (113g) de Filet de Bœuf Certifié Angus avec un médailon de fromage bleu frit

#### Avec du poulet grillé

#### Avec quatre crevettes grillées

### Salade de thon ou de saumon grillé - Grilled Tuna or Salmon Salad

Thon ou saumon frais grillé selon votre choix, servi sur des coeurs de salade romaine croustillante et de la jeune roquette. Garni avec des poires, des câpres frites, des asperges rôties, des pignons de pin grillés, de l'avocat, des haricots cannellini et une vinaigrette à l'estragon. Parsemée de lamelles d'oignon.

#### Avec du thon

#### Avec du saumon

### Sandwich de poulet grillé - Grilled Chicken Sandwich

Blanc de poulet sans os, sans peau, mariné aux herbes et grillé. Servi sur un petit pain toasté de blé complet, avec fromage Provolone bacon à la casonade, frites et moutarde au miel.

### Gold Burger - Gold Burger

Demi-livre de bœuf "Angus" certifié, servi avec du fromage cheddar, laitue, tomate et oignons. Servi sur un petit pain de blé complet toasté avec des frites.

### Sandwich à 3 tranches de pain, sauce à la française - French Dip Sliders

Faux-filet rôti lentement, déposé en tranches fines sur trois petits sandwichs avec du gruyère fondu et recouverts de beurre maître d'hôtel. Servi avec de la sauce au jus, raifort, et des frites.

## Garnitures - Side Orders

*Tout autre accompagnement avec supplément.*

### Asperges fraîches avec sauce hollandaise

Fresh Asparagus with Hollandaise

### Brocoli frais avec sauce hollandaise

Fresh Broccoli with Hollandaise

### Haricots verts au bacon

Fresh Green Beans with Bacon

### Choux de Bruxelles à la confiture de bacon

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### Epinards frais sautés

Sautéed Fresh Spinach

### Pomme de terre au four

Baked Potato

### Patate douce au four

Baked Sweet Potato

### Purée de pommes de terre

de terre à l'ail

Garlic Mashed Potatoes

### Frites

Steak Fries

### Frites de patates douces

Sweet Potato Fries

### Gratin de Pommes de terres texan

Texas Au Gratin Potatoes

### Champignons portobello grillés

Grilled Portobello Mushroom

### Champignons frais sautés

Sautéed Fresh Mushrooms

### Macaronis au fromage de Megan

Megan's Macaroni and Cheese



## Steaks, Côtes de premier choix & Fruits de mer

### Steaks, Prime Rib & Seafood

Depuis plus de 30 ans, nous ne servons que du bœuf "Angus" certifié, steaks de plus haute qualité et côtes de premier choix !

#### Faux-filet par l'once - Ribeye Steak by the Ounce

Faites le couper à l'épaisseur que vous voulez. Venez voir le boucher et choisissez votre faux-filet "Angus" certifié juteux et aussi gros que vous le voulez. 16 oz. (454g) Minimum.

#### Milieu de filet - Center Cut Filet

Le filet le plus tendre et délicieux. Coupé au milieu et parfaitement maigre. Servi avec sauce béarnaise et enveloppé de bacon sur demande.

6 oz (170g) 10 oz (284g) 14 oz (497g)

#### Filet Oscar - Filet Oscar

Complétez votre filet avec un beignet de crabe Géant de 2 onces (57g) et de la sauce hollandaise.

#### Filet de bœuf à l'os - Bone-in Filet

Milieu de filet à l'os de 14 onces (397g), vieilli à l'os pour un goût plus entier.

#### Steak d'aloïau New York - New York Strip Sirloin

Le choix du connaisseur et notre spécialité maison. Notre steak d'aloïau "Angus" de 16 onces (454g) certifié sans os est le meilleur steak qu'on puisse trouver.

#### Steak d'aloïau - T-Bone Steak

Vingt onces (567g) de la combinaison classique de filet et steak d'aloïau. Bien coupé, vieilli à l'os pour plus de goût et de tendresse.

#### Steak cowboy - Cowboy Steak

Ce steak à l'os de 24 onces (680g) vous apporte la saveur bien connue d'un faux-filet amélioré par le "vieillissement" à l'os.

#### Côte de bœuf rôtie lentement - Slow Roasted Prime Rib

L'ultime côte de premier choix. Juteuse, tendre et pleine de goût. Rôtie doucement et servie au jus avec du sel rouge d'Hawaï et de la sauce raifort

Demandez à votre serveur ce qui est disponible

10 Once (284g) 14 Once (397g)

18 Once (510g) 24 Once (680g)

#### Steak chateaubriand - Porterhouse Steak

Le roi des steaks à trente-deux onces (907g). Plus d'un pouce et demi d'épaisseur et extrêmement tendre.

#### Faux-filet Tomahawk - Tomahawk Ribeye Steak

Steak le fin du fin pour les fins connaisseurs de steak.

Pièce impressionnante de 38 onces (1077 g) avec un os de 14 pouces sortant de l'assiette.

Vous n'êtes pas prêt d'oublier votre premier Tomahawk !

#### Queues de langouste vapeur - Steamed Lobster Tail

Deux queues de langouste Sud-Africaine Cold Water Rock de 4.5 onces (128g) à la vapeur et servi avec du beurre fondu

### Pour compléter votre repas

### To Complete Your Meal

Vous pouvez enrichir tout plat de steak de bœuf "Angus" certifié ou tous autres plats en ajoutant :

#### Beignet de crabe géant avec morceaux - Jumbo Lump Crab Cake

#### Queue de langouste vapeur - Steamed Lobster Tail

#### Quatre crevettes frites de jalapeño

Four Jalapeño Fried Shrimp

#### Quatre grosses crevettes grillées

Four Jumbo Grilled Shrimp

#### Deux brochettes de caille - Two Skewers of Quail

Tous nos steaks, côtes de premier choix et langoustes sont servies comme repas complet avec votre choix de salade, pain maison et une garniture. Nous recommandons d'avoir votre steak assaisonné avec notre sauce spécialité au citron et poivre, beurre au fromage bleu et/ou grésillant dans du beurre à l'ail et au citron sur une assiette chaude.

## Spécialités texanes - Texas Specialties

#### Brochette de steak mariné - Marinated Steak Skewer

Une brochette de filet de bœuf frais grillé au feu de bois et légumes grillés. Servi avec riz sauvage, et un petit tour au bar à salades

#### Médaillons de bœuf - Grilled Tenderloin Medallions

Six onces (170g) de médaillons de filet de bœuf "Angus" certifié servi avec une sauce bordelaise et des rondelles d'oignons frites au poivre rouge. Servi avec des asperges fraîches et une tomate farcie au fromage bleu au four. Comprend un petit tour au Bar à Salades.

#### Blanc de poulet texan croûté de noix de pécan

Texas Pecan Crusted Chicken

Blanc de poulet, croûté de noix de pécan farci de fromage de chèvre aux herbes, des oignons et noix de pécan grillés. Servi avec sauce beurre citron avec des haricots verts frais sautés, riz sauvage et un petit tour au bar à salades

#### Poulet grillé à la marinade aux herbes

Herb Marinated Grilled Chicken

Blanc de poulet sans os, sans peau, à la marinade aux herbes et grillé. Servi avec coulis de framboise, légumes grillés, épinards sautés, et un petit tour au bar à salades.

#### Thon grillé - Grilled Tuna

8 onces (227 g) de thon grillé servi avec de l'ananas grillé "pico de gallo", brocolis vapeur et comprend un petit tour au Bar à Salades

#### Saumon de l'Atlantique grillé - Grilled Atlantic Salmon

10 onces (284 g) de filet grillé de saumon frais servi avec une vinaigrette à la moutarde en grains et miel. Servi avec de la purée de pommes de terre à l'ail, brocolis vapeur et comprend un petit tour au Bar à Salades

#### Grosses crevettes grillées - Jumbo Grilled Shrimp

Une demi-douzaine de grosses crevettes grillées. Servies avec riz sauvage et légumes grillés, et comprend un petit tour au bar à salades.

#### Crevettes farcies de jalapeño - Jalapeño Stuffed Shrimp

Six grosses crevettes en pâte à frire, frites et farcies de Monterey Jack et de jalapeño doux. Servies avec sauce à la coriandre et tomate, frites de patates douces, et un petit tour au bar à salades.

#### Assiette de légumes grillés - Grilled Vegetable Plate

Une sélection de légumes frais grillés et assaisonnés incluant champignons portobello, asperges, potirons, poivrons jaunes et rouges. Servie avec du quinoa pilaf et de l'avocat frit sur une sauce au coriandre et tomate. Comprend un petit tour au Bar à Salades

# *Taste of Texas*

## *Postres - Desserts*

### **Crème brûlée - Crème Brulee**

Crème à la vanille, avec une croûte caramélisée et croustillante.

### **Tranche de paradis - Slice of Heaven**

Feuilleté de mousse aux chocolats blanc et noir et son coulis à la framboise.

### **Tarte à la mode texane aux noix de pécan - Texas Pecan Pie a la mode**

Mets compact et moelleux, riche en noix de pécan et accompagné d'une crème glacée à la cannelle.

### **La tour texane au chocolat - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Gâteau fondant fourré au chocolat, nappé de sauce chocolat. Un fabuleux dessert à partager à deux.

### **Pommes en pâte - Apple Dumplings**

Quartiers de pomme, nappés de sauce au caramel tiède et parsemés de noix de pécan, accompagné de crème glacée à la cannelle.

### **Gâteau au fromage fait maison - Homemade Cheesecake**

Gâteau au fromage aux dimensions texanes, servi nature ou nappé au choix d'un coulis à la fraise, à la framboise ou d'une sauce praliné/noix de pécan.

### **Gâteau au snickers - Snickers Pie**

La délicieuse association du chocolat, des snickers, du gâteau au fromage et de la crème fouettée servie sur un craquelé croustillant !

### **Petits fruits frais en saison - Fresh Berries in Season**

Servis nappés de crème à la cassonade.

### **Tarte à la lime Key - Key Lime Pie**

Élaborée à partir de limes frais.

### **Coupe Sundae - Ice Cream Sundae**

Cannelle ou biscuits et crème glacée avec crème fouettée et sauce au caramel ou au chocolat, parsemé de noix de pécan grillées.

### **Boule de glace - Scoop of Ice Cream**

Cannelle ou biscuits et crème glacée.

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**  
*Restaurant*

**DUTCH**



## Voorgerechten - Just for Starters

### GEBAKKEN BRIE - Baked Brie

In een licht deeg gebakken brie met geroosterde pecannoten, abrikozenglazuur en bruine suiker. Geserveerd met vers fruit en crackers.

### JUMBO KRABCAKE - Jumbo Lump Crab Cake

Chef Tracey Hassett creerde dit krabcake recept met allereerst 6 oz (170gr) grote stukken crab, gecombineerd met Parmezaanse, Cheddar en Porvolone kaas. Geserveerd met remouladesaus.

### GEVULD PADDENSTOelen - Stuffed Mushroom Caps

Zes grote paddenstoelen, gevuld met krab en afgerond met gesmolten brie.

### TEXAS KWARTEL HAPJES - Texas Quail Bites

Vier vleespennen met gegrilde gemarineerde kwartel, gewikkeld in bacon en een dun schijfje jalapeño. Geserveerd met gevulde jalapeños, een pittige ranchdressing en Dr. Pepper® barbecue saus.

### GARNALEN COCKTAIL - Shrimp Cocktail

6 grote, koud-gekookte garnalen, geserveerd met cocktailsaus, citroen en mierikswortel.

### GARNALEN GEVULD MET JALAPEÑO - Jalapeño Stuffed Shrimp

Vier grote gefrituurde garnalen in een krokant jasje, gevuld met Monterey Jack kaas en een schijfje milde jalapeño. Geserveerd met cilantro-tomatillo saus.

### SPINAZIE - ARTISJOK DIP - Spinach Artichoke Dip

Een heerlijke combinatie van spinazie en artisjok met geiten, provolone en Parmezaanse kaas. Geserveerd met tortillachips.

## Salades - Salads

### SALAD BAR - Salad Bar

Help uzelf aan onze ongelooflijke saladebar en de dagelijks vers gebakken hete broodjes. U heeft de keuze uit een breed aanbod aan vers fruit, groenten en kaas.

### SALADBAR ALS HOOFDMAALTJD

### SALADBAR MET GEGRILDE KIP

### SALADBAR MET SOEP

### SALADBAR MET BIJGERECHT NAAR KEUZE

### CAESAR SALAD - Caesar Salad

Een getrouwe weergave van deze klassieker onder de salades.

### WEDGE SALAD - Wedge Salad

Frisse ijsbergsla, fijngesneden bacon, tomaat en een dressing van blauwe kaas.

## Soepen - Soups

### GEBAKKEN AARDAPPELSOEP - Baked Potato Soup

Hartig, gevuld en romig. Afgerond met bacon, geraspte cheddar kaas en bieslook.

### TEXAS UIENSOEP - Texas Onion Soup

Traditionele uiensoep in geurige bouillon, afgerond met provolone en Parmezaanse kaas.

### TORTILLASOEP - Tortilla Soup

Gegarneerd met stukjes tortilla, geraspte cheddar, Monterey Jack kaas en onze pico de gallo.

## Lokale Favorieten - Local Favorites

Voor een extra betaling kunt u een salade of salade bar toevoegen.

### GEGRILDE TENDERLOIN SALADE - Grilled Tenderloin Salad

Een verse mix van groenten, gemengd met grapefruit, avocado en cilantro vinaigrette. Bedekt met pikant gekonfijte amandelen, gegrilde rode uien, 4 oz (113 gr) ossenhaas en een medaillon van gebakken blauwe kaas.

### MET GEGRILDE KIP

### MET 4 GEGRILDE GARNALEN

### GEGRILDE TONIJN OF ZALM SALADE - Grilled Tuna or Salmon Salad

Maak een keuze uit verse gegrilde tonijn of zalm geserveerd op knapperige sla en baby arugula. Gegarneerd met peer, gebakken capertjes, geroosterde asperges, geroosterde pijnboompitten, avocado, cannelloni bonen en tarragon vinaigrette. Met uitenringen bovenop.

### MET TONIJN

### MET ZALM

### GEGRILDE KIP SANDWICH - Grilled Chicken Sandwich

Kippeborst zonder been en vel, met kruiden gemarineerd en gegrild. Geserveerd op een geroosterd tarwebroodje met Provolone, bruin-gesuikerde bacon, honing mosterd en steak friet.

### GOLDBURGER - Gold Burger

Hamburger (half pond) met echt Angus rundvlees, belegd met cheddar, sla, tomaat en uien. Geserveerd op een geroosterd tarwebroodje en friet.

### FRANSE DIPSLIDERS - French Dip Sliders

Langzaam geroosterde lendebeitstuk, dun gesneden op drie sneden brood met gesmolten gruyere kaas, bedekt met kruidenboter. Geserveerd met au jus, mierikswortelsaus en friet.

## Bijgerechten - Side Orders

Bijgerechten kosten extra.

### Verse asperges met hollandaisesaus

Fresh Asparagus with Hollandaise

### Verse broccoli met hollandaisesaus

Fresh Broccoli with Hollandaise

### Verse sperziebonen met bacon

Fresh Green Beans with Bacon

### Spruitjes met bacon jam

Brussels Sprouts with Bacon Jam

### Gesalteerde verse spinazie

Sautéed Fresh Spinach

### Gebakken aardappelen

Baked Potato

### Gebakken zoete aardappelen

Baked Sweet Potato

### Aardappelpuree met knoflook

Garlic Mashed Potatoes

### Friet

Steak Fries

### Gefrituurde zoete aardappel

Sweet Potato Fries

### Texas gebrateneerde aardappelen

Texas Au Gratin Potatoes

### Gegrilde portobello paddenstoel

Grilled Portobello Mushroom

### Gesalteerde verse paddenstoelen

Sautéed Fresh Mushrooms

### Megan's macaroni met kaas

Megan's Macaroni and Cheese



## *Steaks, entrecotes & zeevruchten - Steaks, Prime Rib & Seafood*

Wij serveren al sinds meer dan 30 jaar alleen "Certified Angus Beef", het keurmerk voor kwaliteitsvlees.

**RIBEYE STEAK PER OUNCE** - Ribeye Steak by the Ounce  
Vlees zo dik als u dat wilt. Kom naar de slager en kies uw eigen sappig steak. Minimaal 16 ounce (454 gr)

**CENTER CUT FILET** - Center Cut Filet  
De malste en heerlijkste filet ooit! Perfect mager vlees uit het middenrif. Geserveerd met bearnaisesaus. Naar wens gewikkeld in bacon.

6 oz (170 gr) 10 oz (284 gr) 14 oz (397 gr)

**FILET OSCAR** - Filet Oscar  
Completeer uw filet met een 2 oz (57 gr) krabcake en hollandaise saus.

**BONE-IN FILET** - Bone-in Filet  
14 oz (397 gr) middenriffilet met been. Op volle smaak gebracht aan het bot.

**NEW YORK STRIP SIRLOIN** - New York Strip Sirloin  
De keuze van iedere stealkliefhebber en de specialiteit van het huis!  
Het . "Certified Angus Beef" zonder been is het beste rundvlees dat verkrijgbaar is.

**T-BONE STEAK** - T-Bone Steak  
20 oz (567gr) klassieke combinatie van filet en lendenstuk. Perfect bereid, mals en op smaak gebracht aan het bot.

**COWBOY STEAK** - Cowboy Steak  
Deze 24 oz. (680 gr)"bone-in" entrecote laat u kennis maken met het rijke aroma van dit aan het bot op smaak gebrachte stuk rundvlees.

**LANGZAAM GEBRADEN PRIME RIB** -Slow Roasted Prime Rib  
Het ultieme ribstuk. Sappig, mals en vol smaak.  
Langzaam gebraden en geserveerd au jus met rood Hawaïaanse zout en mierikswortelsaus. Vraag het uw ober.  
10 oz. (284gr) 14 oz (397 gr) 18 oz (510 gr) 24 oz (680 gr)

**PORTERHOUSE STEAK** - Porterhouse Steak  
32 oz. (907 gr) van de koning onder de biefstukken! Meer dan anderhalve inch dik mals rundvlees.

**TOMOHAWK RIBEYE STEAK** - Tomahawk Ribeye Steak  
Een steak voor de echte steak liefhebber. Imponeerende 38 oz (1077 gr) met een 14 inch (35 cm) bot die over het bord hangt. U zal uw Tomahawk nooit vergeten!

**GESTOOMDE ZEEKREEFTSTAART** - Steamed Lobster Tail  
Twee 4.5 oz (128 gr) gestoomde Zuid-Afrikaanse koudwater rostkreeftstaarten, geserveerd met boter.

### *Om uw maaltijd te completeren*

#### *To Complete Your Meal*

completeren met:  
**JUMBO KRABCAKE** -Jumbo Lump Crab Cake  
**GESTOOMDE KREEFTENSTAART** - Steamed Lobster Tail  
**4 GEBAKKEN GARNALEN GEVULD MET JALAPEÑO**  
Four Jalapeño Fried Shrimp  
**4 GEGRILDE JUMBOGARNALEN** -Four Jumbo Grilled Shrimp  
**2 BROCHETTES MET KWARTELVLEES** - Two Skewers of Quail

*Al onze steak-, entrecote- en kreeftgerechten worden geserveerd als een complete maaltijd met salade, eigen gebakken brood en een bijgerecht. Wij adviseren om uw steak op smaak te brengen met onze speciale citroenpeper en kruidenmix, blauwe kaasboter en/of te laten sudderen in knoflookkruidenboter op een hete schotel.*

## *Texas Specialiteiten - Texas Specialties*

**BROCHETTE MET GEMARINEERD RUNDVLEES** - Marinated Steak Skewer  
Een spies met op houtskool geroosterd rundvlees en en gegrilde groenten. Geserveerd met wilde rijst, en een bezoek aan de saladbar.

**GEGRILDE TENDERLOIN MEDALLIONS** -Grilled Tenderloin Medallions  
6 oz (170 gr) gegrilde Angus beef medallions, geserveerd met een bordelaisesaus en gebakken uienstengels.  
Geserveerd met verse asperges en een met gebakken met blauwe kaas gevulde tomaat, en een bezoek aan de saladbar.

**GEPANEERDE KIPPENBORST TEXAS PECAN** - Texas Pecan Crusted Chicken  
Met pecannoot gepaneerde kippenborst gevuld met een mengsel van spinazie en artichok, en geserveerd met een saus van ciroenboter  
Met verse sperziebonen met bacon, wilde rijst en een bezoek aan de saladbar.

**IN KRUIDEN GEMARINEERDE GEGRILDE KIP** -Herb Marinated Grilled Chicken  
In kruiden gemarineerde gegrilde kippenborst,  
Geserveerd met frambozensaus, gegrilde groenten en gesauteerde gesauteerde spinazie, en een bezoek aan de saladbar.

**GEGRILDE TONIJN** - Grilled Tuna  
8 oz (230 gr) gegrilde tonijn met gegrilde ananas, pico de gallo, gestoomde broccoli, en een bezoek aan de saladbar.

**GEGRILDE ATLANTISCHE ZALM** -Grilled Atlantic Salmon  
10 oz (285 gr) vers gegrilde zalmfilet, afgerond met grove mosterd en honingvinaigrette. Geserveerd met aardappelpuree, knoflook en gestoomde broccoli, en een bezoek aan de saladbar.

**GEGRILDE JUMBOGARNALEN** -Jumbo Grilled Shrimp  
Een half dozijn gegrilde jumbogarnalen.  
Geserveerd met wilde rijst en gegrilde groenten, en een bezoek aan de saladbar.

**GARNALEN GEVULD MET JALAPEÑO** -Jalapeño Stuffed Shrimp  
Zes grote gebakken garnalen, gevuld met Monterey Jack kaas en milde jalapeño. Geserveerd met een saus van colantro-tomatillo, en een bezoek aan de saladbar.

**VEGETARISCHE GRILSCHOTEL** - Grilled Vegetable Plate  
Een overvloed aan gekruide, vers gegrilde groenten, inclusief portobello paddestoelen, asperges, squash, rode en gele paprika's. Inclusief een bezoek aan de saladbar.

# *Taste of Texas*

## *Nagerechten - Desserts*

### **Crème Brulee**

Traditionele vanille-custard met een krokant karamel-suiker korst

### **Hemelse chocolademousse - Slice of Heaven**

Een laagje witte en bruine chocolademousse in frambozensaus.

### **Texaanse walnoottaart à la mode - Texas Pecan Pie a la mode**

Diepe schaal rijkelijk gevuld met walnoten en geserveerd met kaneelijs.

### **Texaans torengebak in chocolade - Texas Tower Chocolate Layer Cake**

Een karamelchocoladegebak uit vier lagen, afgewerkt met chocoladesaus, een fantastisch nagerecht voor twee.

### **Appelmeelballetjes - Apple Dumplings**

Bereid uit restjes appel, geserveerd met een warme karamelsaus afgewerkt met walnoten, opgediend met kaneelijs.

### **Eigenbereid kaasgebak - Homemade Cheesecake**

Kaasgebak op zijn Texaans, geserveerd puur of met een sauslaagje naar keuze uit: aardbei, framboos of walnootpralines.

### **Snickerstaart - Snickers Pie**

Een heerlijke combinatie van chocolade, snickers, kaastaart, en slagroom op een notenbeschuit!

### **Verse seizoensbesjes - Fresh Berries in Season**

Geserveerd met een crèmesaus van bruine suiker.

### **Limoentaart - Key Lime Pie**

Bereid met verse limoenen

### **Vruchtenijs - Ice Cream Sundae**

Kaneel of koekjes en roomijs met slagroom, karamel of chocoladesaus, besprenkeld met geroosterde walnoten.

### **Portie roomijs - Scoop of Ice Cream**

Kaneel of koekjes en roomijs.

Translation Provided by:

*Sharper Translation Services, Inc.*



**TASTE OF TEXAS®**  
*Restaurant*

**CHINESE**



## 前菜 - Just for Starters

### 烤法国布里白乳酪 - Baked Brie

布里白乳酪加清淡糕点烘烤，配烤美洲大核桃、杏桃果胶和红糖，以及新鲜水果和薄脆饼干。

### 大蟹肉棒蛋糕 - Jumbo Lump Crab Cake

这个蟹肉棒蛋糕菜谱由厨师 Tracey Hassett

独创，堪称前所未有的好配方。大块蟹肉重 6 盎司/170 克，与巴马干酪、切达乳酪和波萝伏洛干酪一起烹制，配加料蛋黄沙司。

### 酿蘑菇 - Stuffed Mushroom Caps

取六只大的蘑菇，酿入蟹肉，浇上溶化的布里白乳酪。

### 德克萨斯鹌鹑便餐 - Texas Quail Bites

四串用卤汁腌制的鹌鹑便餐，以烟肉、胡椒和薄片包围。配胡椒、辣牧场调料和 Pepper® 博士沙茶酱。

### 鸡尾虾 - Shrimp Cocktail

六只凉拌水煮大虾配开胃沙司、柠檬和辣根。

### 青椒酿虾 - Jalapeno Stuffed Shrimp

味的青椒片。配芫荽叶黏果酸浆沙司。

### 菠菜和朝鲜蓟沾酱 - Spinach Artichoke Dip

菠菜、朝鲜蓟、山羊、波萝伏洛干酪和帕尔马干酪完美混和。配玉米片。

## 沙拉 - Salads

### 沙拉吧 - Salad Bar

请您尽情品尝我们令人称奇的沙拉，同时我们还为您提供。供新鲜烘烤的面包用餐时，您可以选择为您提供的最新鲜水果、蔬菜和奶酪组合。

### 沙拉吧全餐

沙拉吧提供烤鸡

沙拉吧配汤

沙拉吧配任何副菜

### 凯撒沙拉 - Caesar Salad

忠实再现早已成为经典的沙拉。

### 楔形沙拉 - Wedge Salad

鲜嫩生菜、碎培根、番茄和蓝色芝士沙司。

## 汤 - Soups

### 烤薯仔汤 - Baked Potato Soup

丰盛香浓奶油汤，烟肉，磨碎切达乳酪及细香葱。

### 得克萨斯洋葱汤 - Texas Onion Soup

传统美味洋葱牛肉汤，配波萝伏洛干酪和帕尔马干酪。

### 玉米粉圆饼汤 - Tortilla Soup

配墨西哥玉米片、碎切达干酪和蒙特里杰克奶酪以及我们的独家 pico de gallo 调味汁。

## 至爱风味美食 - Local Favorites

您可以额外付费来享用一份沙拉或沙拉吧

### 烤里脊沙拉 - Grilled Tenderloin Salad

杂锦新鲜蔬菜配葡萄柚、鳄梨和香菜醋油沙司。上面覆盖香料蜜饯杏仁、烤红洋葱、4 盎司/113 克安格斯金牌牛肉里脊和油炸蓝酪。

配烤鸡

配 4 只烤虾

### 烤金枪鱼或鲑鱼沙拉 - Grilled Tuna Or Salmon Salad

您可以选择新鲜的烤金枪鱼或鲑鱼，在顶部佐以清脆的生菜心和鲜嫩芝麻菜。配上梨、炒酸豆、烤芦笋、慢烤里脊条、切成薄片的三个烤松子、鳄梨、卷子豆和龙蒿香醋。配上洋葱串。

配金枪鱼

配鲑鱼

### 烤鸡三明治 - Grilled Chicken Sandwich

去皮骨鸡胸肉，以香草腌制并烘烤。配菜为用煎肉配小麦馒头，辅以普罗卧干酪、红糖培根、蜂蜜芥末和牛排薯条。

### 金起士汉堡 - Gold Burger

半磅安格斯牛肉汉堡，淋上切达乳酪、生菜、蕃茄和洋葱。配烤小麦馒头和香煎牛排。

### 法式牛肉三明治 - French Dip Sliders

慢慢烤制而成的薄煎牛排，切成薄片后放置在三片三明治上，配融化的格鲁耶尔奶酪，淋上香草黄油。配原汁、辣根酱和法式炸薯条。

## 配菜 - Side Orders

额外订餐需单独付费

### 鲜芦笋配蛋黄奶油酸辣酱

Fresh Asparagus with Hollandaise

鲜椰菜配蛋黄奶油酸辣酱

Fresh Broccoli with Hollandaise

新鲜青豆炒培根

Fresh Green Beans with Bacon

球芽甘蓝炒熏火腿

Brussels Sprouts with Bacon Jam

炒新鲜菠菜

Sautéd Fresh Spinach

### 烤薯仔

Baked Potato

烤白薯

Baked Sweet Potato

大蒜土豆泥

Garlic Mashed Potatoes

香煎牛排

Steak Fries

炸地瓜条

Sweet Potato Fries

### 德州焗烤土豆

Texas Au Gratin Potatoes

烤大香菇

Grilled Portobello Mushroom

炒鲜蘑

Sautéed Fresh Mushrooms

梅根通心粉和奶酪

Megan's Macaroni and Cheese





## 牛排、肋排及海鲜 - Steaks, Prime Rib & Seafood

在 30 多年中，本餐厅仅提供经鉴定安格斯牛肉、最上等牛排及肋排！

### 肋眼牛排 - Ribeye Steak by the Ounce

牛排厚度依您喜好！犹如亲临肉店

选购美味多汁大块安格斯肋眼牛排！16 盎司/454 克起计。

### 慢火烤制的上等牛排 - Slow Roasted Prime Rib

极品上等肋排！多汁、鲜嫩、美味。

慢火烤制而成，配天然原汁，辅以夏威夷红盐和辣根酱。

请向服务人员咨询预订情况。

10 盎司/284 克    14 盎司/397 克

18 盎司/510 克    24 盎司/680 克

### 烧烤菲力牛排（中段） - Center Cut Filet

肉质鲜嫩、美味可口菲力牛排！中段精选，肉质精瘦。

可应您要求搭配蛋黄酱和咸肉。

6 盎司/170 克    10 盎司/284 克    14 盎司/397 克

### 里脊肉奥斯卡 - Filet Oscar

美味里脊肉，配 2 盎司/57 克大块蟹肉

蛋糕和蛋黄酱。

### 上等腰肉牛排 - Porterhouse Steak

32 盎司/907 克的牛排之王！1.5 英寸厚，是骨下最柔嫩的部分。

本餐厅最大份牛排！

### 带骨菲力牛排 - Bone-in Filet

14 盎司/397 克 “带骨” 中段菲力牛排。

带骨熟成后，可烹制出最充分的味道。

### 战斧里脊牛排 - Tomahawk Ribeye Steak

专为酷爱牛排的食客提供的美味牛排。38 盎司/1077 克

的牛排悬挂在 14" 的骨头挂板上，让人印象深刻。

首次品尝战斧牛排，便让您终生难忘！

### 纽约牛排（腰肉） - New York Strip Sirloin

牛排食家心水推介，本餐厅招牌菜式！本餐厅 16 盎司/454 克

无骨安格斯腰肉牛排，堪称至尊牛排极品！

### 清蒸龙虾尾 - Steamed Lobster Tail

两只 4.5 盎司/128 克清蒸冷水龙虾尾，配新鲜融制奶油食用。

### T骨牛排 - T-Bone Steak

20 盎司/567 克菲力牛排和纽约牛排经典组合。

经精心修整及熟成的“带骨”牛排，风味鲜美、肉质鲜嫩。

### 牛仔牛排 - Cowboy Steak

24 盎司/680 克“带骨”肋排，以带骨熟成为特色，

是风味浓郁的肋眼菜式。

### 配菜精选

#### To Complete Your Meal

您可以选用以下的任一配菜，与本餐厅著名安格斯牛排或其它主菜组成套餐：

大块蟹肉蛋糕 - Jumbo Lump Crab Cake

清蒸龙虾尾 - Steamed Lobster Tail

青椒油炸虾（4 只） - Four Jalapeño Fried Shrimp

烤大虾（4 只） - Four Jumbo Grilled Shrimp

串烤鹌鹑（2 只） - Two Skewers of Quail

我们提供的所有牛排、上等牛排和龙虾晚餐均可作为完整的套餐享用，并配沙拉、新鲜面包和配菜。

在享用鲜美的牛排时，我们建议您配上我们的独家柠檬胡椒调味品、蓝酪奶油和/或在热盘中使用香草大蒜酱煎烤。

## 得克萨斯风味菜式 - Texas Specialties

### 腌牛排肉串 - Marinated Steak Skewer

炭烧新鲜牛肉里脊肉串配五香卤汁菠萝。

配风味米饭，烤蔬菜，

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 烤金枪鱼 - Grilled Tuna

8 盎司/228 克的烤金枪鱼配烤菠萝皮去加洛，蒸西兰花，自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 烤大西洋鲑鱼 - Grilled Atlantic Salmon

10 盎司/284 克烤新鲜鲑鱼片，配粗粒芥末和蜂蜜辣酱。

辅以大蒜土豆泥、蒸西兰花，

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 金牌烤牛柳 - Grilled Tenderloin Medallions

6 盎司/170 克烤安格斯金牌牛柳，配波尔多酱，淋上炸洋葱串。

配新鲜芦笋和蓝酪奶油烤番茄。

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 烤大虾 - Jumbo Grilled Shrimp

半打烤大虾。配风味米饭和烤蔬菜，

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 得克萨斯胡桃鸡肉 - Texas Pecan Crusted Chicken

胡桃加鸡胸肉，配菠菜和朝鲜蓟什锦，佐以柠檬奶油酱。

搭配炒新鲜青豆、风味米饭，

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 青椒酿虾 - Jalapeno Stuffed Shrimp

6 只油煎大虾切碎加入蒙特里杰克干酪和带少许辣味的青椒片。配芫荽叶黏果酸浆沙司、香煎牛排，自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 香草嫩腌烤鸡 - Herb Marinated Grilled Chicken

去皮骨鸡胸肉，香草腌制及烘烤。

配蓝莓酱汁、烤蔬菜、炒菠菜，

自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。

### 烤蔬菜 - Grilled Vegetable Plate

各式各样新鲜烤蔬菜，配波托贝洛蘑菇、芦笋、南瓜、

红色和黄色甜椒以及其它品种。辅以芫荽叶黏果酸浆沙司拌藜抓饭和油炸鳄梨。自助式沙拉吧，环绕一次即可享尽各种美食。





# Taste of Texas

## 甜点 - *Desserts*

### 焦糖布丁 - Crème Brûlée

传统香草奶油配松脆焦糖酥皮

### 天堂片 - Slice of Heaven

双层黑白巧克力奶油配树莓酱

### 德克萨斯核桃派 - Texas Pecan Pie a la mode

风味浓郁核桃肉桂冰淇淋

### 德克萨斯巧克力蛋糕塔 - Texas Tower Chocolate Layer Cake

四层巧克力蛋糕配巧克力酱，两位享用份量

### 苹果布丁 - Apple Dumplings

原创作品，热糖浆配核桃及肉桂冰淇淋

### 自制芝士蛋糕 - Homemade Cheesecake

德克萨斯芝士蛋糕配普通或自选酱：如草莓酱、树莓酱或核桃仁酱

### 士力架馅饼 - Snickers Pie

全麦面包片，配巧克力、士力架、芝士蛋糕、生奶油，味道鲜美！

### 新鲜应时浆果 - Fresh Berries in Season

配红糖甜酱。

### 青柠派 - Key Lime Pie

新鲜青柠制成

### 冰淇淋新地 - Ice Cream Sundae

肉桂或曲奇饼配冰淇淋，配生奶油、焦糖或巧克力酱，及烤核桃碎。

### 冰淇淋球 - Scoop of Ice Cream

肉桂或曲奇饼配冰淇淋

Translation Provided by:  
*Sharper Translation Services, Inc.*

