

STARTERS

HOMEMADE NACHOS

Nachos, salsa, guacamole, jalapeño cheese sauce & texas no-bean chili

2 såser 99 kr · 3 såser 114 kr · 4 såser 129 kr

JALAPEÑO POPPER SPREAD 59 kr



Färskost, vitlök, jalapeños, riven mozzarella & parmesan

CHEDDAR & BACON SPREAD 65 kr

Färskost, bacon & cheddar

TUNA SLIDER WITH CORIANDER MAYO 72 kr

Miniburgare med tonfisk, austin jalapeño majonnäs, rödlök & färsk koriander

SMOKED CHICKEN WINGS 129 kr

Rökta svenska eko kycklingvingar från Reko Gårdar. Serveras med blue cheese dressing

GRATINATED PADRONES & BACON 59 kr

Gratinerad padronechili & bacon med färskost

STEAKS

Alla våra kötträtter serveras medium rare, om inget annat önskas

STRIPLOIN STEAK

Grillad ryggbiff serveras med crispy onion, spiced corn on the cob & valfri dip

[200 g] 279 kr · [300 g] 359 kr · Add another 100 g 99 kr

RIBEYE STEAK

Grillad entrecôte serveras med crispy onion, spiced corn on the cob & valfri dip

[250 g] 299 kr · [350 g] 369 kr · Add another 100 g 99 kr

LAMB WITH GARLIC BUTTER 299 kr

Grillad lammytterfilé (200 g) serveras med spiced corn on the cob & garlic butter

TUNA STEAK 279 kr

Grillad tonfisk (200 g) serveras med austin jalapeño majonnäs, spiced corn on the cob & semitorkade tomater

BACON WRAPPED TENDERLOIN 329 kr

Grillad baconlindad oxfilé (180 g) som serveras med spiced corn on the cob & valfri dip

SITTING BULL 699 kr

1 kg grillad biff med spiced corn on the cob. Serveras med fries eller bakad potatis

WE RECOMMEND OUR *tasty* SIDES WITH YOUR MEAL!

MAC 'N' CHEESE 59 kr

Traditionell mac 'n' cheece med jalapeño cheese sauce

CAESAR SALAD 45 kr

Liten caesarsallad med bacon, krutonger, parmesan, ceasardressing & semitorkade tomater

SIDE SALAD 39 kr

Sallad med semitorkade tomater & green onion dressing

TATER TOTS 39 kr

Krispiga potatisnuggets

BAKED POTATO 29 kr

FRIES 29 kr

SWEET POTATO FRIES 45 kr

signature DISHES

NACHOS BONTAÑA small or large

Nachos toppas med jalapeño cheese sauce, black beans, rödlök, gräslök & jalapeños med ditt val av protein

Beef 159 kr / 220 kr · Chicken 159 kr / 220 kr

Pulled Soya 129 kr / 195 kr · Halloumi 129 kr / 195 kr



CARNE CASADA BONTAÑA small or large 129 kr / 195 kr

Nachos toppas med texas no-bean chili, jalapeño cheese sauce, rödlök, gräslök, gräddfil & jalapeños

TRADITIONAL TEXAS NO-BEAN CHILI 220 kr

Texas köttgryta av 100% högre. Serveras med salsa, guacamole, gräddfil, black beans & varma vetetortillas

BBQ RIBS 220 kr

Våra berömda ribs serveras med coleslaw, spiced corn on the cob & fries

FAJITAS

Serveras i en het sizzlingpanna tillsammans med sauterad paprika & lök, guacamole, salsa, gräddfil, black beans & varma vetetortillas

Beef 269 kr · Chicken 259 kr · Halloumi 229 kr



Pulled Soya 229 kr



BURGERS

Alla våra burgare är gjorda på 100% svensk högre. Välj mellan hamburgerbröd eller Texas toast

THE UGLY AMERICAN BURGER 210 kr

Burgare (180 g) cheddarost, lök & sallad. Serveras med coleslaw, pickles, chipotle dip & fries. Lägg till bacon + 12 kr

BEYOND BURGER 199 kr



Växtbaserade Beyond Burger med sallad, crispy onion & austin chipotle dressing. Serveras med pickles, fries & salsa

HALLOUMI BURGER 199 kr



Halloumi, majonnäs, guacamole, sallad, austin jalapeño dressing & salsa. Serveras med pickles & fries

DOUBLE BURGER 285 kr

Burgare (360g) ost, sallad, lök & green onion dressing. Serveras med pickles & fries

BURGER OF THE WEEK 220 kr

Fråga personalen om veckans burgare



DON'T FORGET THE DIPS!

BEARNAISE TEXAS STYLE

GUACAMOLE

CHIPOTLE DIP

JALAPEÑO CHEESE SAUCE

SALSA

PEPPER DRESSING

AUSTIN JALAPEÑO MAYO

AUSTIN CHIPOTLE MAYO

GREEN ONION DRESSING

GARLIC BUTTER

COLESLAW

25 kr



Allergier? Säg till när du beställer så hjälper vi dig

Detta indikerar att rätten är vegetarisk, fråga gärna efter veganskt alternativ

PRE-DINNER COCKTAIL!

MOSCOW MULE 120 kr

Smirnoff Vodka, limejuice & Three cents premium ginger beer

TEXAS MARGARITA 110 kr

Texas ikoniska margarita med Don Roberto Tequila, Cointreau & limejuice

Fråga personalen om alkoholfritt alternativ





HOME AWAY FROM HOME

Längtan efter grillrök, kryddiga långkok och en plats där människor kan samlas för att slappna av, skratta och dela historier. En riktig Texas barbecue fick Philip att sakna sin hemstad San Antonio i Texas, USA.

Med hjälp av familjerecepten startade han ett steakhouse som påminde honom om allt han lämnat bakom sig. För sig själv och alla som vill känna sig som hemma i Texas.

Philip satte sin prägel och är idag 25 år senare fortfarande verksam. Med över 35 restauranger har Texas Longhorn kommit att bli ett omtyckt och väletablerat varumärke i Sverige.

En av de viktigaste faktorerna till Texas Longhorns framgång är vårt fokus på kvaliteten i det vi serverar och kärleken för råvarorna spelar en viktig roll. Menyn är skapad med samma passion där vårt utbud har utökats med fisk och vegetariska alternativ för att passa våra gäster.

TEXAS LONGHORN JÖNKÖPING