

יאללה מתחילים!

טקסט ברביקיו נאצוס

42

נאצ'וס עם תבשיל שעועית ובשר מעושן, גוואקמולי, חלפיניו כבוש וסלסת עגבניות שרופות

קצוות שרופים

58

קוביות חזה בקר מקורמלות ברוטב ברביקיו סטייל קנזס, מוגש עם צ'יפס בטטה

פופקורן צ'יקן

46

עוף סופר קריספי בטמפורה ופנקו, מוגש עם מיונז צ'יפוטלה וצ'ילי מתוק

פופקורן אש

48

פופקורן צ'יקן מוקפץ ברוטב באפלו חריף, מוגש עם רוטב

טאקוס קרנה ברביקיו

42

בשר צלעות מפורק, מיונז צ'יפוטלה, גוואקמולי, סלסת עגבניות שרופות וכוסברה

טאקוס פולו לוקו

38

חזה עוף על האש, רוטב ברביקיו צ'יפוטלה ודבש, גוואקמולי, סלסת מנגו וכוסברה

ירקות אנטיפסטי על האש

42

ירקות העונה צרובים על פחמים עם רוטב עשבי תיבול

כנפיים עוף בגריל פחמים

48

מטוגנות ברוטב באפלו חריף או סרירא'צה ודבש או ברביקיו, מוגש עם מקלות ירקות ורוטב ראנץ'

סלט סמוקהאוס של הארווי

58

חזה עוף ברוטב ברביקיו, בייקון כבש, עלי חסה, עגבניות, צנונית, בצל קריספי, אבוקדו (בעונה) ורוטב ראנץ'

סלט ברביקיו סטייל

42

פלפלים, בצל ופירות העונה על הגריל, צ'יפס בטטה, כרוב סגול, חסה ליטל ג'ים, שקדים מעושנים, וויניגרט רימונים וסילאן
תוספת עוף על האש - 22, תוספת בריסקט מעושן - 34

סלט פנצנלה

34

עגבניות שרי, מלפפון, פלפל קלוי, בצל סגול, בזיליקום, בלסמי שמן זית, וקרוטוני שום
לחם ג'בטה עם שום על האש

18

מוגש עם איולי פלפלים קלויים ומטבל טחינת חצילים מעושנת

הסנדוויצ'ים של הארוויס

עשויים מלחם פרנה – 250/170 גרם

הארוויס טקסס בריסקט

64/84

בריסקט מעושן, בצל מקורמל, עגבניה, מיונו חרדל גרגירים, ציר בריסקט

טוטו, אנחנו בקנזס

62/82

בשר צלעות מפורק ברוטב ברביקיו, חמוצים, קולסלאו, מיונז, חרדל גרגרים

טקס מקס צ'יקן קלאב

62

חזה עוף ברוטב ברביקיו על האש, בייקון כבש, מיונז צ'יפוטלה, גוואקמולי, חסה ועגבניה

ברביקיו המבורגר

58

250 גר' בקר מנתחים מובחרים, רוטב ברביקיו, חסה, עגבניה, חמוצים, בצל, מיונז חרדל
גרגרים

תוספת בייקון כבש מעושן - 16

עיקריות

מוגש עם קולסלאו ובחירה בין צ'יפס / תפוז"א מרוסקים / סלט ירוק

שורט ריבס אש

156

שורט ריבס אסאדו בעישון היקורי ברוטב ברביקיו צ'יפוטלה ודבש

ספריבס כבש (מחיר ל-100 גרם)

42

שדרת צלעות בעישון עץ דובדבן ברוטב ברביקיו רימונים וסילאן, מוגש עם צ'ימיצ'ורי נענע

סלמון עץ ארז

129

סלמון נורווגי טרי בעישון ארז מעל פחמים, מוגש עם סלסת מנגו ישר מגריל הפחמים!

המעשנת מבית טרייגר

אנו מעשנים בשרים מדי יום עד כ- 18 שעות, לפעמים יגמרו חלק מהנתחים.
אז...סליחה מראש אם נגמר!

בריסקט 14 שעות בעישון עץ אלון והיקורי

34

ל- 100 גרם

אסאדו 12 שעות בעישון עץ דובדבן

38

ל- 100 גרם (מינימום 200 גרם)

אנטריקוט 4 שעות בעישון עץ היקורי

58

ל- 100 גרם (מינימום 200 ג')

בשר צלעות מפורק 18 שעות בעישון עץ מסקיט

32

ל- 100 גרם

חצי עוף בעישון עץ מסקיט ברוטב ברביקיו

78

צ'וריסוס בעישון עץ מסקיט

28

ליחידה (כ- 180 גרם)

התוספות

אפשר להזמין גם עם הסנדוויצ'ים שלנו

תפו"א מרוסקים

18

צ'יפס ביתי

15/32

צ'יפס בטטה

26/48

טבעות בצל ג'מבו ביתי

28

תבשיל שעועית ובשר מעושן

32

סלט קולסלואו

12

סלט ירוק

18

ישר מגריל הפחמים!

מוגש עם קולסלאו ורוטב ויסקי, פטריות ובייקון כבש
ובחירה בין צ'יפס / תפוז"א מרוסקים / סלט ירוק

מדליוני פילה בקר – 250 גרם

158

שאטובריאן – 500 גרם

295

סטייק אנטריקוט – 300 גרם

156

קינוחים

סופלה שוקולד חם וגלידת וניל

36

קדם ברולה

32

מוס שוקולד ושברי שקדים

34

פאי פקאן

42

פאי תפוחים

38

סורבה

36

בירות

גולדסטאר

27/24

הייניקן

29/26

שפירא PALE ALE

32/27

שפירא IPA

34/29

פאולנר

33/28

ברז מתחלק

33/28