

יאָללָה מתחילים!

טקסס ברביקיו נאצ'וס - נאצ'וס עם תבשיל שעועית שחורה צ'וריסוס ובשר מעושן, גוואקמולי, חלפיניו כבוש וסלסת פיקו דה גאיו - 64

קצוות שרופים - קוביות חזה בקר מקורמלות ברוטב ברביקיו קנזס סטייל, מוגש עם קריספי בטטה – 72
(קצוות שרופים היא מנה בכמות מוגבלת ולכן יתכן ויגמר)

קרפצ'יו פילה בקר - איולי פיקנטי, שום מקורמל, סלסת פיקו דה גאיו, בצל ירוק, שמן זית ובלסמי - 74

פופקורן צ'יקן - עוף סופר קריספי בטמפורה ופנקו, מוגש עם איולי צ'יפוטלה וצ'ילי מתוק - 58

פופקורן אש - פופקורן צ'יקן מוקפץ ברוטב באפלו חריף, מוגש עם רוטב ראנץ' – 60

כנפיים - מטוגנות ברוטב באפלו חריף או רוטב ברביקיו "ג'ק & קוק", מוגש עם מקלות ירקות ורוטב ראנץ' - 48

טאקוס צלעות - מיני טאקוס במילוי בשר צלעות מפורק, מיונז צ'יפוטלה, סלסה רוחה, כוסברה וגוואקמולי - 56

מגדל חציל בלאדי - פלפלים קלויים, עגבניות שרי, צ'ימיצ'ורי וטחינה בתיבול חציל מעושן – 48

חומוס בשר – חומוס ביתי בתוספת בשר טלה מפורק, מוגש עם לחם הבית - 78

ירוקים

סלט סמוקהאוס של הארווי - חזה עוף ברוטב ברביקיו, פייקון כבש, עלי חסה, עגבניות, בצל קריספי, ואבוקדו (בעונה) ברוטב ראנץ' - 89

סלט קיסר - עלי חסה, קרטונים וקשיו פרמז'ן ברוטב קיסר – 48
תוספת עוף על בגריל - 28

סלט פנצנלה - עגבניות שרי, מלפפון, פלפל קלוי, בצל סגול, בזיליקום וקרטוני שום ברוטב בלסמי שמן זית – 52
תוספת עוף בגריל – 28 תוספת בריסקט מעושן - 38

לחם פוקצ'ה ומטבלים – טחינה עם חציל מעושן, איולי פלפלים קלויים, טפנד זית קלמטה - 32



המעשנה של

OLD HICKORY PITS

אנו מעשנים את הבשרים שלנו עם עץ היקורי מיובא מארה"ב מדי יום עד כ- 18 שעות, לכן לפעמים יגמרו חלק מהנתחים. אז...סליחה מראש אם נגמרו!

הרפיבו את הפלטה המעושנת שלכם

בריסקט 14 שע' עישון ל-100 ג' - 38

בשר צלעות מפורק 18 שע' עישון ל-100 ג' - 39

בשר טלה מפורק 12 שע' עישון ל-100 ג' - 49

רוסטביף במעטפת פלפל שחור 4 שע' עישון ל-100 ג' - 40
(מוגש בטמפרטורת החדר)

כרע עוף מזוגג בברביקיו הדרים 2 שע' עישון – ליח' - 32

צ'וריסוס כשעה עישון - (2 נקניקיות) - 30

בחרו את התוספות:

צ'יפס מתובל במסקיט – 38/24 // צ'יפס בטטה – 48/34

תפו"א מרוסקים – 28 // תפו"א צלויים ומעושנים – 28

טבעות בצל ג'מבו ביתי – 36

סלט קולסלאו – 14 // סלט הגינה – 28

אורז בסמטי עם פטריוט ובצל מקורמל – 36

תבשיל שעועית שחורה עם צ'וריסוס ובריסקט מעושנים – 38

סטייקים ועיקריות

מדליוני פילה בקר - 250 ג' תפו"א צלויים, פטריות על הגריל, סלט הגינה ורוטב דמי גלאס - 189

שאטובריאן - 500 ג' הנתח העסיסי של הפילה, מוגש עם 2 תוספות לבחירתכם ורוטב דמי גלאס - 389

סטייק אנטריקוט "גורינה" ארגנטינאי מיושן - 350 ג' תפו"א צלויים, פטריות על הגריל, סלט הגינה ורוטב צ'ימיצ'ורי – 225

"קאובי סטייק"

אנטריקוט על העצם מיושן במשך 28 ימים עטוף בשומן טלה מזוקק, צרוב על מחבת ברזל ומוגש עם צ'ימיצ'ורי, דמי גלאס ו-2 תוספות לבחירתכם 62 ל 100 ג' (המשקלים משתנים, שאל את המלצר לגבי זמינות)

ספייריבס טלה

בתערובת תיבול "חרדל טקסס", מעושן במשך 8 שעות עם עץ דובדבן, מוגש עם 2 תוספות לבחירתכם - 48 ל 100 ג' (המשקלים משתנים, שאל את המלצר לגבי זמינות)

ירכיי עוף מעושנים בזיגוג ברביקיו צ'יפוטלה ודבש מוגש עם תפו"א מרוסקים וסלט הגינה - 118

סלמון נורבגי מעושן בעץ ארז

בתערובת תיבול מסקיט ומיפל, מוגש עם אורז בסמטי עם פטריוט ובצל מקורמל, וסלט הגינה – 132

הסנדוויצים של הארווי

מוגש עם צ'יפס או סלט ירוק

ניתן להחליף ב טבעות בצל ג'מבו ביתי – 12 / צ'יפס בטטה - 8

הארוויס טקסס בריסקט - בריסקט מעושן, בצל מקורמל, עגבנייה, איולי חרדל, ציר בריסקט - 98

טקס מקס צ'יקן קלאב ראפ – פופקורן צ'יקן, פייקון כבש מעושן, איולי צ'יפוטלה, גוואקמולי, חסה ועגבנייה - 89

ההמבורגר של ג'וג'ו - 250 גר' בקר מנתחים מובחרים, רוטב ברביקיו, חסה, עגבנייה, חמוצים, בצל ואיולי חרדל - 96